

**ALLEGATO "A" CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE  
AL CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER  
LA RISTORAZIONE PRESSO LA CASA DI RIPOSO SAN GIORGIO – 36 mesi.**

***PREMESSA***

Al fine di garantire la qualità del pasto preparato dal centro di cottura comunale, le materie prime utilizzate dovranno essere "di prima qualità", intendendosi per "qualità": qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Per quanto non contemplato in questa Parte del Capitolato si farà riferimento alle leggi e normative vigenti sia in ambito comunitario che nazionale e regionale.

La ditta aggiudicataria di ciascun lotto dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di un sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004, sia a livello di produzione (se produttrice) sia di trasporto; dovrà produrre altresì il piano di autocontrollo adottato ai sensi del suddetto regolamento, in ordine a quanto prescritto dal Reg. CE 882/2004.

La ditta aggiudicataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Re. CE 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D.Lgs. 193/2007).

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/1980 e Reg. CE 853/2004).

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) e alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000 art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il concorrente dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

**All'aggiudicatario provvisorio sarà richiesta copia dell'autorizzazione sanitaria, o documentazione equivalente.**

La CDR potrà disporre prelievi ed analisi sulle derrate per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. La CDR può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

**Tutti i prodotti sottoindicati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.**

## LOTTO N° 1 – GENERI ALIMENTARI VARI E BEVANDE

**Frutta sciropata, macedonia di frutta:** Devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristiche del prodotto.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

- completamente decorticato

- privo del nucleo centrale.

In confezione da Kg. 3 circa.

**Purea di frutta vari gusti:** la purea è il prodotto dalla setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 489 del 18 maggio 1982. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92 e s.m.i..Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. In confezione da gr. 100 o da Kg. 3 circa.

**Asparagi bianchi pelati al naturale:** si intende l'asparago bianco pelato e confezionato con acqua e sale.

**Olive verdi e nere in salamoia denocciolate:** il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, riportato sulle etichette come previsto dal D.lgs.109/92. s.m.i.

**Capperi, carciofini e funghi:** i contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 36.6.1980 art. 64 s.m.i. e del D.lgs. 109/92 e s.m.i. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

**Legumi in scatola:** devono possedere i requisiti previsti dalla Circ. Min. n. 137 del 25 giugno 1990 e n. 138 del 13 giugno 1991; devono presentarsi sani, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, ruggine, bombature, corrosioni interne o altro.

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

**Verdure all'aceto/agrodolce:** dovranno essere forniti i seguenti tipi:

– cipolline (*Allium cepo*)

– peperoni rossi e gialli a filetti (*Capsicum annuum*)

Dovranno essere forniti in barattoli a banda stagnata ed essere prodotti, conservati e commercializzati secondo quanto previsto dal R.D.L. 08.02.1923 n. 501, R.D. 01.07.1926 n. 1361, legge 30.04.1962 n. 283. Dovrà rispettare la normativa vigente relativa ai materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Le cipolline dovranno essere perfettamente prive delle tuniche esterne, del ciuffo radicale e della porzione disseccata dello stelo. La tunica esterna non dovrà presentare fenomeni d'avvizzimento incipiente. Le cipolline dovranno presentarsi integre e compatte, croccanti e non avvizzite, di colore tipico e non alterata da incipiente ossidazione. Saranno ammesse rare tuniche sciolte, il calibro massimo, riferito al diametro, dovrà essere inferiore a mm 20. I peperoni a filetti dovranno presentarsi nella giusta proporzione tra gialli e rossi. La polpa dovrà essere carnosa, croccante e non flaccida, I filetti devono essere larghi al massimo mm 5 e lunghi minimo 50 mm. Dovranno essere totalmente privi di calice piccolo e delle porzioni stilari; saranno ammessi rari semi. Il gusto dovrà essere tipico dolce e non piccante. L'aceto

per la conserva di tutte le verdure sopraccitate dovrà essere bianco ed avere le caratteristiche sopra richieste per il prodotto da fornirsi in bottiglie.

**Preparato per purè tipo Pfanni:** il purè dovrà essere in fiocchi, ricavato esclusivamente da patate di 1<sup>a</sup> qualità con il procedimento di essiccamento ammesso dalle vigenti disposizioni di legge. I fiocchi di patate dovranno essere addizionati solo con prodotti naturali e conservati, (emulsionati ed antiossidanti), ammessi dalla legge. La farina di purè dovrà avere una resa di circa 1 a 7. Il purè di risulta dovrà essere soffice, leggero e fragrante.

**Patatine fritte:** patate tagliate a fette sottili, ottenute dalle migliori qualità di patate e cotte con olio di semi di girasole. Fornite in sacchetti da max. 1 Kg.

**Pasta di semola di grano duro:** dovrà presentare le caratteristiche analitiche dell'art. 29 legge 04.07.1967 n. 580.

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento d'impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua nella misura del 30%.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico. La pasta sarà consegnata al magazzino in perfetto stato di conservazione, avrà odore gradevole, aspetto uniforme, ben "scolpita", e se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposto, dovrà fratturarsi similmente al vetro. Dovrà offrire elevata resistenza alla cottura. Non saranno accettate confezioni di pasta con odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, infestata da insetti, aree di disidratazione. Dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni ed a quelle che venissero emanate nel corso della fornitura.

In particolare dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenze di muffa o impurità;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistenza alla cottura.

Dovrà essere fornita in sacchetti del peso da Kg. 1 a Kg. 5 in tutti i formati richiesti.

**Pasta secca all'uovo:** dovrà avere le caratteristiche analitiche previste dall'art. 31 della L. 04.07.1967 n. 580. Essa dovrà avere le caratteristiche riportate per la pasta di semola di grano duro, per quanto applicabili, e dovrà contenere almeno 4 uova intere per ogni Kg. di semola. Dovrà essere fornita in sacchetti del peso da Kg. 1 a Kg. 5 in tutti i formati richiesti.

