



COMUNE DI LUCCA

Settore Dipartimentale Socio-Culturale ed educativo

U.O. 2.3 –Istruzione e Servizi Scolastici

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

ALLEGATO N. 4

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Consulenti:

Dott.ssa Rossana Franchini, Specialista in scienza dell’alimentazione

**Dott. Paolo Marchini, Coordinatore Gruppo Operativo “Igiene alimenti” Piana
di Lucca- Az.nda U.S. L. N° 2 , U.F. Sanità Pubblica Veterinaria**

PARTE I – QUALITA’ DELLE MATERIE PRIME.....	3
Art. 1 – Condizioni generali.....	3
Art. 2 – Informazioni sulle confezioni	4
PARTE II – CARNI	4
Art. 3 – Requisiti analitici e caratteristiche generali.....	4
Art. 4 – Informazioni sulle confezioni	5
Art. 5 – Trasporto e consegna	5
SEZIONE I – CARNI BOVINE	5
Art. 6 – Origine del prodotto.....	5
Art. 7 – Caratteristiche generali	6
Art. 8 – Informazioni sulle confezioni	6
Art. 9 – Tipologie, tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche.....	7
SEZIONE II – CARNI SUINE	7
Art. 10 – Origine del prodotto.....	7
Art. 11 – Caratteristiche generali	7
Art. 12 – Informazioni sulle confezioni	7
SEZIONE III – CARNI AVICUNICOLE	8
Art. 13– Origine del prodotto.....	8
Art. 14 – Caratteristiche generali	8
Art. 15– Informazioni sulle confezioni e trasporto	8
Art. 16 – Tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche	8
PARTE III – SALUMI.....	9
Art. 17 – Origine del prodotto.....	9
Art. 18 – Caratteristiche generali	9
Art. 19 – Informazioni sulle confezioni e trasporto	10
Art. 20 – Tipologie e loro caratteristiche	10
PARTE IV – PESCE CONGELATO E PRODOTTI SURGELATI.....	11
Art. 21 – Caratteristiche generali	11
Art. 22 – Informazioni sulle confezioni e trasporto	11
Art. 23 – Tipologie e loro caratteristiche	12
PARTE V – LATTE E PRODOTTI DERIVATI.....	13
Art. 24 – Caratteristiche generali	13
Art. 25 – Informazioni sulle confezioni e trasporto	13
Art. 26 – Tipologie e loro caratteristiche	14

PARTE VI – CEREALI E DERIVATI.....	15
Art. 27 – Caratteristiche generali	15
Art. 28 – Informazioni sulle confezioni e trasporto	16
Art. 29– Tipologie e loro caratteristiche	16
PARTE VII – FRUTTA, VERDURA E LEGUMI	18
Art. 30 – Caratteristiche generali	18
Art. 31 – Informazioni sulle confezioni e trasporto	18
Art. 32 – Tipologie.....	18
PARTE VIII – PRODOTTI ALIMENTARI VARI.....	19
Art. 33– Prodotti vari : tipologie e loro caratteristiche	19
Art. 34– Prodotti in scatola : tipologie e loro caratteristiche	20

PARTE I – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Art. 1 – Condizioni generali

1. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate alle caratteristiche merceologiche. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM come da L.R. 53 del 06/04/2000 che recepisce le direttive comunitarie in materia di salvaguardia della salute e di tutela dell'ambiente. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.
2. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.
3. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che in determinati periodi dell'anno scolastico potranno essere approvvigionate come surgelate, ed il pesce che dovrà essere acquisito come surgelato esclusivamente per i tipi nasello e merluzzo e congelato per il tipo halibut.
4. Tutto il pesce dovrà essere di provenienza dell'Europa del Nord, considerato il miglior apporto di acidi grassi DHA ed EPA.
5. La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima".
6. I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente licitazione devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimentari e la Nutrizione.
7. I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori riportati nella tabella allegata (all. n° 6) stabiliti dal Regolamento CE n° 2073/2005 e dalla Regione Toscana con Delibera G.R. n° 528 del 25.05.1998.
8. La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato di appalto e suoi allegati. In particolare dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura dei prodotti conformemente alle norme vigenti in materia.
9. I mezzi di trasporto utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.
10. La pasta e il pane devono essere biologici, la frutta, la verdura sia fresca che surgelata, le patate e i legumi, devono provenire da coltivazioni biologiche o essere prodotti con tecniche di agricoltura a lotta integrata; il farro deve essere I.G.P.

