ALL. I)

ASPETTI MERCEOLOGICI

RIF. LINEE GUIDA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE PIEMONTE CARNI BOVINE E SUINE

Le carni di bovino e suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura (se richiesto nel capitolato);
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate (+3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Carni di vitello:

- considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione scolastica
- carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello"
- **documentazione commerciale** di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 286/94 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (a inchiostro sulle carni non disossate - su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate);
- l'**etichetta** deve riportare:
 - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del d.lgs.286/94;
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
 - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
 - il lotto di produzione (se necessario);
- per le **carni bovine** deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:
 - un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anormali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate;
- **caratteristiche tecniche** dei tagli sottovuoto:
 - peso;
 - diametri trasversali;
 - % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia:
indicazione origine italiana
- Zootecnica biologica
- il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore della carne;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionali e carni non confezionate);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di
 - fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
 - assenza di bruciate da freddo sulle carni congelate.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 può far parte di una etichetta distinta;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore della carne;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

• **caratteri organolettici:**

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le

preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98);
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4°C per le altre preparazioni di carne e i -18°C per le preparazioni di carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- **bollatura sanitaria:** la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 309/98;
- **etichettatura:** deve riportare , la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;
- **sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine.** Deve essere indicato:
 - un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.

NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 309/98.
- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.

- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca; ad esempio spiedini, rolate, “tasche” ripiene, purché crudi.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs. 537/92.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** sul prodotto o sulla confezione;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione;

I prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto.** Verificare:
 - T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;

- assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola);
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
 - assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati stagionati (salami) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica;
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni;
 - assenza di rammollimenti, spaccature, filamentosità dell'impasto;
 - presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
 - assenza muffe sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati non stagionati (salsicce, salamelle, ecc.) devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle fragole;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge;
- essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%);

- nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in confezioni originali.
- Presenza del **bollo sanitario** sui prodotti o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione (se necessario);
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto e presenza adeguata glassatura per i prodotti che lo richiedano;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.
- **Caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue;
 - assenza di residui di pelle, squame, spine;
- verifica del **rapporto in peso tra panatura e pesce** definito nella scheda tecnica.

Le conserve (tonno in scatola) devono:

- contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura.
- **Caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale;
 - assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;
- verifica dell'**assenza di deformazioni**, di bombaggi o di ammaccature delle confezioni.

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.
- **Integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- **vita residua** del prodotto;
- verifica della **categoria di peso;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza odori, rotture, incrinature, imbrattamenti;
- **stato di freschezza** (consistenza albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi:
 - + 4°C per i prodotti refrigerati,
 - 12°C per i prodotti congelati,
 - 18°C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione;
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- caratteri organolettici: assenza di odori anomali.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni**
- **corretta etichettatura**
- **vita residua** del prodotto
- **modalità di trasporto** del latte pastorizzato; verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

- **Documentazione commerciale di accompagnamento:**

deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione;

- presenza del **bollo sanitario** sul prodotto o sulla confezione;

- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;

- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;

- essere privi di additivi;

- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;

- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto;

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di muffe e lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;

- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);

- aver subito un processo di pastorizzazione;

- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+6^{\circ}\text{C}$;

- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto;

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di muffe;

- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italic, ecc.) devono:

- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;

- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;

- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;

- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione);

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;

- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica dl prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature;
 - consistenza caratteristica del prodotto;
 - assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).
- I formaggi grattugiati devono:**
 - essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
 - essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
 - nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.

Il pane fornito deve:

- essere fresco e completamente cotto;
 - di pezzatura non superiore a 60 grammi;
 - possibilmente singolarmente preconfezionato;
 - prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi:
 - ⇒ Pane di tipo 00
 - ⇒ Pane di tipo 0
 - ⇒ Pane di tipo 1
 - ⇒ Pane di tipo integrale
 - Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
 - Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano.
 - Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.
- La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- preconfezionati in piccole unità;
 - preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.
- Con l'etichettatura.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- preconfezionati;
 - preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.
- Con l'etichettatura.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
 - essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
 - Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
 - La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario.
 - Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a +10°C).
 - L'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C..
- Avere l'etichettatura.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18-358, **il riso deve:**

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà:-es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.
- Integrità delle confezioni;
- avere etichettatura.

GNOCCHI

- Preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- Preparati con almeno l'80% di patate.
- Senza additivi alimentari aggiunti.
- Integrità delle confezioni, etichettatura e scadenza;
- T° di conservazione, possibilmente non superiore a +4°C.