**Pasta fresca all'uovo/ripiena:** devono rispondere ai requisiti degli art. 33 e 34 della Legge n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 Legge n. 580/67 e D. Lgs. 109/92.

**Riso:** il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone (cariosside delle piante del genere *Oryza sativa*) con completa esportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. E' tuttavia consentito l'utilizzo del nome riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla, non rispondente alla definizione di cui sopra, purché sia accompagnato dall'indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone, quali: riso integrale, riso parboiled, riso soffiato.

La denominazione del riso, il gruppo d'appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite, e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi dell'art. 2 della legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni ed integrazioni, in vigore al momento della consegna.

Il riso comunque dovrà essere dell'ultimo raccolto e aver subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, con umidità massima del 14%, ben spogliato e mercantile sulla buona media dell'annata: dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, colorazioni anomale, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti), dovrà essere intero e senza rottame; non dovrà inoltre essere né alterato, né avariato, dovrà infine resistere alla cottura per non meno di 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

Dovrà essere confezionato secondo quanto stabilito dall'art. 5 della legge 18.03.1958 n. 325, così come modificato dall'art.3 della legge 05.06.1962 n. 586 e dall'art. 28 dei Dlgs 27.01.1992 n. 109.

**Riso Parboiled:** la qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 325/58 e successive modificazioni, art. 28 D.lgs. 109/92.

Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.

**Caffè :** dovrà riguardare una miscela di caffè torrefatto, esente da difetti, con umidità non superiore al 5%, non colorato artificialmente, non alterato, non adulterato, non sofisticato. Il caffè dovrà essere macinato.

**Caffè solubile:** si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo, con acqua potabile, da caffè torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dal caffè senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere. Dovrà contenere minimo il 70% di caffè.

**Crackers, fette biscottate, crostini e simili:** prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge n. 580/67 e D.P.R. 23/06/1993 n. 283. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro o preferibilmente olio extravergine di oliva. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

**Crackers** devono essere confezionati in monoporzione da g 25-30.

**Fette biscottate** devono essere del tipo "non dolce"; senza zucchero, prodotte con farina tipo 0, in monoporzione (da due fette) da g 14-16.. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore, devono dimostrarne la freschezza. Il tenore massimo di umidità consentito è del 7 %.

**Grissini:** è denominato grissino il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. E' ammessa l'aggiunta di altre sostanze purché incluse nell'art. 20 della legge 04.07.1967 n. 580 e nel D.M. 05.02.1970 (G.U. n. 47 del 23.02.1970).

Dovranno essere del tipo "stirato" o "torinese" ed essere confezionati in confezioni singole, di carta politenata o nylon.

Dovranno essere di colore dorato, non bruciati, croccanti e friabili e non avvizziti o stantii.

Dovranno essere consegnati in scatoloni avendo la massima cura affinché il prodotto giunga a destinazione il più possibilmente integro.

**Biscotti:** i biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ed altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

**Prodotti dolciari da forno:** I prodotti dolciari (crostate, crostatine, panettone, pandoro, colomba, chiacchiere, etc). devono essere:

- prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da margarine, oli e grassi idrogenati e dolcificati con solo zucchero;
- confezionati in idonei involucri sigillati, da kg. 1 circa.

Devono presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

**Confettura alla ciliegia, pesca ed albicocca:** ingredienti: ciliegie, pesca ed albicocca, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico. La percentuale di frutta utilizzata nella confettura da fornirsi in barattolo deve essere almeno pari al 45%, mentre in quella da fornirsi nel tipo monoporzione deve essere pari ad almeno il 35%. Non devono essere presenti coloranti e conservanti.

**Farina bianca tipo "00":** è denominata "farina di grano tenero", o semplicemente "farina", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina di grano tenero dovrà essere di tipo "00" ed avere le caratteristiche definite dalle norme vigenti. Dovrà essere bianca, di buon odore e sapore, deve mantenere l'impronta della mano se si stringe nel pugno. Deve avere un glutine elastico. Deve impastarsi almeno con il 60% d'acqua. Dovrà rispondere dei requisiti di cui alla Legge 04.07.1967 n. 580 e successive modificazioni e integrazioni. La farina non dovrà essere avariata o male conservata, non dovrà avere subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, essere esente da aggiunte di qualsiasi sostanza organica o inorganica che possa modificare il colore naturale di essa o, comunque, alterarne o variarne la composizione naturale. Dovrà essere contenuta in sacchetti conformi e riportanti le indicazioni di cui all'art. 13 della citata legge 580/67.

**Farina di mais per polenta:** valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina bianca tipo "00". Farina ricavata dalla granella di mais.

**Fecola di patate:** dovrà essere fornita sotto forma di polvere finissima, di colore bianco, lucente, inodore, insapore, che cricchia toccandola con le dita. Dovrà contenere circa l'80% di amido e dovrà essere ricavata dai tuberi della patata.

**Lievito per dolci:** devono essere ottenute dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, oppure da aromi naturali o artificiali miscelati fra loro. Devono essere rispondenti alle norme legislative degli additivi alimentari (D.M. 27/02/96, n. 209) e corrispondere alle caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste. Deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate ed etichettate nel rispetto della normativa vigente in materia.

Dovrà essere fornito in bustine da gr. 12.

**Preparati per basi o brodi:**

- brodo alla carne minimo 5%: estratto di carne bovina > o = 5%; grasso alimentare vegetale idrogenato < 20%; cloruro di sodio 40-50%; estratto di lievito, verdure, formaggi, aromi, spezie e zuccheri in giusta proporzione quanto basta a raggiungere il 100%. I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti

i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6/10/50 n° 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal DPR 30/05/53 n° 567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge.

- brodo granulare 5% carne: estratto di carne bovina > o = 5%, per il resto vale quanto sopra descritto.
- dado vegetale o estratto / preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

**Sale marino iodato fino e grosso:** il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il tipo richiesto è a cristalli fini e grossi. Il prodotto deve essere corrispondere in tutto alle disposizioni legislative in materia (rif. Circolare Ministero della Sanità Dip. Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica del 30/07/97).