11. Le carni devono provenire da allevamenti biologici certificati a norma di legge, su territorio nazionale o su territori di paesi membri dell'Unione Europea; in alternativa, le carni, di provenienza certificata, devono essere ottenute nei territori di cui sopra, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo qualità delle carni, approvato da un Ente certificatore autorizzato (MIPAF).
12. Il latte, lo yogurt, le uova ed il burro devono derivare da animali provenienti da allevamenti biologici.
13. I formaggi devono essere prodotti da latte biologico o essere certificati D.O.P o I.G.P, in osservanza alla L.R. n° 18 del 27/05/2002.
14. L'olio utilizzato nelle preparazioni e per i condimenti, deve essere extra vergine di oliva, biologico, in osservanza alla L.R. n° 18 del 27/05/2002.
15. I pomodori pelati, la passata di pomodoro, la polpa di pomodoro e il concentrato di pomodoro in scatola devono provenire da coltivazioni biologiche.
16. L'A.C. può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

Art. 2 – Informazioni sulle confezioni

1. I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del D.L. 109/92 e delle altre normative vigenti per i diversi generi alimentari. In particolare le confezioni di prodotti biologici (art. 15 Reg. CEE n. 2091/91), DOP e IGP dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli.

PARTE II – CARNI

Art. 3 – Requisiti analitici e caratteristiche generali

1. Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Non debbono essere congelate ad eccezione della cotoletta di tacchino e devono risultare prive di qualsiasi alterazione organolettica o patologica. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.
2. La Ditta appaltatrice su richiesta dell'A.C., deve produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale di cui al D.L.vo n° 286/1994 delle ditte fornitrici relativi alle tipologie di carni rosse conferite (vitellone, vitello, suino).
3. In ogni caso la ditta appaltatrice deve sempre acquisire le attestazioni delle ditte fornitrici comprovanti la conformità alle procedure di autocontrollo, previste dall'art.15 del D.L.vo n° 286/1994 delle carni e dell'impianto di produzione in cui esse sono ottenute.
4. Per le carni avicunicole valgono i riferimenti normativi specifici (D.P.R. 503 del 8.06.1982 così come modificato dal D.P.R. 10.12.97, n° 495 per le carni avicole - DPR. 30.12.92 , n° 559 e D.P.R. 495/97 per le carni di coniglio).

5. Gli accertamenti analitici dovranno risultare al di sotto dei valori microbiologici indicativi stabiliti dall'Istituto Superiore della Sanità e nel rispetto di quanto previsto dalla O.M. 07.12.93 relativamente a *Listeria Monocytogenes*.

Art. 4 – Informazioni sulle confezioni

1. Le indicazioni relative al prodotto, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto o involucri protettivi in film plastico per le carni bianche) e secondari, o su un'etichetta inserita o appostata in forma inamovibile. Sugli imballaggi secondari (cartoni, cassette, ecc) deve essere apposta una o più etichette da lacerarsi al momento della apertura, con riprodotto il bollo sanitario CEE.
2. Per le carni avicunicole, e per i prodotti contenenti questo tipo di carni devono essere rispettate le norme relative all'etichettatura ed alla tracciabilità indicate nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26.8.2005 e successive modifiche ed integrazioni previste nell'Ordin. Min. Salute del 10.10.05.
3. Qualora le carni provengano da agricoltura biologica le predette indicazioni dovranno essere integrate da un'ulteriore etichetta che attesti la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 2091/91. Su questa deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Art. 5 – Trasporto e consegna

1. Le carni fresche rosse (bovine, suine) refrigerate in confezioni sottovuoto devono essere trasportate secondo quanto previsto dal D. Lgs. N° 286/1994 e dal D.P.R. 327/80 .
2. Il trasporto delle carni fresche bianche (avicunicole) refrigerate dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 503 del 8.06.1982 così come modificato dal D.P.R. 10.12.97, n° 495 e del D.P.R. n° 327/80 per le carni di volatili da cortile e del D.P.R. N° 559 del 30.12.1992 e successive modificazioni ed integrazioni per le carni di coniglio.
3. Le carni in confezioni sottovuoto o in involucro protettivo dovranno essere consegnate nel rispetto del loro periodo di conservazione (TMC) definito in etichetta. Inoltre la vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale complessivamente attribuita al prodotto.
4. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento

SEZIONE I – CARNI BOVINE

Art. 6 – Origine del prodotto

1. Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni (vitellone) – categoria A – classificate per la conformazione con la lettera "R", preferibilmente "U" e con stato di ingrassamento 2 (due), oppure da carcasse di animali

femmine che non hanno partorito – categoria E – classificate per la conformazione con la lettera “R” preferibilmente “U” e con stato di ingrassamento 2 (due).

2. Le carni bovine fresche inserite nel presente appalto non devono aver subito alcun trattamento diverso da quello della refrigerazione (da -1° a $+7^{\circ}$) al fine di assicurarne la conservazione.
3. Le carni dovranno essere confezionate sottovuoto a partire da carcasse di animali macellati non prima di tre giorni e non oltre sette giorni, essere state conservate perfettamente fino al momento della consegna e provenire da macelli o laboratori di sezionamento in possesso dei bolli C.E.E.
4. Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili le carni bovine devono essere state prodotte, macellate e sezionate nel rispetto della L.19.1.2001, n° 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva di integrazione o modifica.