OLI VEGETALI

- Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
- Rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
 - olio di semi di arachide o di mais;
 - olio di oliva.
- Documentazione commerciale di accompagnamento ed etichettatura.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);

- essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.
- Integrità delle confezioni ed etichettatura.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.
- Integrità delle confezioni ed etichettatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.
- Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti.
- Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.
- I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92.
- I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 ed successive integrazioni.
- Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF
- Documentazione commerciale di accompagnamento;
- le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti, ed altri guasti;
- certificazione dei prodotti da agricoltura biologica;
- etichettatura prodotti da agricoltura biologica.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106.
- Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.
- Etichettatura.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche;
- essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzati.
- T° di conservazione (- 18°C).
- Integrità delle confezioni.
- Avere Etichettatura.

ALL. II)

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE

Le seguenti grammature sono da considerarsi al crudo al netto degli scarti.

PRIMI PIATTI
PASTA ASCIUTTA

MATERNA ELEMENTARI ADULTI MEDIE

- pasta	gr. 60	gr. 70	gr.100
- parmigiano reggiano	gr. 3	gr. 4	gr. 5
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per salsa pomodoro:			
- pelati o pomodori freschi	gr. 50	gr. 60	gr.100
per salsa alla bolognese:	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- pelati			
- polpa di vitellone per ragù	gr. 5	gr. 10	gr. 15
per sugo all'amatriciana o al prosciutto:			
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- pancetta affumicata cotta	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- oppure prosciutto cotto al naturale	gr. 5	gr. 10	gr. 10
per pasta gratinata il forno:			
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- polpa di vitellone per ragù	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- burro per besciamella	gr. 5	gr. 5	gr. 10
- latte " "	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- farina " "	gr. 5	gr. 5	gr. 10
per salsa alle olive:			
- olive	gr. 5	gr. 10	gr. 10
per pasta in bianco:			
- burro	gr. 5	gr. 15	gr. 15
- salvia	q.b	q.b	q.b
per pasta alla ricotta:			
- ricotta	gr. 30	gr. 30	gr. 30
- latte, sale	q.b	q.b	q.b
LASAGNE			
- sfoglia per lasagne	gr. 80	gr.100	gr.100
- polpa per ragù	gr. 30	gr. 50	gr. 70
- pelati	gr. 70	gr. 90	gr.120
- latte noce moscata e farina	q.b	q.b	q.b
RISOTTO			
- riso	gr. 60	gr. 70	gr.100
- burro	gr. 2	gr. 2	gr. 4
- parmigiano reggiano	gr. 3	gr. 4	gr. 5
- olio gusti, brodo sale	q.b	q.b	q.b
per risotto al pomodoro:			
- pelati o pomodoro fresco	gr. 40	gr. 50	gr. 80
per risotto alla milanese:			
- zafferano	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/8
per risotto alle verdure:			
- verdure fresche di stagione (almeno 7 tipi diversi)	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- fagioli secchi	gr. 10	gr. 10	gr. 15
per risotto ai 4 formaggi:			
- formaggi misti	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- latte l,8	gr. 5	gr. 10	gr. 15
per risotto alla parmigiana:			
- burro	gr. 5	gr. 10	gr. 15
MINESTRE (creme, passati, zuppe) DI VERDURE CON PASTA O RISO			
- pasta o riso	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- verdure fresche di stagione (almeno 7 tipi diversi)	gr. 50	gr. 60	gr. 80
- fagioli secchi	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

MINESTRE DI PASTA E FAGIOLI

- pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- fagioli secchi	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

CREMA DI PORRI E PATATE CON RISO

- riso	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80
- porri	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- sedano	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 2	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

POLENTA

- farina bramata	gr. 60	gr. 80	gr.120
- latte l.8	gr. 40	gr. 60	gr. 80
- sale	q.b	q.b	q.b

per polenta mantecata:

- fontal	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- burro	gr. 2	gr. 2	gr. 4

PASTA E PATATE

- pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80
- carote,porri e sedano	gr. 5	gr. 5	gr. 10
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, sale	q.b	q.b	q.b

PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI

- legumi secchi misti (fagioli,ceci,lenticchie piselli)	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- patate	gr. 20	gr. 30	gr. 40
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, sale	q.b	q.b	q.b
- crostini	q.b	q.b	q.b

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

- gnocchi	gr. 160	gr. 180	gr. 200
- pelati	gr. 60	gr. 80	gr. 100
- polpa al ragù	gr. 10	gr. 10	gr. 10
- olio, sale, aromi e gusti	q.b	q.b	q.b

RAVIOLI O DI CARNE O DI RICOTTA

- ravioli	gr. 100	gr.120	gr.120
- burro	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 4	gr. 6
- olio, salvia, aromi	q.b	q.b	q.b
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80