Il sale deve essere confezionato ed etichettato ai sensi del D. M. n. 562 del 10/08/1995.

Il sale consegnato del tipo fino e grosso, deve essere in pacchi del peso di g. 500 e 1.000, confezionato ai sensi dell'art.5 del citato Decreto.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro.

**Olio di semi vari:** deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. no 2033 del 15 ottobre 1925 sugli oli di semi e art. 2 L.283/62 sugli imballaggi. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata previste nella L. 27/01/1968 n. 35 e D.Lgsl.

Gli olii devono essere confezionati in conformità al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

**Olio extra vergine di oliva:** il nome "olio extra vergine di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva, senza aggiunta di sostanze estranee. L'olio da fornirsi è quello definito "Olio extra vergine di oliva" (legge 13/11/1960 n. 1407) e deve derivare dalla spremitura meccanica delle olive, non deve subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la feltratura; non deve contenere più del 1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

All'esame organolettico non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme, di secco, di morchia, di terra, di amaro e simili.

Dovrà essere commercializzato a norma del Regolamento CEE 136/66 del 22/09/1966, così come modificato dal Regolamento CEE 1915/87 del 27/07/1987, e dal regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà essere fornito in confezioni da litri 1, ermeticamente chiuse con tappo a vite e salvagocce. **Le olive dovranno essere di origine nazionale.**

**Aceto di vino bianco:** deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi altra sostanza. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal DM del 23/12/67. Deve essere fornito in bottiglie di PET da max. 1 litro.

**Omogeneizzati:** in tutte le varianti richieste, il prodotto dovrà essere conforme alle vigenti norme di Legge e alieno da qualsiasi difetto. Dovranno essere forniti in confezioni da gr. 80.

**Maionese:** deve essere prodotta con i seguenti ingredienti principali: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo d'uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie ed aromi naturali. Non sono ammessi altri correttivi di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

**Mostarda:** a base di frutta ( mela, mela cotogna, pera, limone e cedro candito), senape bianca e zucchero. Di colore giallo e sapore acre e pungente. Dovrà essere fornita in barattoli da gr. 800 circa macinata senza canditi.

**Filetti di alici all'olio di oliva:** delle alici dovrà essere fornito il prodotto a filetti (solo la parte edibile senza spina, pelle visceri e testa) sotto olio di oliva.

Dovranno essere trasformate conservate e commercializzate secondo quanto disposto dal RDL 07/07/1927 n° 1548 RD 27/06/1929 n° 1427 e dal D.Lgs. 30/12/1992 N° 531 e suoi allegati.

Si richiama in particolare alla severa osservanza della circolare 11/03/1992 n° 10 del Ministero della Sanità inerente le infestazioni da larve di Anisakis.

**Filetti di sgombro all'olio di oliva:** dovrà essere di 1^ scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un filetto di sgombro poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre e derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee ed acqua. Il prodotto finito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normative di legge in materia.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della L. 30/4/62, n. 283 e successivi aggiornamenti.

**Tonno all'olio d'oliva:** (*Thunnus* spp.) dovrà essere usato la parte dorsale dei 'tonno, comunemente noto come "tonnina", leggermente lessato in acqua salato e sterilizzato in barattoli colmati di olio d'oliva. Le carni dovranno essere di colore rosato e non bianche o scure.

E' esclusa in ogni caso la fornitura di prodotto derivante da specie diverse da quelle riportate all'art. 6 dei R.D.L. 07.07.1927 n. 1548 così come modificato dalla legge 24.11.1981 n. 699. Dovrà essere trasformato, conservato e commercializzato secondo quanto disposto dal R.D.L.07.07.1927 n. 1548.

**Carne bovina in gelatina:** piatto pronto di carni bovine cotte preparate in gelatina, in confezione monodose da gr. 90 circa.

**Uova:** dovranno provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativamente alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria "A" e del peso di grammi 60-65; il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito;

Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella legge 03.05.1971 n. 419 e s.m.i..

**Origano:** foglie essiccate del genere *Origanum Vulgaris*.

**Pepe macinato:** dovrà rispondere alle caratteristiche di cui al R.D. 03.08.1990 n. 7045. Il pepe non dovrà essere né avariato, né esaurito; nel caso di pepe macinato dovrà essere di fresca macinazione e non contenere altri semi aventi le stesse caratteristiche, o gusci di nocciolo macinato o altre sostanze, anche se innocue;

**Passata di pomodoro:** il prodotto deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti da malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore di pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi; avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 6%. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n.327 del 26.03.1980, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5Kg..

**Preparato per budino:** preparato per creme vaniglia e cioccolato, a base di dolcificanti, addensanti ed aromi naturali, nelle giuste proporzioni atte a dare il prodotto finito con la sola aggiunta di latte e successiva bollitura. Dovrà essere di facile solubilità, senza tendenza alla formazione di grumi. Dopo cottura dovrà rimanere a bassa viscosità per adeguato periodo, in modo da permettere il suo trasferimento dai recipienti di cottura a quelli per la distribuzione;

**Budino pronto vari gusti:** i budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal Reg. CEE 852 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Confezioni da gr. 100.

**Succhi di frutta senza zucchero:** Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutto ottenuto da frutto fresco. Potrà essere fornito anche il cosiddetto nettare di frutto. Dovranno essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni.

**Succo di limone al naturale:** dovrà essere a base di succo di limone concentrato, sarà ammesso l'uso di antiossidanti e conservanti del tipo e nelle dosi di cui al D.M. 14.10.1981 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R.18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni ed integrazioni.

**Uova pasquali al cioccolato:** il cioccolato dovrà essere al latte. Dovranno essere fornite in confezione a "fazzoletto", in pezzatura da Kg. 1 e da Kg. 3 l'uno.