Art. 7 – Caratteristiche generali

1. I singoli tagli anatomici confezionati dovranno corrispondere a quanto indicato sull’etichetta e consegnati alla ditta appaltatrice entro sette giorni dalla data di confezionamento. All’interno dell’involucro non dovranno essere presenti liquidi di colore rosso bruno o grigio verdastro e la sierosità di colore rosa presente non dovrà superare l’1% del peso del prodotto.
2. Devono presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza ed essere consegnati freschi allo stato di refrigerazione e in confezione sottovuoto. Il peso complessivo di ogni confezione sottovuoto non deve superare i 15 Kg. Per nessun tipo di preparazione deve essere utilizzata carne pre-tagliata anche se confezionata sottovuoto.
3. Devono essere privi di residui non consentiti ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione in relazione a quanto previsto dal D.L.vo 04.08.1999, n.336, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definite dal Regolamento CEE del 14.02.1997, n° 270.
4. Non devono presentare tagli sulla superficie, ed essere ben sgrassate e tolettate
5. La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro brillante, di consistenza soda ed elastica, pastosa e di grana fine, presentare grasso d’infiltrazione di colore bianco o giallo paglierino, di consistenza dura e in giusta quantità; l’odore deve essere fresco e gradevole. Per la carne di vitello, deve riscontrarsi odore di latte e colorito rosa latteo.
6. I pezzi da utilizzare per la carne macinata, i bocconcini, le scaloppine, devono pervenire interi, dovendo essere lavorati sul posto, nella stessa giornata del consumo.
7. Lo stato di conservazione al momento della consegna deve essere ottimale: le carni non devono presentare imbrunimenti, “patine”, “untuosità”, o altri elementi che conferiscano l’aspetto di carni “vecchie”; i grassi di superficie non devono essere flaccidi.
8. Le carni devono provenire da bovini il cui peso delle mezzene non risulti inferiore a Kg. 240 per la categoria vitellone e non superiore a Kg. 180 per la categoria vitello.

Art. 8 – Informazioni sulle confezioni

1. Devono riportare etichette chiare e leggibili in ottemperanza al regolamento CEE/1760/2000 (tracciabilità del prodotto) e con le vigenti normative.
2. Sulle forniture delle carni fresche deve essere dichiarata la data di macellazione rispetto alla data di confezionamento sottovuoto: per il vitello deve essere compresa da un minimo di tre ad un massimo di 5 giorni, per il vitellone non deve essere superiore a giorni 7.

3. Il trasporto deve avvenire a T comprese fra -1 e +7

Art. 9 – Tipologie, tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	TAGLI ANATOMICI CONSENTITI
VITELLONE	La percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%	✓ FESA O SCANNELLO ✓ NOCEO ROSA ✓ SCAMONE O GROPPA ✓ SOTTOFESA S/GIRELLO ✓ GERETTO – PESCE ✓ GIRELLO ✓ LOMBO S/ OSSO
VITELLO	La percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo, non potrà eccedere il 4%.	✓ ROSETTA o NOCE ✓ FESA O SCANNELLO ✓ GROPPA O SCAMONE

SEZIONE II – CARNI SUINE

Art. 10 – Origine del prodotto

1. Devono soddisfare le vigenti disposizioni, essere macellate, sezionate, immagazzinate esclusivamente in stabilimenti abilitati C.E.E. nel rispetto del D. Lgs. 18 aprile 1994 n° 286 e del D.M. 23.11.95.

Art. 11 – Caratteristiche generali

1. Devono presentare colorito roseo omogeneo, senza zone di sbiadimento, essere consistenti e non trasudanti liquidi, di aspetto vellutato, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
2. Le forniture di carni suine si riferiscono a LOMBO SUINO DISOSSATO nel TAGLIO BOLOGNA (filone). Queste devono provenire esclusivamente da carcasse di animali che non abbiano registrato pesi inferiori a Kg. 130, che siano maschi castrati o femmine che non abbiano mai figliato.
3. Il grasso di infiltrazione muscolare deve aggirarsi intorno al 3-4%; il grasso di copertura (il lardo) non deve essere superiore a un centimetro di spessore .

Art. 12 – Informazioni sulle confezioni

1. Devono riportare le informazioni previste dalla normativa vigente.

SEZIONE III – CARNI AVICUNICOLE

Art. 13– Origine del prodotto

1. Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti CEE e controllati in conformità all'art.1 del D.P.R. n. 503 dell'8.6.1982, così come modificato dal D.P.R. 10.12.'97 n° 495, e dei D.P.R. n° 30.12.92 n° 559 e n° 495/97 per le carni di coniglio.
2. Non dovranno essere trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici, conservanti o qualunque sostanza che renda tenera la carne.