INSALATA DI RISO

- riso	gr. 50	gr. 60	gr. 90
- sottaceti	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- tonno	gr. 5	gr. 5	gr. 5
- olive	gr. 10	gr. 10	gr. 10
- prosciutto cotto al naturale	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- formaggio (emmental o fontal)	gr. 20	gr. 20	gr. 20

PIZZA

- pasta per pizza	gr. 140	gr. 160	gr. 180
- mozzarella	gr. 30	gr. 30	gr. 30

- pelati	gr. 40	gr. 40	gr. 40
- olio, aromi, sale	q.b	q.b	q.b

SECONDI PIATTI

FETTINA ALLA MILANESE

- fettina da impanare (coscia di vitellone, filetto di pollo, fesa di tacchino, lonza di maiale)	gr. 70	gr. 80	gr.100
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/6
- pane grattugiato	q.b	q.b	q.b

BRASATO, ARROSTO, BOCCONCINI, ROASTBEEF

- spalla o coscia di vitellone polpa suina fesa o polpa di tacchino	gr. 80	gr. 100	gr.120
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per cotture in umido:			
- pelati	gr. 20	gr. 30	gr. 40

POLLO AL FORNO

- coscia di pollo doppia (fusello o sottocoscia (gr. 300 circa cad.)	n. 1/2	n. 1/2	n. 1
per pollo alla cacciatora:			
- pelati	gr. 20	gr. 20	gr. 40

FILETTO DI PESCE AL FORNO

- filetto di platessa surgelato	gr. 90	gr.120	gr. 150
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per filetto di pesce alla milanese:			
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/6
- pane grattugiato e/o pastella	q.b	q.b	q.b
per filetto di pesce alla parigina:			
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n.1/6
- farina bianca	q.b	q.b	q.b

CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO

- filetto di pesce platessa o merluzzo surgelato	gr. 80	gr. 90	gr.100
- uova	n. 1/8	n. 1/8	n.1/8
- patate	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- latte, prezzemolo, farina olio, sale	q.b	q.b	q.b
oppure			
- bastoncini di pesce surgelati	gr. 80	gr. 120	gr. 150
- olio, sale	q.b	q.b	q.b

UOVA

- uova categoria "A"	n. 1	n. 1 e 1/2	n. 2
- olio, sale	q.b	q.b	q.b
per omelette alla mozzarella:			
- mozzarella filante per pizza	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- latte	q.b	q.b	q.b
per tortino al formaggio:			
- formaggio (fontal, edamer, ricotta)	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- latte	q.b	q.b	q.b
per tortino o crocchette di uova e verdure			
- verdure fresche(zucchini, erbette o altra verdura)	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- verdure gelo	gr. 15	gr. 20	gr. 25

PROSCIUTTO COTTO

- prosciutto cotto al naturale

(senza polifosfati aggiunti)	gr. 50	gr. 70	gr.80
PROSCIUTTO CRUDO			
- prosciutto crudo	gr. 50	gr. 70	gr. 80
BRESAOLA			
- bresaola	gr. 50	gr. 70	gr. 80
FORMAGGIO FRESCO			
- formaggio tipo fontal, italico, taleggio, emmenthal, certosa, mozzarella)	gr. 50	gr. 70	gr. 90
COMPOSIZIONE FANTASIA			
- carote	gr. 20	gr. 30	gr. 40
- insalata verde	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- verdura di stagione	gr. 30	gr. 30	gr. 30
- formaggio (fontal, emmenthal)	gr. 20	gr. 20	gr. 20
TABELLA VERDURA			
- insalata verde	gr. 50	gr. 70	gr. 90
- pomodori	gr. 70	gr. 80	gr.100
- carote	gr.100	gr. 120	gr.140
- zucchini	gr.100	gr. 130	gr.150
- finocchi erbe coste spinaci	gr.120	gr. 140	gr.180
- cavolfiori	gr.140	gr. 160	gr.200
- patate	gr.150	gr. 170	gr.200
- piselli fagiolini	gr. 60	gr. 80	gr.100
- melanzane	gr. 60	gr. 80	gr.100
PUREA SOLO DI PATATE FRESCHE			
- patate	gr.100	gr. 150	gr.150
- latte	gr. 20	gr. 25	gr. 25
- burro	gr. 3	gr. 4	gr. 4
FRUTTA un frutto di stagione da gr. 150 circa			
- mela			
- pera			
- mandarancio			
- arancia			
- banana			
- uva			
- pesche			
- albicocche			
- prugne			
- melone			
- anguria			
- kiwi			
- mapo			
PANE	gr. 40	gr. 80	gr.100
ACQUA MINERALE NATURALE	q.b.	q.b.	q.b.