**Uvetta sultanina:** prodotto ottenuto dall'essiccazione di uva naturale fresca con successiva ricopertura con olio vegetale. Composizione: %<99,5 uva sultanina, %<0,5 olio vegetale. Umidità min 13%-max. 18%. Conta acini/100 gr. : n.323/357 acini (9STD) n. 313/346 acini (10STD). L'uva si presenta secca, intera. Sapore tipico del frutto. Fornita in sacchetti da max. 1Kg.

**Zucchero:** si dovrà intendere per zucchero lo zucchero bianco raffinato o zucchero raffinato, di sana qualità, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 31/03/1980 n 139.

**Zucchero a velo:** il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

**SUCCHI DI FRUTTA GUSTI ANANAS / ACE / POMPELMO / ARANCIA / TROPICALE:** ogni confezione deve contenere una quantità di succo pari al 100%. Non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50% e confezionati in tetrapack o in bottiglie PET da ml 1000. Devono essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni.

**SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI SENZA ZUCCHERO:** ogni confezione *deve essere senza zuccheri aggiunti*. Non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50% e confezionati in tetrapack o in bottiglie PET da ml 1000. Devono essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni.

**SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI GUSTI PERA/PESCA/ALBICOCCA/MELA:** ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50% e confezionati in tetrapack o in bottiglie PET da ml 1000. Devono essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni.

**BIBITE ANALCOLICHE (THE', BIBITE GUSTO COLA/POMPELMO/GINGER/ARANCIATA/SANGUINELLA ecc...):** sono considerate bibite analcoliche le bibite gassate e non gassate, preparate con acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze: succo di frutta, infusi, estratti della frutta o di piante commestibili o amaricanti o aromatizzanti, essenze naturali, saccarosio, acido citrico.

**ACQUA NATURALE E FRIZZANTE:** l'acqua deve essere oligominerale minerale naturale e oligominerale minerale naturale frizzante o leggermente frizzante.

Deve avere:

- un apporto di residuo fisso a 180°C fino a 264mg/l;
- conducibilità elettrica specifica a 20°C fino a 417 µS/cm;
- ph alla temperatura della sorgente fino a 7,46

Deve avere una vita residua superiore al 50%, confezionata in materiale plastico idoneo secondo normative vigenti nei formati richiesti **da lt 1,5 o 0,50** e conservata sino alla consegna presso l'Ente in un luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore. Premessi i requisiti di cui sopra, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a proporre almeno n. 3 marchi che potranno essere scelti e forniti indistintamente e ciò anche per il formato (lt. 0,50, lt. 1,5).

## **LOTTO N° 2 – INSACCATI E FORMAGGI**

***Ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Salute e della tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011 gli acquisti di prodotti IGP DOP E STG dovranno sottostare alle norme in esso indicate.***

prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità e conformi alle normative vigenti, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione ed all'immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, all'etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana, con riferimento particolarmente a quanto previsto nel D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni) ed al trasporto. Detta normativa, vigente e futura, costituisce e costituirà ad ogni effetto parte integrante del presente capitolato. In particolare, gli alimenti saranno forniti con caratteristiche corrispondenti o superiori di quelle indicate nel Decreto n. 117 del 13.12.2013 del Dirigente Regionale Unità di Progetto Veterinaria della Regione Veneto.

L'Appaltatore, onde garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg. 178/2002, sul documento di trasporto, dovrà fare riportare il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto e la data di scadenza, pena il rifiuto della merce.

In particolare:

### **FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI**

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE; inoltre si richiedono formaggi conformi alle norme di cui al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi, D.P.R. 21 dicembre 1978 relativo al riconoscimento dell'ASIAGO, D.P.R. 18 novembre 1953 n. 1099 relativo al riconoscimento dell'EMMENTHAL".

Sui formaggi a denominazione di origine e tipici che sono commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del D.P.R. 22 settembre 1981, devono risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Per la MOZZARELLA e i FORMAGGI A PASTA FILATA il D.M. 18 marzo 1994 ha fissato in 12 milligrammi sul 100 grammi di sostanza proteica il valore massimo di furosina.

La legge 19 febbraio 1992, n. 142 non prescrive un contenuto minimo di materia grassa per i formaggi diversi da quelli a denominazione d'origine e a denominazione tipica di cui alla Legge 10 aprile 1954, n. 125, ma prevede che qualora il contenuto minimo, riferito allo sostanza secca, sia inferiore al 20% o compreso tra il 20 e il 35%, sull'etichetta sia indicato qualità "magra" o "leggera" dei formaggi.

### **FORMAGGI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE**

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto, ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni previste dalla normativa sull'etichettatura.

Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni, confezionati individualmente e successivamente imballati insieme, è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

**Latte UHT:** per latte deve intendersi esclusivamente quello proveniente dalla vacca italiana mediante mungitura regolare, non interrotta e completa di animali di buono stato di salute e nutrizione. Dovrà essere del tipo parzialmente scremato e pertanto con un contenuto minimo di grasso pari a 1,5% e massimo pari a 1,8%, omogeneizzato, pastorizzato, a lunga conservazione con trattamento UHT. In confezioni da lt. 1, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà avere le caratteristiche di cui alla legge 14.03.1977 n. 89 di recepimento del regolamento CEE 566/76 del 75.04.1976. Nelle fasi di produzione dovranno essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54 e successive integrazioni.

**Burro:** per burro si dovrà intendere la materia grassa ricavata, con operazioni meccaniche, unicamente col latte di vacca. Dovrà avere un contenuto minimo in grasso dell'80%, acidità non superiore all'1% e rispondere alle caratteristiche di cui alla legge 23.12.1956 n.1526, così come modificata dall'art. 11 D.P.R. 13.11.1997 n. 519. L'etichettatura dovrà corrispondere a quanto previsto dall'art. 20 Dlgs 27.01.1992 n. 109. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal DL n. 109/92 e il Bollo sanitario. I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli art. 47 e 48 DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C, art. 52 DPR 327/80. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Panna:** è la frazione grassa ottenuto dal latte per affioramento e/o separazione meccanica. La panna da fornire dovrà essere:  
da cucina con contenuto in grassi minimo del 23%, sottoposta a processo di sterilizzazione, in confezioni da Kg 0.5.

