

## **Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti**

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Nella preparazione dei pasti devono essere impiegate materie prime del tipo previsto dal presente capitolato che, comunque, devono essere conformi (dove previsto) alle norme di legge in vigore.

### **PASTE ALIMENTARI**

#### **Pasta di semola di grano duro**

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta deve rispondere ai requisiti del DPR del 9.2.2001 n. 187 e non deve presentare in modo diffuso:

- macchie bianche e/o nere;
- bozzature o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

La qualità della pasta deve essere tale da garantire le seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione;
- odore e sapore gradevoli che non denunciano rancidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme, colore ambrato;
- aspetto della frattura vitreo;
- resistenza alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi; l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ma soltanto un leggero sedimento farinoso;
- dopo la cottura deve presentarsi elastica, traslucida e giallognola, aumentata di volume.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate ed inoltre devono riportare tutte le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27.01.1992 n.109.

#### **Paste speciali**

Devono rispondere alle caratteristiche previste della legge n. 580/1967.

#### **Riso**

Deve essere classificato come superfino e deve aver subito un trattamento autorizzato di tipo "parboleid", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il riso dovrà avere i seguenti requisiti:

- dovrà possedere le peculiarità indicate nelle norme di legge in vigore alle voci "caratteristiche dei risi";
- alla lessatura le cariossidi dovranno resistere senza deformarsi o dare superficie collosa per un tempo non inferiore ai 15 minuti (cottura di prova);
- il prodotto dovrà essere indenne da attacchi avvenuti e da attacchi in corso da parte di parassiti e saprofiti di origine animale e vegetale;
- la pezzatura media, il colore, la lucentezza dovranno corrispondere sempre a quelli peculiari del riso di 1<sup>a</sup> qualità merceologica;

- non dovrà avere odori, vizi, retrogusti acquisiti in seguito a disinfestazioni o immagazzinamento in ambiente promiscuo con materiali e prodotti emananti odori chimici;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- dovrà essere sano, in perfetto stato di conservazione.

### **Farina**

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti del DPR n. 187/2001.

Non deve contenere imbiancanti e/o farine d'altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate ed, inoltre, devono riportare tutte le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27.01.1992 n.109.

### **Panini**

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale e lievito.

Per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito.

Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali.

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, come da D. M. 21.3.73 e successive modifiche.

Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

### **Fette biscottate**

Di forma rotonda o rettangolare, possono essere preparate anche con farina a resa integrale, devono essere confezionate in monoporzione.

## **VERDURA E ORTAGGI**

### **Ortaggi freschi**

La categoria alla quale devono appartenere gli ortaggi usati freschi per le preparazioni della mensa è la "prima" (come da Manuale Operativo delle procedure dei controlli di conformità alle norme comuni di qualità sui prodotti ortofrutticoli del MPAF). I prodotti di prima categoria hanno forma sviluppo e colorazioni tipici della varietà, pur essendo ammessi dei leggeri difetti. Tali prodotti devono, comunque:

- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica;
- essere indenni da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine, che possano alterarne i caratteri organolettici;
- essere privi di residui di principi attivi di fitofarmaci al di sopra dei limiti permessi.

Gli imballaggi possono essere di legno o di altro materiale idoneo: sughero, carta, cartone, vetro ecc..(come da normativa vigente). In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà, tipo;
- qualifica di selezione "extra", "prima", "seconda" ove prevista;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei prodotti contenuti, ove prevista;
- per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

### **Verdura e ortaggi surgelati**

Devono essere surgelati (secondo le migliori tecniche di surgelazione) e risultare:

- accuratamente puliti mondati e tagliati;
- senza fisiopatie (scottature da freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- senza corpi estranei;
- non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie;
- con odore e sapore rilevabili e propri del prodotto di origine;
- con consistenza né legnosa né spappolata;
- con calo dopo lo scongelamento inferiore al 20%.

### **Patate**

Nazionali: pasta chiara per minestre, pasta gialla per frittiture ed arrosto; sono preferibili per il consumo quelle di grossezza intorno ai 100 gr. (I categoria).

Le patate devono essere sane, pulite, esenti da terra o sabbia, di sviluppo normale, esenti da odori particolari, tanfi e retrogusti, di qualsiasi origine, avvertibili prima e dopo la cottura. Non devono presentare germogli o fenomeni d'inverdimento né tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamento con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

L'imballaggio può essere costituito da sacchi in materiale conforme alle vigenti legislazioni, integri e puliti.

Le patate vanno conservate in luogo areato, asciutto, a temperatura costante (8 °C- 12 °C) e difese dalla luce diretta.

### **Legumi secchi**

Legumi secchi: ceci, fagioli, lenticchie.

I fagioli, sono previsti nelle varietà: cannellino, bianco di Toscana, regina, borlotto.

I ceci devono avere colorazione giallognola o rossastra.

Le lenticchie sono nei tipi: verdi di Altamura, rosse e screziate del Fucino, giganti dette "lenti".

