

## **ALLEGATO A) TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI**

### **QUALITA' PRESCRITTA**

#### **Pane Comune**

prodotto con farine di tipo "0" e "00", seguendole modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n. 580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

#### **Pane Speciale**

PANE AL LATTE: deve essere preparato come prescrive la legge del 04/07/67 n. 580 con aggiunta di latte e/o polvere di latte. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e dovrà essere consegnato non caldo in condizioni ineccepibili di freschezza. Non è ammessa la prassi di utilizzo e di somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Le farine impiegate, tipo "0" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16.

Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto.

Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole, vere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. Pezzatura: varia, 30 gr, 70 gr.

Additivi: privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

#### **Pasta per pizza**

Preparata con farina di frumento tenero tipo "0" o "1", acqua, sale e lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extra vergine di oliva, di grassi e additivi. La pasta dovrà essere consegnata già stesa su fogli singoli.

### **CARNI**

#### **QUALITA' PRESCRITTA**

La carne deve essere costituita da solo tessuto muscolare, mondata di tendini, legamenti, poneurosi, cartilagini e tessuto osseo. Ben frollata (minimo 8 giorni). I tagli di carne dovranno essere solamente freschi e confezionati sottovuoto, di 1° categoria, proveniente da animali sani, macellati in giusta età (secondo i tipi di animali).

Aspetto, colore, odore e sapore gradevoli e caratteristici. Assenza di difetti, alterazioni, di scolorazioni, odori e sapori anormali. Grasso sodo e bianco. Non intenerita, nè additivata con sostanze artificiali.

Le carni devono essere prive di sostanze ad azione antibatterica, estrogena o anabolizzante, nonché di ogni altra sostanza che possa nuocere alla salute umana come definito dalla normativa vigente.

Le carni devono essere in ottimo stato di conservazione. Le pezzature di tutte le carni dovranno essere fornite di tagli all'incirca da gr. 500, 1000, 2000, 4000, 5000.

La fornitura riguarda esclusivamente animali delle seguenti categorie:

#### **Carne: maiale, vitellone e manzo**

Le forniture dovranno provenire da carni liberamente commercializzate in ambito nazionale o comunitario e da "Laboratori di sezionamento" muniti di riconoscimento CEE/S o da esercizi regolarmente autorizzati per

approvvigionamenti non superiori ai 25 Kg la settimana. Dovranno essere rispettate le disposizioni fornite dal D. L. 14 Aprile 1994 n. 286 e successive integrazioni e modificazioni.

#### **Carne bovina:**

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Deve essere dichiarata l'età dell'animale. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettivali macinate non devono eccedere il 3%.

#### **Carne suina**

Le carni suine fornite dovranno provenire da suini (categoria magrone) e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. La lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati non dopo 5 giorni dalla macellazione. I requisiti superficiali sono uguali a quelli previsti per le carni bovine.

#### **Carne di vitello:**

Deve essere di colore bianco – rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente odore latteo. Deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso. Tagli richiesti: anteriore e posteriore.

Vitellone di 1<sup>a</sup> qualità di quarto posteriore – tessuto di colorito rosso vivo e grana fina. Dopo una lavorazione atta a prepararlo al taglio, il prodotto viene trasferito in linea per la sua preparazione.

Tali prodotti dopo il taglio devono essere conservati a temperature di refrigerazione e sottoposti ad un rapido turnover.

Devono essere **provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione** od il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzane o, per le carni confezionate, sull'etichetta. Le carni devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- Codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- Paese di origine dell'animale;
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- Paese in cui le carni sono state selezionate;
- Numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

#### **Carni di pollo e tacchino**

Le carni di pollo e tacchino dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal D.P.R. 495/97 e dal D.P.R. 559/92.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti; i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna. I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo. Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale. Le carni dovranno essere sempre fresche, categoria A, e provenire da animali esclusivamente allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

- **Petti di pollo con forcilla** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

- **fusi di pollo** (detti commercialmente **cosce di pollo**) devono avere un peso uniforme compreso tra 130 gr. e 150 gr. Trattasi della parte corrispondente a tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

- **Fesa di tacchino** (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellato, pronto per l'uso.

Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli.

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci. Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 80%. Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati. Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

## **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

### **Prosciutto crudo**

Si richiede la fornitura di *prosciutto crudo* di produzione locale, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore

ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali. Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

- ❖ prosciutto disossato sottovuoto,
- ❖ prosciutto in trancio disossato sottovuoto.

**Prosciutto cotto (adatto anche a dieta per celiachia):** dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia; dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio, adatto anche a dieta per celiachia.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- ❖ prosciutto cotto intero sottovuoto;
- ❖ prosciutto cotto in tranci sottovuoto.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 60 giorni di conservazione.