Le confezioni dovranno rispondere ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni e integrazioni, dovrà essere prodotto e confezionato ci norma dei D.P.R. 14.01.1997 n. 54. Deve essere posta in vendita in confezioni originali, ermeticamente chiuse, opache e impermeabili e che riportino in etichetta, oltre le indicazioni previste dal DL 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito e le modalità di commercializzazione. Il termine minimo di conservazione deve essere espresso:"da consumarsi preferibilmente entro".

**Grana Padano D.O.P.:** formaggio semigrasso a pasta dura, cotto, a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno.

Forma cilindrica, del diametro di 35 - 45 cm, con scalzo leggermente convesso di 18 - 25 cm. Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg. Crosta dura, liscia, spesso dai 4 agli 8 mm, di colore giallo dorato naturale. Pasta interna tipicamente compatta e granulosa, sotto pressione del coltello si rompe a scaglie, di colore paglierino, con occhiatura appena visibile. Maturazione naturale conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15 a 22°C. *Maturazione minima 24 mesi e 12 mesi per il grana da tavola.* Grasso sulla sostanza secca minimo 32%. Prodotto nei territori di cui al D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive integrazioni e modificazioni.

Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui il Regolamento 1107/96/CE.

**Asiago D.O.P.:** Formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero o parzialmente scremato di vacca, di due o una mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunto di fermenti; salatura in pasta che può essere ultimata dopo la pressatura; stagionatura da 20 a 40 giorni.

La forma dovrà essere cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso alto cm 11/15, con facce piane, diametro cm 30/36; peso 8/12 Kg.

La crosta dovrà essere sottile e elastica; la pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata ed irregolare; sapore delicato e gradevole. Contenuto in grasso riferito alla materia secca, non inferiore al 44%.

Dovrà essere prodotto nelle zone citate dal D.P.R. 21.12.1978 e recare il marchio del consorzio di vigilanza, così come previsto dal D.P.C.M. 03.08.1993 (GU n. 276 del 24.11.1993). Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetto di cui al Regolamento 1107/96/CE.

**Caciotta:** dovrà essere ottenuta da latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio e sale; dovrà essere di colore bianco latteo, sapore dolce e delicato, pasta morbida ed omogenea; l'aspetto esterno dovrà essere di colore bianco, lucido, senza crosta e la forma rotonda e del peso di circa gr. 500;

**Tipo Emmental:** dovrà essere prodotto con latte intero di vacca; crosta dura, marrone giallastra; la Pasta di colore avorio tendente al paglierino, dovrà essere dura, ma elastica, senza fessure né lacerazioni, disseminato di cavità più o meno grandi a superficie interna lucente o leggermente umida; profumo delicato, con sentore pieno di latte; il sapore dolce e delicato, stagionatura da 4 a 8 mesi; grasso, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg con crosta esterno recante il marchio di provenienza. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Gorgonzola dolce D.O.P.:** prodotto nelle zone tipiche, molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca di una sola mungitura, generalmente pastorizzato. A forma cilindrica a scalzo alto circa cm 16~20 e diritto con facce piane dei diametro di cm 25/30; crosta dura, ruvida, rossiccia, pasta unita, di colore bianco o paglierino, forato con grossi aghi di rame o acciaio inossidabile e screziata per sviluppo di muffe caratteristiche; sapore dolce; leggermente piccante, caratteristica; grasso sulla sostanza secca minimo 48%. Dovrà essere prodotto nelle zone e in conformità al D.P.R. 30/10/55 n. 1269.

Dovrà essere fornito avvolto in foglio d'alluminio recante il marchio tipico del consorzio di tutela. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R.14.01.1997 n. 54.

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE.

Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg.

**Tipo Fontina:** formaggio grasso a pasta morbida, semicotta, salata a secco, prodotto con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, crosta giallo oca, compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm; al taglio la pasta si manifesta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e di sapore dolce. La forma è cilindrica, a scalzo basso ( 7-10 cm) e leggermente concavo. Le facce piane hanno un diametro di 30-45 cm. Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg.

**Taleggio:** formaggio molle, grasso, a pasta cruda, di latte intero, a forma di parallelepipedo quadrangolare, con scalzo diritto di circa cm 5-7 e facce piane di circa cm 20/25 di lato e peso medio di Kg 1. La crosta morbida e sottile, leggermente rugoso, di colore bruno chiaro rossastro, spesso cosparsa di chiazze irregolari di muffa grigiastra, la pasta presenta una tipica doppia consistenza: è molle, leggermente filante, e di colore giallo paglierino nella sottocrosta, mentre al centro è più consistente e friabile, di colore bianco. Profumo tipico,

particolarmente aromatico ed anche pungente nelle forme più mature. Il sapore dolce, delicato, tendente leggermente all'acidulo o al piccante, caratteristico, aromatico. Stagionatura di circa un mese, grasso sulla sostanza non inferiore al 50%.

Dovrà essere prodotto nel rispetto del D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 così come modificato dal D.P.R. 15.09.1988 e dei DM 9 settembre 1994. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Formaggini:** dovrà trattarsi di formaggio fuso a spicchi, spalmabile, prodotto da latte intero con procedimento UHT, con lieve sapore di formaggio fresco, aspetto uniforme, colore bianco panna; consistenza mediamente soda, ma abbastanza morbida da spalmarsi facilmente a 10° C; struttura liscia senza granulosità. Il prodotto non dovrebbe essere friabile, troppo morbido o eccessivamente cremoso. Dovranno essere conformi a tutte le condizioni richieste dalle leggi vigenti.