Art. 14 – Caratteristiche generali

1. Devono provenire da animali di prima qualità, (cat. "A" del Reg. CEE n° 153/91 e 1980/92) di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, allevati "a terra" macellati non oltre i tre giorni, raffreddati a secco.
2. Devono essere esenti da edemi ed ematomi, presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi.
3. Devono essere ricoperti da pelle pulita e non disseccata, senza ecchimosi e macchie verdastre; la carne deve essere di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida

Art. 15– Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Devono riportare in etichetta le notizie previste dal D.P.R. 503 del 8/06/1982 così come modificato dal D.P.R. 10/12/97 n° 495 e dalle Ordinanze Ministero della Salute del 26.8.2005 e 10.10.2005, per le carni avicole e dal D.P.R. n° 559 del 30/12/92 per le carni di coniglio
2. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto o avvolte da film plastico
3. La consegna deve avvenire allo stato di refrigerazione da -1° C a + 4° C

Art. 16 – Tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche

TAGLI ANATOMICI CONSENTITI	Caratteristiche
1. PETTI DI POLLO	a. Devono essere ben puliti, senza pelle e senza osso; b. Non devono essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 310-340;
2. COSCE DI POLLO	a. Devono essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e la cottura b. Devono avere un peso compreso fra g 120 e g. 200 per la singola coscia di pollo.
3. POLPA DI POLLO	a. Carne ottenuta da lavorazione dei petti senza osso e cartilagine eseguita nei centri produzione pasti il giorno stesso della somministrazione

TAGLI ANATOMICI CONSENTITI	Caratteristiche
4. FESA DI TACCHINO	a. Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.
5. COTOLETTA CONGELATA DI TACCHINO	a. La cotoletta di tacchino dovrà essere preparata nel rispetto del D.L. 537/1992 e del DPR n. 309 del 3.8.1998. Essa dovrà essere ottenuta da petto di tacchino macinato e successivamente ricomposta meccanicamente a forma di cotoletta del peso di 110-120. b. Principali ingredienti: fesa di tacchino, olio vegetale, farina di grano tenero tipo 0, sale, spezie, fibre vegetali, pangrattato. In ogni cotoletta dovrà essere presente almeno 80 g. di fesa di tacchino.
6. COSCI DI CONIGLIO	a. Devono provenire da animali che abbiano un'età compresa fra gli 80 ed i 110 giorni, che non appartengano alla categoria dei riproduttori maschi e femmine b. Devono avere un peso morto variabile da Kg. 1,200 a Kg. 1,500. I tessuti muscolari devono avere colorito roseo chiaro lucente; grasso di colore bianco latte, non devono presentare edemi, ematomi, emorragie; c. La temperatura a cuore non deve essere superiore a 4° C. d. La resa in carne magra non deve essere inferiore al 67% escluso il calo di lavorazione.

PARTE III – SALUMI

Art. 17 – Origine del prodotto

1. Tutti gli articoli forniti devono essere prodotti in stabilimenti in possesso del bollo CEE con numero di identificazione sanitario di cui al D. Lgs. 537/1992.
2. La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

Art. 18 – Caratteristiche generali

1. I salumi dovranno contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge.
2. Devono essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione. Per gli insaccati cotti, la conservazione deve seguire le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura.
3. Avere buone caratteristiche organolettiche con assenza di odori e colorazioni anomale e di muffe.

Art. 19 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Ogni singolo prosciutto crudo deve essere provvisto del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione come da O.M. 14.2.1968.
2. I prosciutti crudi devono essere muniti di una marchiatura indelebile atta ad individuare la loro provenienza dalle zone tipiche e la data di inizio della “salagione”.
3. Per i salumi cotti (prosciutto cotto e mortadella) deve essere rispettata la temperatura del prodotto così come indicata dal produttore.
4. Il prodotto confezionato sottovuoto, deve essere integro e riportare nell’etichetta tutto quanto previsto dalla legge.
5. Durante il trasporto la temperatura dell’automezzo deve essere tale da garantire la perfetta conservazione del prodotto.

Art. 20 – Tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
1. PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA	<ol style="list-style-type: none">a. Deve avere una stagionatura non inferiore a 14 mesib. Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla L. 13 febbraio 1990, n° 26 e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993, n° 253 e riportare in etichetta la dicitura “Prosciutto di Parma” seguita da “denominazione di origine tutelata” .c. I prosciutti devono, altresì, essere provvisti di un particolare contrassegno, a norma del D.M. 26.8.1991, costituito da una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA in caratteri maiuscoli; sotto la base ovale sono rapportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
2. PROSCIUTTO COTTO	<ol style="list-style-type: none">a. Deve essere ottenuto da coscio magro di suino non congelato, con masse muscolari integre ad esclusione dei prodotti “ricostruiti”.b. Il peso del prosciutto finito dovrà essere intorno a 7/10 Kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa opaco; compatto al taglio, privo di sacche di gelatina, di odore gradevole.c. Le dosi di sale e di aromi dovranno essere parsimoniose e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto.d. Dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge o con attività gelificante o addensante. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari.e. Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:<ul style="list-style-type: none">○ rapido viraggio dopo esposizione all’aria del colore della superficie di sezione con assunzione di colorito grigio-verde;○ presenza di odori sgradevoli.