### **Bresaola (di manzo e di cavallo)**

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata.

Dovrà provenire da animali di allevamento nazionale o comunitario conformemente al D.L. 537/92.

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa uno-due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore.

Le carni bovine e suine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D. Lgs. 286/94. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

## **Frutta e Ortaggi**

### **QUALITA' PRESCRITTA**

I prodotti ortofrutticoli devono appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, di pezzature uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei (artt. 1,2,3 e 5 del D.M. 7.8.1959 e Legge 13/5/1967 n. 267 per quanto riguarda i requisiti qualitativi minimi da prevedere e le tolleranze massime accettabili). Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dagli artt. 4,5,6 della suddetta Legge e tutte le altre disposizioni vigenti in materia

La verdura non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; deve, inoltre, essere turgida ed esente da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, DM 19.5.2000 e

successive integrazioni ) e la rispondenza alla Legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, DM 27.2.1996 n. 209 e successive integrazioni e modifiche) e avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica e commerciale che li rende adatti al pronto consumo; 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 del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;

b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;

c) essere sani e resistenti;

d) 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;

e) essere omogenei ed uniformi;

f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...);

c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo.

**Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:**

- **la varietà**

- **il calibro**

- **la categoria di appartenenza**

- **la provenienza della merce**

- **il peso netto**

- **il peso lordo**

- **marchio attestante il prodotto biologico**

La frutta fresca da fornire devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata ed esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

b) avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;

b) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;

c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;

d) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

e) gli eventuali difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto;

In particolare:

**Mele e Pere** devono essere:

- intere e sane, cioè senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali;
- conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al consumo.

Le mele e le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere a requisiti minimi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele cm 6.5, pere - cm 6, il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g ed in ogni caso, non superare i 180 g. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Sono escluse mele con polpa farinosa.

**Pesche:** (varietà a pasta gialla, pasta bianca, netterine) : il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr. I frutti devono essere interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

**Uva:** (varietà Regina, Olivella, Italia) deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate, ammaccate, marscescenti. Gli acini devono essere ben attaccati e ricoperti della loro pruina.

**Banane:** devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore deve essere gradevole, non allappante evidente segno di immaturità, con un peso medio compreso tra 145 e 175 g e con un calibro compreso tra 40 e 50 mm.

**Kiwi:** devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o virus. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nei periodi invernali e primaverili (febbraio-maggio).

**Albicocche:** devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari, non umide, prive di odori e sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60/80 gr.

**Susine e Prugne:** devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risulti possibilità di alterazione del frutto. I frutti devono essere interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

**Arance** (varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia) devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. La pezzatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 110/150 e non dovrà comunque superare i 180.

gr.Contenuto minimo di succo 30/35%

**Limoni:** devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

**Mandarini – Clementine:** le clementine devono essere prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo di succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.

**Fragole:** devono essere intere, pulite, privi di umidità esterna, prive di odori e sapori estranei, provviste del calice o di un piccolo peduncolo verde e non disseccato.

**Cocomeri e meloni:** dovranno presentare buccia integra, senza fratture, né ammaccature, né residui terrosi. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni causate da parassiti infestanti.

#### VERDURA FRESCA

**Aglione:** devono essere di ottima qualità, interi, di forma abbastanza regolare e potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli dovranno essere serrati.

**Patate:** (comuni e novelle) devono avere il peso minimo di gr.150 e massimo di gr. 250, devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di antiparassitari, di virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

**Carote:** devono essere sane, pulite, cioè prive di tracce di terra, di polvere, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, prive di odori estranei, prive di umidità esterna; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissata in 20 mm. Carote novelle e varietà piccole

dovranno avere un calibro minimo di mm. 10 di diametro e massimodi mm. 40. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**Cipolle:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti al tatto, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo abnorme. Sono ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile.

Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Il peso può variare da g 150 a g 180.

**Finocchi:** dovranno essere di ottima qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche venate di verde, di diametro minimo di mm. 55.

**Pomodori da insalata:** devono essere interi, sani, puliti, di aspetto e consistenza turgida, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccaturee screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato e comunque nello spazio temporale di 1-2 giorni. Sono richiesti pomodori né verdi né maturi di diametro 70 mm ( $\pm 5\%$ ) nella varietà tonda e 40 mm ( $\pm 5\%$ ) nella varietà lunga. Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anomali(dorso verde o giallo).

**Zucchine:** devono essere intere e munite di peduncolo, di aspetto fresco, sane, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente. con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200, calibro mm 35-40.