**Formaggio fresco spalmabile:** prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici vivi, sale, senza aggiunta di coloranti e conservanti. Deve essere fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. In confezioni da gr. 50 l'una;

**Mozzarella:** la mozzarella da fornirsi dovrà essere prodotta esclusivamente in Italia, utilizzando latte di vacca anch'esso di produzione nazionale. Di forma tondeggiante (ovolini e ciliegina) o cilindrica (filoni o bastoni).

Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, che rilascia al taglio, o leggera pressione, liquido lattiginoso, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti. Sapore tipico, sapido, di latticino fresco delicatamente acidulo. Dovrà essere fornita in due formati: filoni da 1 Kg circa e ovolini da kg 0,100 circa ognuno. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Ricotta:** dovrà provenire dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, dei siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnato, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla. Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Stracchino o crescenza:** prodotto con latte intero di vacca di due mungiture. Forma parallelepipedica a base quadrata con scalzo diritto; la superficie esterna priva di crosta, colore bianco avorio, con piccoli solchi, la pasta dovrà essere cremosa e morbida, quasi burrosa, ma di una certa consistenza che consenta la porzionatura, di colore bianco latte; di sapore dolce fino, con una vena amarognola e aromatico, maturazione da 5-12 giorni, contenuto in grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 50%.

Il peso della forma, che dovrà essere confezionata in carta, dovrà essere di Kg 1-1,5 e di 100 gr. nella versione porzionata. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Yogurt esclusivamente di frutta frullata:** E' prodotto con latte bonificato (sterilizzato o pastorizzato) a contenuto variabile in grasso, che viene inoculato con colture selezionate di *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, prodotto secondo le norme di legge, ottenuto da latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi, non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi. Lo yogurt, ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino. Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.

Dovranno avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di produzione, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'istituto Superiore di Sanità. Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la solubilità nel rispetto delle normative specifiche (Circolare Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974 e n. 9 del 3/2/1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti. Lo Yogurt dovrà essere confezionato in contenitori di plastica a perdere della capacità di Kg 0,125 o da Kg. 5, rispondenti a quanto stabilito dall'art. 11, legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Detti contenitori dovranno chiaramente recare all'esterno l'indicazione del tipo di frutto aggiunto, nonché la data di scadenza. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

**Mortadella tipo Bologna:** il salume dovrà possedere le caratteristiche tipiche del prodotto e deve essere di 1<sup>a</sup> qualità. Il colore deve essere rosato tipico, senza zone più scure, o secche, sintomo di cattiva cottura; i lardelli devono essere ben definiti e di colore bianco candido, non sfumati con la pasta, né lucidi. Profumo caratteristico, leggermente speziato, omogeneo, mai pungente. Sapore pieno e giustamente salato, con fondo speziato, omogeneo, non coprente. I lardelli, al taglio non devono separarsi dalla massa. Di 1<sup>a</sup> qualità, di peso non inferiore a kg 8. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi dell'insaccamento e della stufatura, dovranno essere eseguite in ottemperanza alle disposizioni contenute nel R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modificazioni e integrazioni. Dovrà essere senza polifosfati aggiunti.

Saranno respinte all'origine:

- le mortadelle che presentino crepe dell'involucro e dell'impasto per errata cottura o raffreddamento del prodotto;
- che evidenzino lacerazioni dell'involucro dovute a traumatismi durante il carico sull'automezzo o durante il trasporto;
- le mortadelle le cui superfici siano ricoperte da muffe;
- le mortadelle con impasto poco cotto, non omogeneo, manifestamente poroso;
- le mortadelle con odore e sapore anomali;
- le mortadelle con corpi estranei all'interno dell'impasto (piombi, etichette, ecc.);
- le mortadelle che sulla superficie di sezione evidenzino un marcato alone rosso scuro che interessa tutta la periferia del prodotto - alterazione, questa, riconducibile a un difetto di cottura o a un invecchiamento del prodotto.

**Bresaola della Valtellina I.G.P di punta d'anca:** (regolamento 1263/96/CE e decreto direttore generale delle Politiche agricole e agroindustriali nazionali - G.U. 08.01.1999 n. 5). L'indicazione geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" è riservata al prodotto di salumeria elaborato nella tradizionale zona di produzione, che comprende tutta la provincia di Sondrio. Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica; aspetto al taglio compatto ed assente di fenditure; colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa; profumo delicato e leggermente aromatico; gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

Umidità t.q. max 65%; grasso max 7%; cloruro di sodio max 5%; proteine min 30%. La "Bresaola della Valtellina punta d'anca" deve presentarsi di forma vagamente cilindrica del peso minimo di Kg. 2,5.

La designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta. Deve essere fornita confezionata intera sottovuoto.

**Porchetta arrosto di suino:** prodotto ottenuto dalla cottura del suino intero privato delle ossa e aromatizzato. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine; la fetta ottenuta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né

iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato. Fornita sottovuoto.

**Prosciutto cotto senza polifosfati:** dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, di peso non inferiore da kg. 7. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92. s.m.i.

**Prosciutto crudo disossato:** dovrà essere di 1<sup>a</sup> qualità da 7/8 kg. con stagionatura minima di 12 mesi, prodotto nelle zone tipiche e recare il marchio "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" o "Prosciutto di Parma" o "Prosciutto san Daniele" o "Prosciutto di Modena" e pertanto dovrà rispondere alle caratteristiche tutte delle leggi 04.11.1981 n. 628, 04.07.1970 n. 506, 04.07.1970 n. 507 e 12.11.1990 n. 1 I. **Dovrà essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.**

Il colore dovrà essere uniforme, compreso tra il rosa e il rosso, orlato e inframmezzato di grasso bianco. Profumo di buona fragranza che suggerisce dolcezza. Sapore delicato, poco o moderatamente salato, pieno, gustoso, con il grasso che conferisce dolcezza vagamente burrosa. Il gusto deve inoltre possedere buono spessore aromatico. Dovrà essere fornito disossato sottovuoto. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione

**Salame nostrano:** Dovrà essere confezionato, a grana grossa, esclusivamente con carne di suino, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di buon sapore ed odore; senza aglio. Di stagionatura non inferiore ai 60 giorni. Il peso non dovrà essere inferiore a kg 0,800.