Tipologia	Caratteristiche
3. MORTADELLA DI PURO SUINO	<ul style="list-style-type: none"> a. Deve essere prodotta esclusivamente con carne magra e grasso di maiale ben distribuiti, esente da parti cartilaginose, grassi secondari e di scarto, emulsione di cotenne e trippa; non deve essere utilizzato il budello bovino; b. Deve avere cottura giusta ed uniforme, senza odori particolari, polifosfati aggiunti, amidi e albumine; deve avere un peso compreso fra i 3 ed i 6 Kg. c. Caratteristiche organolettiche: colore esterno rosso-rosa, consistenza dura, plastica e non elastica alla compressione, colore interno rosa vivo e lucido, grasso bianco e sodo, profumo caratteristico e gradevole, non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie. d. il PH minimo non dovrà essere inferiore a 6. e. Non deve presentare le seguenti alterazioni: <ul style="list-style-type: none"> o bruciature superficiali o lacerazioni o crepe dell'involucro, presenza di muffe sulle superfici; o difetti di cottura, impasto non omogeneo, con lacerazioni o porosità, marcato alone rosso scuro che interessi tutta la periferia del prodotto; o odori o sapori anormali, inaridimento dell'impasto o liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto

PARTE IV – PESCE CONGELATO E PRODOTTI SURGELATI

Art. 21 – Caratteristiche generali

1. I prodotti devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D. Lgs 110/27.01.1992 e nel D. L. 531/30.12.1992 e deve essere dichiarata la provenienza del prodotto (nazionale o Europa del Nord).
2. I prodotti surgelati non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni, colorazioni anomale.
3. Tutti i prodotti devono avere odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza delle carni soda ed elastica; tali requisiti dovranno essere valutati quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
4. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Prima e dopo la cottura devono essere esenti da odori e sapori indesiderabili. Devono inoltre essere assolutamente prive di scarto e materie estranee.
5. I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Art. 22 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Le confezioni devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

2. Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore, avere il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.
3. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.
4. Tutti i prodotti, conservati ad una temperatura stabile di - 18 gradi centigradi o inferiore, possono subire eventuali fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo durante il trasporto.

Art. 23 – Tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
1. BASTONCINI DI PESCE, FILETTI DI HALIBUT e FILETTI DI NASELLO	<ol style="list-style-type: none"> a. Il pesce, congelato e surgelato, deve provenire da prodotti della pesca sottoposti a controllo sanitario al fine di stabilirne l'idoneità al consumo umano, che deve risultare in etichetta, non deve aver subito trattamenti con sostanze antibiotiche e antisettiche e contenere una percentuale di mercurio inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente. b. Deve essere presentato confezionato in tranci o filetti, senza tracce di pelle, lisce, residui di visceri e macchie di sangue e conservato ad una temperatura non superiore a -18° C; deve presentare aspetto e caratteristiche organolettiche uguali a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I filetti devono essere privi di lisce, cartilagine e pelle residua o altro scarto, e di glassatura. c. Deve avere polpa morbida di odore e sapore delicato, di colore bianco d. I bastoncini di pesce devono essere impanati non precotti, in pezzatura da gr. 30/ca.e ricavati da filetti interi di merluzzo
2. VERDURE SURGELATE : Piselli, fagiolini, spinaci, bietole, ed altre verdure che in alcuni periodi dell'anno non sono reperibili allo stato fresco	<ol style="list-style-type: none"> a. Devono essere ottenute da prodotti lavorati al momento di giusta maturazione, esenti da scarti e marciume. b. Devono essere lavorate entro poche ore dalla raccolta. c. Devono essere in confezioni originali sigillate d. Una volta scongelate non devono presentare alterazioni delle qualità organolettiche, in particolare odori e sapori sgradevoli.

PARTE V – LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Art. 24 – Caratteristiche generali

1. Il latte ed i derivati devono provenire da stabilimenti autorizzati CEE a norma del D.P.R. 54 del 14.1.1997 e prodotti con tecnologie e con materie prime conformi alle norme vigenti.
2. I formaggi porzionati dovranno essere costituiti da un unico pezzo integro e confezionati sottovuoto.
3. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi.
4. I latticini devono essere privi di sostanze estranee al latte quali farina, fecola, coloranti.
5. Il latte ed i formaggi devono essere biologici o possedere i requisiti del prodotto tipico o di origine, ai sensi del D.P.R n° 1099 del 18.11.1953, della L. 125 del 10.4.1954, e del D.P.R.; n° 1269 30/10/1955 e successivi.