**Ortaggi a foglia:** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite, con colorazione tipica della varietà. Coste, erbe e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali sopra indicate.

**Insalate verdi, rosse, lattughe e cicorie** (varietà Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e iceberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola devono essere sufficientemente mondate di foglie verdi; devono avere cespi interi, sani, freschi, turgidi e non prefioriti, di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e commercializzazione, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

La scelta della varietà deve essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

**Sedani:** dovranno essere di ottima qualità, di forma regolare, esenti da malattie, nervature integre e non sfilacciate, privi di macchie o pigmentazioni atipiche.

**Peperoni, melanzane, zucca gialla, cetrioli:** dovranno essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie. Per i peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato, purché la zona peripeduncolare ed il calice risultino integri.

**Erbe fresche aromatiche (salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo):** devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

UOVA BIOLOGICHE di soli allevamenti italiani



Uova fresche di gallina di categoria "A" e "A" extra, di peso non inferiore a gr.55. La freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro ..) riportato sull'imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova inoltre devono recare un codice che riporta:

- Un numero (identificativo dell'allevamento);
- La sigla IT (Italia), l'indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l'allevamento si trova;
- Il codice del metodo di allevamento: **0 per la produzione biologica.**

Le uova dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito, intatto (\*)
- cuticola intatta
- camera d'aria non superiore a 4 mm immobile
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa macchie e/o corpi estranei assenti
- odore privo di odori estranei
- macula germinativa appena percettibile.

## **Prodotti lattiero-caseari**

QUALITA' PRESCRITTA

Latti e latticini di prima qualità esclusivamente di produzione nazionale. Saranno da preferire quelli di produzione locale.

### **Latte fresco di alta qualità**

Latte di sola mungitura di vacca. Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE". Il latte fresco intero pastorizzato di alta qualità è un latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi, con un tenore di grassi non inferiore a 3,5%. Il latte fresco parzialmente scremato pastorizzato di alta qualità dovrà avere un tenore di grassi compreso tra 1,5 e 1,8%.

Il latte dovrà essere confezionato in contenitori chiusi da ml 1000 ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte dovrà essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità. Le confezioni devono recare la data di scadenza espressa con la dicitura "da consumarsi entro..", seguita dalla data comprendente giorno, mese ed anno.

**Latte UHT** dovrà essere di vacca, parzialmente scremato trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. 54/97 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

I suddetti prodotti dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

**Yogurt** dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato, dovrà essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico.

Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e/o cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Saranno richiesti i seguenti gusti: albicocca, banana, fragola, ciliegia, mirtillo, cereali, frutti di bosco, agrumi, pesca, ananas. Il prodotto dovrà recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

**Burro** deve corrispondere per quanto riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalle Leggi n. 1526 del 23.02.56, n. 202 del 13.5.1983 e n. 142 del 19.2.1992, nonché dal D.P.R. n. 54/97. Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve in essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

**Ricotta** dovrà essere di mucca pastorizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M. 21/3/73 e successive modifiche. Si richiedono confezioni da Kg. 0,25 e 1,50.

### **Mozzarella fiordilatte**

Il prodotto dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione, ottenuto da latte intero pastorizzato nazionale, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione “senza conservanti”, con percentuale di grasso sulla sostanza secca minimo del 44% e umidità massima 65%. Non dovrà presentare gusti o aromi anomali dovuti a inaridimento. I limiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali.

### **Grana Padano**

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Grana Padano”. Deve essere stagionato almeno 18 mesi, dovrà riportare marchio di origine e dovrà essere stato prodotto nelle zone tipiche. Il colore della pasta dovrà essere giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia.

### **Pesce**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. 110/1992 e successive modifiche, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all'interno e/o all'esterno della confezione.

In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa e le seppie dovranno presentare una glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo, calo peso 30%). Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D. Lgs. 531/92. Tali prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti.

Per questi prodotti è richiesta la conformità al D. Lgs. 531/92 modificato dal D. Lgs. 28/10/95 n. 524. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/1993. Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg/100 gr. (pleuronettidi), oppure il limite max 35 mg./100 g (merluzzo) secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità europea 95/49/CEE.

I filetti e le trance di pesce, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da

sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e deliscati. I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.

**I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione. Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.**

**Devono essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:**

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

a) denominazione di vendita

b) nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore

c) stato fisico: congelato

d) identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE

e) data di confezionamento

f) data di congelamento (mese/anno)

g) T.M.C. (termine minimo di conservazione)

h) Peso sgocciolato (al netto della glassatura)

i) Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

j) Dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

### **Aceto rosso**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e successive modificazioni oltre ad avere le caratteristiche riportate nel D.M. 27/03/1986. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per 100 ml. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal DM 27 marzo 1986.