**Soppressa nostrana con aglio:** dovrà essere confezionata esclusivamente con carne di suino, di stagionatura dai 12 ai 15 mesi, di peso non superiore a Kg. 3; ben impastata ed aromatizzata, senza punte di rancido o muffe, esteriormente soda, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore ed odore, senza aglio e confezionata con un budello naturale.

**Speck dell'Alto Adige I.G.P.:** la commercializzazione e la produzione dello Speck Alto Adige, è riservato al prodotto contrassegnato col marchio di tutela "Alto Adige" o "Südtirol". Deve essere preparato, stagionato e marchiato a fuoco solo in Alto Adige. Il disossamento delle cosce e la rifilatura delle baffe possono avvenire anche al di fuori dell'Alto Adige. Le cosce, intere o disossate, possono comunque essere trasportate e lavorate solo allo stato fresco. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a indicazione geografica tipica di cui al Regolamento 1107/96/CE.

**Coppa:** La forma deve essere cilindrica, lievemente più sottile alle estremità; la consistenza compatta, soda ma non elastica. - Anatomicamente è rappresentato dalla porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche eliminate dalla base ossea. La rifilatura ha lo scopo di eliminare le porzioni grasse eccedenti e i vasi sanguigni.

- stagionatura a sale con una percentuale del 3 - 3,5%, in ambiente naturale 2/5 mesi;
- pezzatura da Kg.1,6 a Kg.2;
- l'involucro è costituito da budello naturale ottenuto dall'intestino cieco del bovino adulto;

- il prodotto deve essere di consistenza soda-carnosa lievemente cedevole alla pressione, l'infiltrazione adiposa sempre presente ma non dovrà superare il 40%.

Al taglio dovrà essere compatta ed omogenea, colore rosso vivo inframmezzato di bianco rosato nelle zone marezzate, con netta distribuzione delle parti magre e grasse. Profumo dolce e caratteristico; gusto dolce, delicato. Dovrà essere di 1<sup>a</sup> qualità, denominato "di Parma", di peso non inferiore a kg 2.

Difetti che comportano la restituzione del prodotto sono:

presenza di tipici focolai necrotici relativi ad interventi parenterali effettuati sull'animale in vita;

presenza di muffe di colore nero o arancione; segni di irrancidimento:

presenze di profonde spaccature fra tessuto muscolare e adiposo;

inoltre verranno respinte quelle coppe che a 5 gg. dal sezionamento evidenziano la comparsa di una opalescenza biancastra (brinatura) dovuta ad un eccesso di salagione del prodotto.

**Salsicce di puro suino:** dovranno essere preparate tenendo conto dei seguenti termini percentuali: 70% di magro, 30% di grasso. Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi dei D.P.R. 309/98. Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Dovranno essere insaccate in apposito budellino di suino per salsicce e pesare circa 70/80 g. Dovranno essere preparate in conformità a quanto stabilito dalla legge 30.04.1962 n. 283 e al D.P.R. 26.03.1980 n. 327 ed eventuali integrazioni e modificazioni.

Dovranno essere forniti in sacchetti trasparenti sottovuoto in atmosfera modificata. Il prodotto dovrà essere moderatamente stagionato, in modo da non rilasciare, una volta posto sotto vuoto, il sangue ancora contenuto nelle carni.

**Wurstel senza glutine di puro suino:** senza pelle, senza glutine, altre caratteristiche come da normativa. Ogni confezione deve essere da circa 250 grammi e contenere n° 3 wurstel. Da arrostiti sulla griglia, sulla piastra, rigirati in padella per 5 minuti o lessati in acqua bollente per 3 minuti.

### **LOTTO N° 3 – FRUTTA E VERDURA FRESCHE**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità e conformi alle normative vigenti, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione ed all'immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, all'etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto. Detta normativa, vigente e futura, costituisce e costituirà ad ogni effetto parte integrante del presente capitolato. In particolare, gli alimenti saranno forniti con caratteristiche corrispondenti o superiori di quelle di cui al Decreto n. 117 del 13.12.2013 del Dirigente Regionale Unità di Progetto Veterinaria della Regione Veneto, nonché non devono derivare da OGM, o contenere OGM o sostanze indesiderate.

***Ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Salute e della tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011 gli acquisti di frutta e verdura fresca avverrà per il 40% da produzione biologica con le caratteristiche in esso indicate.***

**In particolare:**

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2200/1996 in merito alle informazioni sui prodotti ortofrutticoli (varietà, origine, categoria). I prodotti ortofrutticoli dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967 n. 268), **ed avere le seguenti caratteristiche qualitative:**

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo; a richiesta della Casa di Riposo San Giorgio potranno essere forniti prodotti bene avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini dell'Ente. In ogni

- caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza vegetale;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificamente previsto per alcuni prodotti;
  - presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
  - non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
  - essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
  - essere omogenei ed uniformi;
  - gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1<sup>a</sup> qualità, ma conformi a quelli della categoria subito inferiore. I prodotti per i quali il calibro è elemento essenziale e di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purchè contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati.

Caratteristiche particolari della frutta di maggior consumo:

**Albicocche:** il calibro minimo è fissato a 45 mm. di diametro misurato nel punto di massima grossezza. Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

**Arance da tavola:** calibro 73/78, peso unitario: da 170 a 180 gr.; dovranno essere esenti da colorazione anormale, nonché da inizio di essiccamento, non dovranno essere molli e avvizzite; la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata.

**Arance da spremuta:** calibro 70/80 1<sup>a</sup> Q; altre caratteristiche particolari come le arance da tavola;

**Banane** Dovrà trattarsi di banane Q. I° P.V.E.; peso unitario: da 140 a 170 gr.

**Clementine:** calibro 55/64, 1<sup>a</sup> qualità, p.u. gr. 80/130; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola;

**Limoni.** Dovrà trattarsi di limoni 1<sup>a</sup> qualità, peso unitario: da 120 a 150 gr; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola.