Art. 25 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

- 1 Tutti i formaggi devono essere confezionati secondo i dettami del D.P.R. N° 54 del 14.01.1997 e di tutte le altre norme emanate in materia.
- 2 Le confezioni, facilmente apribili, devono essere comunque sufficientemente solide per garantire una protezione efficace dei formaggi freschi durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche-organolettiche.
- 3 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.
- 4 I prodotti lattiero-caseari devono essere trasportati a una temperatura compresa tra 0 e + 4°C., il burro a una temperatura compresa fra + 1° C. e + 6° C.
- 5 I formaggi freschi devono essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Art. 26 – Tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
1. LATTE	<ul style="list-style-type: none"> a. Il latte, anche per uso di cucina, dovrà essere del tipo intero pastorizzato, fresco o UHT b. Dovrà essere confezionato e provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97 c. Deve rispondere ai limiti di conservabilità previsti dalla L. 3.5.1989 n° 169 per le diverse tipologie di latte d. Deve essere approvvigionato dalla Ditta appaltatrice con una conservabilità non inferiore a 3 giorni per quello fresco e non oltre 60 giorni per quello a lunga conservazione.
2. YOGURT	<ul style="list-style-type: none"> a. Lo yogurt deve essere prodotto con latte vaccino intero e presentare un contenuto in materia grassa non inferiore al 3,2%. b. Il tipo alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta. E' consentito l'impiego di acido ascorbico per evitare formazione di muffe. c. Dovrà contenere germi specifici vivi (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore della sanità. d. Non deve contenere antifermentativi e. Deve essere acquistato in confezioni monodose da 125 gr. con almeno 7 giorni di conservabilità prima della data di scadenza e somministrato entro max 2/3 giorni dall'approvvigionamento.
3. BUDINI E GELATO	<ul style="list-style-type: none"> a. Devono essere a base di latte, trattati termicamente, confezionati in monoporzione e addizionati di ingredienti diversi quali zucchero, cacao, frutta, panna ed alcuni additivi quali addensanti, emulsionanti, aromi. b. Le confezioni devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ✓ per i budini da 110/120 gr cadauna ✓ per i gelati da 50–60 gr cadauna c. La temperatura di conservazione e trasporto deve essere: <ul style="list-style-type: none"> ✓ per i budini: preferibilmente inferiore a 10°. ✓ per i gelati: a – 15°.

Tipologia	Caratteristiche
4. BURRO	<p>a. Deve essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere privo di fioretto e di qualsiasi sostanza nociva, conforme alle L. 23.02.1956 n. 1525; L. 13.5.1983 n. 202 e L. 19.02.1992 n. 142 e D:P.R. 54/97.</p> <p>b. Il burro dovrà avere ottimo profumo e sapore, contenere non meno dell'82% di sostanza grassa e non avere più dell'1% di acidità. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>c. Non deve contenere agenti di conservazione diversi dal sale comune né essere colorato con sostanze non consentite dalla legge.</p>
5. FORMAGGI FRESCHI: ✓ <i>mozzarella fior di latte</i> ✓ <i>crescenza,</i> ✓ <i>stracchino</i> ✓ <i>formaggio molle tipo "delizia"</i> ✓ <i>ricotta</i>	<p>a. Devono essere ottenuti da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti;</p> <p>b. Devono avere la morbidezza e la pastosità specifiche dei formaggi di puro latte vaccino e caratteristiche organolettiche delle varie qualità</p> <p>c. Essere esenti da odori e sapori anomali</p> <p>d. Altri tipi di formaggio non citati, di equivalente valore economico, possono essere comunque richiesti dall'A.C.</p>
6. FORMAGGI STAGIONATI: ✓ <i>emmenthal olandese,</i> ✓ <i>caciotta fresca o "bel paese"</i> ✓ <i>fontal</i> ✓ <i>parmigiano reggiano</i>	<p>a. Devono aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo qualità;</p> <p>b. Non avere la crosta formata artificialmente;</p> <p>c. Il sottovuoto non deve alterare la stagionatura.</p> <p>d. Il Parmigiano Reggiano deve avere le caratteristiche organolettiche, le percentuali di grassi e di umidità previste dal D.P.R: 30.10.1955 n° 1269 e dal Regolamento del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano. La stagionatura deve essere compresa tra 18 e 24 mesi; tutti gli spicchi dovranno avere impresso a fuoco il marchio depositato del consorzio "Parmigiano Reggiano" ed in uno degli spicchi il numero di matricola relativo al caseificio produttore</p>

PARTE VI – CEREALI E DERIVATI

Art. 27 – Caratteristiche generali

1. Devono possedere i requisiti igienici e merceologici previsti dalla L. 4.7.1967 n° 580, dal D.P.R. n° 187 del 9.2.2001 e successive modifiche ed intergrazioni.
2. Le farine utilizzate devono essere di frumento "tipo 00" e di mais.
3. Il pane deve essere prodotto giornalmente e non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o riscaldato. Deve essere confezionato con farine di "tipo 1".