I legumi secchi devono risultare: puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, e/o steli), privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) e aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

### **Pomodori pelati in scatola**

Devono possedere i requisiti minimi dell'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11.4.1975. La suddetta norma prevede che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia e debbono presentare i caratteristici colore, odore e sapore dei pomodori maturi. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle leggi n. 283 del 30.4.1962 e D.M. 21.3. 1973 e succ. mod. il contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto;

- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome dello stabilimento di produzione;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati;
- data di scadenza.

Le caratteristiche chimiche richieste sono le seguenti:

- residuo secco totale non meno del 6,2%;
- residuo ottico a 20°C non meno del 5,8%;
- zuccheri ridotti totali non meno del 2,8%;
- acidità totale (espressa in acido citrico) non più dello 0,43%;
- quoziente di purezza non minore del 45%.

I pomodori pelati non dovranno inoltre contenere aggiunta di cloruro di sodio, saccarosio, antifermentativi artificiali, acidi, sostanze coloranti estranee; non dovranno avere odori, vizi e retrogusti acquistati in seguito a disinfezione. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto.

#### **Passata di pomodoro**

Si intende il prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco come da D. Lgs. N. 157/2004 (G.U. 25.6.2004)

**Erbe aromatiche fresche** (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla ecc...)

Devono essere d'origine italiana e presentarsi pulite, non germogliate e senza corpi estranei, insetti e crittogame.

#### **Frutta fresca di stagione**

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria;
- privi di odori e sapori anomali;
- puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità;
- privi di anomala umidità esterna;
- turgidi, ovvero privi di segni di rammollimento;
- maturi fisiologicamente e commercialmente;
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla d'accompagnamento della fornitura devono essere riportate:

- la specie;
- la varietà;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della frutta;
- il peso netto;
- il peso lordo.

La frutta deve avere calibratura e pesi tra i 150 gr. e 200 gr. per le pesche, mele, pere ed arance; gr. 60/80 per albicocche e mandarini.

## **SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA**

Devono essere quelli definiti dal D. Lgs. n. 151/2004 (GU 18.6.2004).

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche.

## **CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE**

Per confettura si intende una conserva di frutta preparata con i pezzi interi della frutta, molto facilmente individuabili e separabili dal resto della massa. In particolare per marmellata si intende un prodotto ottenuto essenzialmente dagli agrumi.

Per gelatina si intende il prodotto ottenuto dall'ebollizione con aggiunta di zucchero e seguente raffreddamento di frutta matura.

Devono essere previste monoporzioni.

## **GRASSI E CONDIMENTI**

### **Olio extravergine d'oliva**

Deve essere di produzione nazionale (Reg. CE n. 2815/1998), dell'annata, esente da difetti, l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso. Per quanto riguarda ciò che è riportato sulla confezione vanno rispettate le prescrizioni previste dal Reg. CE n. 1019/2002.

### **Burro**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 1.4.1997 n. 54. La produzione deve essere effettuata secondo le disposizioni legislative vigenti e deve essere burro di qualità, ossia corrispondente alle caratteristiche proprie stabilite dalle disposizioni legislative e regolamentari in vigore ( legge n. 202 del 13.5.1983 e Reg. CE n. 2991/94).

Il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore al 80%. Il burro deve non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

## **LATTE E DERIVATI**

### **Latte**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 1.4.97 n. 54 e deve essere tipo UHT, nei tipi intero, parzialmente scremato e scremato.

### **Formaggi**

Tutti i formaggi dovranno essere d'ottima qualità secondo le specifiche appresso indicate, in perfetto stato di conservazione e dovranno in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite, per ogni tipo di formaggio, dalle disposizioni legislative o regolamentari in vigore.

In particolare:

**formaggio Parmigiano Reggiano** prodotto con le materie prime, le tecnologie e nelle zone specificatamente indicate dal D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955 e D.P.R. del 15.7.1983.

Principali caratteristiche:

- grasso minimo 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato per almeno 2 anni e riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare in crosta il marchio "Parmigiano Reggiano";

- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4%;
- il coefficiente di maturazione deve essere "33,8" con una tolleranza di +/- 8.

Va conservato in luogo fresco (10°C- 12°C) e asciutto, ma non troppo secco. Nel caso di mantenimento in frigorifero coprire la parte esposta e confezionare in modo che sia garantita la traspirazione e non ci sia aumento di umidità.

**formaggio Grana Padano** prodotto secondo il disciplinare (D.P.R. 30/10/1995 n. 1269 e D.P.R. 26/1/1987).

#### **mozzarella e bocconcini di mozzarella**

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45%. Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme ai requisiti degli artt. 3 e 23 del D. Lgs. 27.01.1992 n.109.

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno.

La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

#### **formaggini**

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31.03.65 e succ. mod.

Devono essere confezionate in minorazione contenente n. 2 formaggini da gr. 28 cadauno.

#### **uova**

Devono appartenere alla categoria A (uova fresche), classe di peso L (da 63 a 73 gr.), con guscio pulito ed intatto, altezza della camera d'aria <6 mm, assenza di odori estranei (Reg. n. 2617/93- L. 168/94 GU CE).