**Mandarini** Dovrà trattarsi di mandarini Sicilia 45/49 I° peso unitario da 100-120 gr.; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola.

**Mele da cuocere** Dovrà trattarsi di mele Imperatore o Morgenduft 70/80 P.V.N. (quando quotate sul mercato ortofrutticolo di Padova) o, in assenza, dovrà trattarsi di mele stark I<sup>a</sup> in casse 70/80 peso unitario: da 150 a 180gr.; le altre caratteristiche particolari dovranno corrispondere a quelle fissate per le mele da tavola.

**Mele da tavola** Dovrà trattarsi di mele golden delicius 70/80 T.A.A., contenitore a 1 strato, da 150 a 180 gr.; dovranno conservare il peduncolo.

**Meloni** Dovrà trattarsi di meloni retati o lisci di I° categoria, provenienza nazionale;

**Pere da tavola** Dovrà trattarsi di pere di provenienze nazionali varie in padelle 75/80 + p.v.n. I°, peso unitario: da 180 a 200 gr..

**Pesche** Dovrà trattarsi di pesche di pasta gialla p.v.n. 73/80 I°, peso unitario da 180 a 200 gr.; o di pasta bianca p.v.n. I° 73/80, il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 5 cm. ed il peso non dovrà superare i 150 gr..

**Susine-Prugne** Dovranno essere particolarmente ricoperte di pruina secondo le varietà; il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto; dovranno essere di provenienza nazionali varie, cal. 51/56 ( diametro sezione equatoriale del frutto >32 cm), p.u. 50/80 gr. l'uno;

**Uva da tavola** Dovrà trattarsi di uva Regina p.v.n. I°, di uva Italia Sicilia I°, di uva Italia Puglia I°, o di uva Cardinal I°, secondo necessità i grappoli dovranno essere privi di bacche disseccate; gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina

**Kiwi:** devono pesare da gr. 85 a gr. 120 l'uno. Devono essere interi ( ma senza peduncolo), sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, sufficientemente sodi, né molli né avvizziti, né impregnati d'acqua, ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli. Lo stato di sviluppo e maturazione dei kiwi deve essere tale da far loro sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

#### **Caratteristiche particolari degli ortaggi di maggior consumo:**

**Carote** Dovrà trattarsi di carote p.v.n. I° in casse; dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, nè germogliate, nè legnose, nè biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di 1,2 cm. per le altre; il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, dovrà essere di 2 cm.; le foglie dovranno essere tagliate o strappate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**Carciofi** Le bratte laterali dovranno essere ben serrate ed inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizi di lignificazione; dovrà trattarsi di carciofi romanesco p.v.n. I', o violetto Toscano I^.

**Cavolfiori** Dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianca o bianca avorio; potranno essere presentati in due modi:

defogliati, cioè privi di tutte le foglie e del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere ed aderenti alla inflorescenza;

coronati o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'inflorescenza, le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm.. sopra l'inflorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza dell'ultima foglia di protezione.

**Cavolo verza e cappuccio.** Dovranno presentarsi ben serrati; dovrà trattarsi di prodotti di cavoli verze p.v.n.

**Cipolle** Dovrà trattarsi di Cipolle Dorate 60/+ p.v.n., di Cipolle Bianche con gambo p.v.n. I^e di Cipolle Bianche p.v.n. I^, secondo necessità; peso unitario: da 150 a 200 gr.; lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm.; i bulbi non dovranno essere germogliati e dovranno essere privi di ciuffo radicale.

**Finocchi** Dovrà trattarsi di finocchi p.v.n. I^; peso unitario: da 400 a 500 gr.; i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo; le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche; la lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm.. Saranno escluse dalla fornitura le finocchiette;

**Lattuga cappuccia, Indivie ricce e scarole** I cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne; la lattuga dovrà avere un sol grumolo ben formato; dovrà trattarsi di: lattuga cappuccio p.v.n. I', di Indivia Scarola lavorata p.v.n. I' e di Indivia Riccia lavorata p.v.n. I'.

**Melanzane** Dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, muniti del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ed esenti da bruciature di sole; il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10, mentre per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7; dovrà trattarsi di melanzane lunghe e tonde p.v.n. I^.

**Patate** Dovrà trattarsi di Patate Bintie Olanda secondo necessità; dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo per tubero di gr. 60 e massimo di gr. 270; i tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura; potranno essere richieste, per particolari necessità patate novelle; non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte nei contenitori, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

**Peperoni** Dovrà trattarsi di peperoni gialli, rossi o verdi p.v.n. I<sup>^</sup> secondo necessità.

**Pomodori** Dovrà trattarsi normalmente di pomodori per insalata; dovranno avere polpa resistente ed esente da ammaccature; saranno esclusi i frutti con screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale; la voce di riferimento dovrà essere: pomodoro t. liscio 47/67 I<sup>^</sup> p.v.n. Potranno essere anche del tipo a grappolo.

**Sedano:** dovrà trattarsi di sedano verde o bianco pvn 1<sup>^</sup>; dovrà essere intero, di aspetto fresco, sano, non dovrà essere affetto da marciume o presentare alterazioni tali da impedirne l'uso; dovrà essere privo di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi. La radice esterna dovrà essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 3 cm. I sedani da fornirsi devono essere del tipo medio e pertanto dovranno pesare da 500 a 800 g. l'uno.

**Radicchio** Dovrà trattarsi di radicchio rosso Chioggia Veneto I<sup>^</sup> o di variegato Chioggia Veneto I<sup>^</sup>; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm. e dovrà essere privata delle radici secondarie; i cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

**Zucchine** Dovranno avere polpa compatta e pochi semi; il peso non dovrà essere superiore a gr. 200; dovrà trattarsi di zucchine p.v.n. I<sup>^</sup>.

**Insalatina novella:** dovrà essere fornita in confezioni da kg. 1 circa o kg. 0,5 circa.