4. I prodotti devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, e alterazioni di tipo microbiologico.

Art. 28 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. I prodotti devono essere contenuti in imballi tali da garantire l'integrità del prodotto a norma del D.L. 25/01/1992, n. 108 e successive modificazioni.
2. Le confezioni dei prodotti devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.
3. L'imballo dovrà altresì essere munito di etichetta che attesti la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 209/91.
4. Le paste speciali fresche dovranno essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera controllata (D.P.C.M. 311/97) con etichetta conforme alle norme vigenti, trasportata con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e conservata a +4° C.

Art. 29– Tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
<i>I. PASTA</i>	<p>a. La pasta, sia secca che fresca, con o senza ripieno, deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ essere in confezioni originali ✓ essere prodotta nei seguenti tipi: <ul style="list-style-type: none"> - pasta secca di semola o di semolato di grano duro - pasta secca o fresca all'uovo - pasta fresca all'uovo, con ripieno di verdure, e prodotti lattiero caseari senza additivi alimentari aggiunti. <p>b. La pasta secca dovrà essere di pura semola e quindi fabbricata con il 100% di semola di grano duro</p> <p>c. Le paste alimentari fresche con o senza ripieno dovranno essere confezionate sottovuoto in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.</p> <p>d. La pasta dovrà essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura; non alterata od invasa da acari, tonchi, altri insetti o larve di insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale.</p> <p>e. La pasta dovrà, altresì, presentare una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e presentare una buona consistenza, senza lasciare nella marmitta sedimenti farinaceo od amidacei.</p> <p>f. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. Quella di grande formato deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. Non dovranno essere utilizzati ritagli o paste spezzate.</p> <p>g. La pasta fresca deve avere una conservabilità di 15 giorni</p>

Tipologia	Caratteristiche
2. SEMOLINO DI GRANO DURO	a. Per semolino si intende il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;
3. GNOCCHI	a. Devono essere prodotti secondo la L. 580/67, preparati con almeno l'80% di patate senza additivi alimentari aggiunti b. Devono essere confezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso
4. PANE	a. Deve essere preparato con farina di grano tenero del tipo "1"; b. La pezzatura deve essere preferibilmente da 60 gr. oppure di grammatura superiore; c. Deve essere confezionato singolarmente e riportare l'etichetta attestante la certificazione di prodotto biologico; d. Deve essere fresco, sempre di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornata
5. RISO	a. Deve essere del tipo "parboiled" e deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge n° 325 del 18.3.1958 ed alla Legge n° 586 del 5.6.1962); b. Deve tenere la cottura per non meno di 15/20 minuti senza che i grani si deformino;
6. FARRO	a. Deve rispondere ai requisiti della L. 580/67 ed essere di provenienza nazionale in quanto prodotto I.G.P; b. Le granelle devono avere aspetto uniforme e devono essere integre e pulite;
7. PRODOTTI DA FORNO	a. Devono essere friabili e croccanti preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di olii, senza grassi idrogenati, né additivi alimentari. b. Devono essere confezionati in modo da evitare inquinamenti e penetrazioni di umidità.

PARTE VII – FRUTTA, VERDURA E LEGUMI

Art. 30 – Caratteristiche generali

1. La frutta e la verdura devono rispondere alle categorie commerciali indicate dal regolamento dell'Unione Europea.
2. I prodotti devono essere sani, puliti, interi, turgidi, non bagnati né trasudanti acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esenti da attacchi parassitari, ed aver raggiunto il grado di maturazione idoneo al consumo; non devono avere odori o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.
3. Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione, terrosità od altri corpi estranei.
4. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati, le patate non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, germogliazione incipiente o manifesta.
5. Il purea di patate deve esser preparato esclusivamente con patate fresche, intere.
6. I legumi, ad eccezione dei piselli devono essere secchi, di diverse tipologie (borlotti, cannellini, ceci, lenticchie) confezionati sottovuoto, non devono essere trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei. Il prodotto deve essere di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita.
7. Le verdure, in determinati periodi dell'anno, qualora ci siano difficoltà di approvvigionamento, potranno essere surgelate. Le patate, le carote, gli odori dovranno essere sempre freschi.

Art. 31 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Le consegne della frutta e della verdura devono essere bisettimanali, in particolare durante il periodo estivo e settimanali nel restante periodo.
2. Tutti i prodotti devono essere confezionati in cassette chiuse munite di etichetta attestante la certificazione di prodotto biologico o a lotta integrata.