È obbligatorio riportare sull'imballaggio la data di scadenza delle uova (ma anche sul guscio), il sistema di allevamento delle galline, come da Reg. CE n. 5/2001, ed il centro d'imballaggio.

### **CARNI**

#### **Carni bovine**

Devono provenire da animali di età inferiore ai 12 mesi regolarmente macellati presso uno stabilimento autorizzato ai sensi del D. Lgs 286 del 18.4.94. Devono essere di I taglio derivante dal quarto posteriore o anteriore, confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni devono riportare un bollo sanitario di riconoscimento dello stabilimento nonché le indicazioni relative alla tracciabilità dell'animale (Reg. CE n. 1760/2000).

#### **Carni suine**

Suino confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, tagli: coscio, spalla, lombo.

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di notevoli infiltrazioni adipose, la bistecca (carrè o lombata) dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridotta quantità di grasso esterno e priva di eccessive infiltrazioni adipose fra i fasci muscolari

#### **Salsicce**

Di puro suino, l'impasto deve risultare costituito da: carne magra 70%, grasso 30%; le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne ricavata da muscoli scheletrici con l'esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (visceri, mammelle, cotenna, ecc..).

#### **Pollame**

Pollo porzionato: cosci, sottocosci, petto disossato.

Devono rispondere ai seguenti requisiti:

- la pelle deve essere di spessore fino, colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, prive di colori atipici e di segni di congelazione;

- le cartilagini devono essere integre, di colore bianco azzurro, senza residui di sangue o ecchimosi.

Tacchino in parti selezionate: petto disossato, cosci, spezzato in trance.

La carne deve essere di tacchino maschio di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. La carne deve essere tenera, di colore rosa pallido, la pelle leggera e facilmente lacerabile e la cartilagine sternale molto flessibile.

Entrambe le specie animali non devono essere state trattate con antibiotici o anabolizzanti.

### **Coniglio**

L'art. 2 del D.P.R. 30.12.1992 n. 559 definisce carni di coniglio tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano.

La produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio sono regolamentate dal D.P.R. 10.8.1972 n. 967 e successive modifiche.

La carne di coniglio deve essere magra e semigrassa di colore chiaro leggermente roseo.

### **PRODOTTI DI SALUMERIA**

**Salame crudo di Milano o Fabriano** di prima qualità contenente: 30% grasso, 70% carni di suino e di vitellone in parti uguali. Stagionatura minima 2 mesi.

**Prosciutto tipo Parma** deve possedere tutte le caratteristiche prescritte dalla legge 13.2.90 n. 26 capo I che tutela la denominazione d'origine, zona di produzione e caratteristiche merceologiche (artt. 1, 2, 3).

**Prosciutto tipo San Daniele** con il marchio e le caratteristiche fissate dal relativo marchio.

**Prosciutto cotto** senza aggiunta di polifosfati.

**Lonza o capocollo o coppa cruda** nostrana di prima qualità. Periodo di stagionatura non inferiore a tre mesi.

### **PRODOTTI ITTICI**

La conservazione dei prodotti ittici è un problema della massima importanza, sia per la delicatezza del prodotto che per la rapidità con cui va incontro a fenomeni alterativi.

Per questi motivi è preferibile far uso di pesce conservato mediante surgelazione, congelamento o salagione.

Il pesce congelato e/o surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e d'aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, in conformità al D. Lgs n. 531 del 30.12.92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15^{\circ}\text{-}20^{\circ}\text{C}$ .

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente. La muscolatura deve presentarsi di colorito chiaro, esente da soffusioni marroni per formazioni di metamioglobina, assenza di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

**I tranci di filetti di pesce surgelato (nasello, persico, platessa, limanda)** oltre alle caratteristiche sopra elencate devono soddisfare altri requisiti specifici quali:

- assenza di corpi estranei;
- assenza di residui di sangue (coaguli- ematomi);
- assenza di pinne o resti di pinne;
- assenza di residui di membrane/parete addominali;
- assenza di attacchi parassitari.

**Molluschi, cefalopodi surgelati, seppie (intere, fettucce, anelli) calamari, polpi, piovre:** devono essere piccoli e di media taglia, di colorito bianco con assenza d'ingiallimento, di odori

latenti e retrogusti ammoniacali. Le caratteristiche qualitative devono essere le stesse previste per il pesce surgelato (D. Lgs. 531/92 Allegato A).  
Al fine di garantire una buona qualità del prodotto finito è necessario seguire delle idonee tecniche di scongelazione.

**Pesce conservato: baccalà, stoccafisso**

Il merluzzo salinato e/o essiccato deve presentare i seguenti caratteri organolettici:

- salagione uniforme;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro;
- odore caratteristico gradevole, anche se penetrante.

**Tonno in scatola**

È un prodotto conservato mediante trattamento termico; di cui vanno esaminati il contenitore, il peso netto ed il contenuto. I caratteri organolettici sono:

- colore variabile dal rosa intenso al rosa chiaro;
- odore delicato;
- consistenza soda;
- gusto gradevole.

Per il tonno sott'olio l'olio di governo deve risultare limpido e rispondente al tipo dichiarato in etichetta.