### **Biscotti vari secchi/integrali (tipo ORO SAIWA)**

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di

insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare difetti tipo: presenza di macchie, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 e successive modificazioni (DPR 187 del 9.2.2001) e dal D.M. 31/3/1965. Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "biscotti secchi".

**Crakers** prodotti da forno di buona qualità non salati in superficie, confezionati in monoporzione da 25 gr.

### **Marmellata**

Deve possedere i requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del DPR n. 401/1982, dal DPR n. 489/1982, dal D.M. n. 400/R del 7.5.1992 e successive modificazioni ed integrazioni. Non sono ammessi coloranti e conservanti aggiunti, è tollerata la presenza di acido ascorbico. La marmellata deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e trasparente. Confezione in alluminio. In ogni caso l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei.

### **Farina di grano**

Deve intendersi quella ottenuta dalla macinazione di grano tenero di tipo "00", di buona qualità. Deve contenere umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate ai sensi del DPR 187 del 9.2.2001 e successive modificazioni. Non dovrà presentare residui di fitofarmaci, dovrà essere priva di conservanti, antiossidanti e additivi in genere. Le confezioni da Kg. 1 dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/1992 e successive modificazioni.

### **Farro**

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge 109/92.

### **Fette biscottate**

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale e successiva tostatura di un impasto lievitato di farina di grano tipo 0, anche integrale, con acqua e l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, e grassi preferibilmente di origine vegetale non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere prodotte in conformità alla Legge n. 283 del 23/06/1962 e relativo Regolamento di attuazione D.P.R. 26/03/80 n. 327. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 e successive modificazioni (DPR 187 del 9.2.2001) e dal D.M. 31/3/1965. Le confezioni devono essere termosaldate e non presentare difetti in porzioni da gr. 15 o 20 (conf. dan. 2 fette). Il prodotto deve essere fresco e non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con tolleranza media del 2% in valore assoluto.

### **Orzo perlato**

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. I grani dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge 109/92.

**Olio extravergine di oliva** fornito deve essere ITALIANO (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo,

di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere e l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. L'etichetta dovrà riportare la dicitura ITALIANO. Deve essere ottenuto dalle olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione con spremitura meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio, senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazioni. Il contenuto d'acidità, espresso in acido oleico, deve essere inferiore o uguale all'0,8% come previsto dal Reg. CE 1513/2001. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti anonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla fornitura i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimicofisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili. **Olio di semi di arachide** deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal D.M. 4.8./1949, dalla Legge 169/1992 e dal D.M. 509/1987 e successive modifiche e integrazioni, deve essere idoneo per frittura. Deve essere limpido, e non deve presentare difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene all'odore e al sapore.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con alimenti (D.M. 21.3.73, DPR 23.8.82, n. 777, D. Lgs. 25.1.92, n. 108). I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti tipo ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive integrazioni e modificazioni.

### **Pesto alla genovese**

Deve essere composto esclusivamente da basilico (min. 25%), olio di oliva (min. 30%), pinoli, formaggio grana. Non devono essere presenti conservanti, né coloranti. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Pomodori pelati**

I pomodori pelati devono essere, ai sensi della legge 10 marzo 1969 n. 96 e D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428, pomodori di tipo lungo privati della buccia. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) odore e sapore caratteristici del pomodoro e assenza di odori e sapori estranei,
- c) assenza di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensioni interessanti la polpa e assenza di maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed assenza di marciumi interni lungo l'asse stilare;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

I contenitori, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

- a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- b) la sede dello stabilimento;
- c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

### **Sale fino e grosso**

Deve avere tutte le caratteristiche previste dalla legge.

### **Té deteinato**

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei e deve essere conforme D.M. 12 dicembre 1979 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere integre ed intatte.

### **Tonno**

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) in olio di oliva e sale e/o al naturale (a seconda della richiesta) di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. È escluso quello in olio di semi vari. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore. Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

### **Zucchero semolato**

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dalla Legge 31 marzo 1980 n. 139 (Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della CEE riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative a determinati tipi di zuccheri destinati all'alimentazione umana). Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore CEE, la sede dello stabilimento produttore. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni deve essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

### **Legumi secchi (ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie)**

Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

### **Acqua Minerale**

L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro. Dovrà essere conforme alla seguente normativa: D. Lgs. 105/92, Decreto del Ministero della Sanità n. 542 del 12/11/1992, e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e aggiornamenti (imballaggi recipienti). L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da lt. 1,5 e da lt. 0,5.