Art. 32 – Tipologie

Tipologia degli ortaggi:
• CAROTE
• CAVOLO
• CIPOLLE E AGLIO
• FINOCCHI
• INSALATA DA TAGLIO
• PATATE
• POMODORI PER INSALATA
• POMODORI PER SUGO
• SEDANO
• ZUCCA
• ZUCCHINE

Tipologia della frutta:	gr.
• ALBICOCCHHE	40/70
• ARANCE	150/180
• BANANE	150/180
• CLEMENTINE/MANDARINI	60/80
• KIWI	60/90
• LIMONI	110/150
• MELE	150/180
• PERE	120/180
• PESCHE	120/180
• SUSINE	40/70
• UVA	70/100

PARTE VIII – PRODOTTI ALIMENTARI VARI
(Bevande, olii, uova, alimenti dietetici per la prima infanzia e prodotti in scatola)

Art. 33– Prodotti vari : tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
<i>I. ACQUA MINERALE</i>	<p>a. Le acque minerali naturali devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.M. 12 novembre 1992, n° 542 e dal D. Lgs. 25 gennaio 1992, n° 105 ed essere sottoposte alle analisi di cui al D.M. 13 gennaio 1993.</p> <p>b. L’acqua da tavola deve essere fornita dalla ditta del tipo oligominerale “naturale”, con residuo di sostanze minerali disciolte 150°C. che può variare da 0,3 a 0,5 gr. per litro e tenuta al riparo dalla luce.</p> <p>c. Il tipo dell’acqua minerale deve essere cambiato almeno ogni 15 giorni, in ragione dei diversi valori chimici.</p>
<i>4. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</i>	<p>a. Deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto Biologico o D.O.P. secondo la vigente normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il colore dovrà essere dal giallo paglierino al giallo dorato, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto perfetto. • Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, senza manipolazioni chimiche, ma soltanto mediante il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. • non dovrà contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi). <p>b. Deve essere confezionato in recipienti di vetro scuro in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all’uso, la minor permanenza possibile dell’olio residuo.</p>

Tipologia	Caratteristiche
<i>5. UOVA PASTORIZZATE: uovo intero, tuorlo d’uovo</i>	<p>a. i prodotti devono esser conformi a quanto prescritto da D.L., N° 65 del 4.02.1993, preparati e trattati in stabilimenti riconosciuti;</p> <p>b. devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;</p> <p>c. devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche; devono essere privo di impurità e frammenti di guscio;</p> <p>d. i veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante tutto il trasporto;</p> <p>e. per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 4°C.;</p> <p>f. l’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/1993 e dal D.L. 104/1992;</p> <p>g. l’uovo intero deve essere composto sia dalla chiara che dal tuorlo di ogni uovo utilizzato e confezionato in tetrapak.</p>

Art. 34– Prodotti in scatola : tipologie e loro caratteristiche

Tipologia	Caratteristiche
1. CARATTERISTI CHE GENERALI	a. Devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra da metalli e materie nocive.
2. TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	<p>a. Deve essere di provenienza nazionale o CEE e provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di numero di riconoscimento sanitario CEE conformemente al D. Lgs. 30/12/92 n° 531 e deve essere conservato in olio di oliva di ottime qualità. Confezioni: monoporzione da 80 gr . o da Kg 2 nominali.</p> <p>b. La confezione in porzione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo, il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente, con flore non stoppose, di colore rosa naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.</p> <p>c. All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non deve emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.</p> <p>d. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà escluso.</p>
3. POMODORI: ✓ pelati ✓ passata di pomodoro, ✓ polpa di pomodoro ✓ conserva doppio concentrato di pomodoro	<p>a. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art 3 del D.P.R. n° 428 del 11.04.1975 (Regolamento di esecuzione Legge n° 96/1969). I generi consegnati dovranno essere sempre ottenuti dalla lavorazione di pomodori di prima qualità, cioè ben maturi, e non alterati;</p> <p>b. I pomodori pelati devono essere della qualità San Marzano, e dovranno presentarsi di colore rosso vivo uniforme, interi, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, e senza frammenti di buccia.</p> <p>c. La passata di pomodoro deve essere ottenuta da pomodori privati di bucce e semi e senza l'aggiunta di sali, aromi vari ed olio cotto o di altri prodotti.</p> <p>d. Il doppio concentrato di pomodoro non deve essere preparato con aggiunta di antifermentativi, edulcoranti artificiali, acidi, coloranti artificiali o qualunque altra sostanza nociva alla salute e non deve essere usato cloruro sodico in quantità superiore al 5%.</p> <p>e. La polpa di pomodoro deve essere ottenuta cubettando pomodori di varietà tonda e con consistenza elevata, privati della buccia e parzialmente dei semi, nel quale è riconoscibile a vista la struttura fibrosa dei pezzi. La polpa di pomodoro, composta da pomodori e succo di pomodoro, dovrà avere colore, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodori al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare antifermentativi e coloranti aggiunti.</p>
PESTO	Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichetta deve essere conforme alla D.L. 109 del 27/01/1992.