

**ALLEGATO "F"**

# **TABELLE MERCEOLOGICHE**

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie in vigore, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche e le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzii valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà a ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale a mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge.

### **SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- 1) Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti, che qui s'intendono tutte richiamate e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento, ove presenti;
- 2) Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- 3) I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio d'identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- 4) Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea concernente il controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- 5) Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- 6) Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- 7) I contenitori, gli imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

- 8) La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- 9) Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- 10) Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- 11) L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;
- 12) Fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- 13) Completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna, **specifica per il Comune di Segrate**;
- 14) Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- 15) Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel presente capitolato;
- 16) Termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola e imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste.

**Tutte le materie prime e le derrate alimentari devono garantire l'esclusione di OGM.**

## PRODOTTI BIOLOGICI

Le seguenti derrate dovranno obbligatoriamente essere sempre (vale a dire al 100% in peso) di Origine Biologica Certificata, oltre quanto previsto dall'allegato G – Criteri ambientali minimi (CAM):

- ⇒ Legumi
- ⇒ Farine
- ⇒ Yogurt
- ⇒ Uova
- ⇒ Frutta fresca
- ⇒ Verdura fresca e surgelata
- ⇒ Pomodori pelati
- ⇒ Succhi di frutta

## PASTE, RISI CEREALI e PRODOTTI DA FORNO

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

#### STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	12.5% max
ceneri	0.70 - 0.85 %
sostanze azotate	10.5 % min.
acidità	4 max
cellulosa	0.20 - 0.45 %

#### CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	giallo ambrato
aspetto	uniforme, traslucido
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
corpi estranei	assenti

Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi e/o neri. Dovrà inoltre, essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

L'etichetta deve obbligatoriamente riportare i seguenti dati:

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempo di cottura

\*\*\*\*\*

### PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno n. 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

- L'estratto etereo e l'estratto alcolico non devono essere inferiori rispettivamente a grammi 2,8 e a grammi 4,0 riferiti a cento parti di sostanza secca;
- Il contenuto degli steroli non deve essere inferiore a grammi 0.15, sempre riferiti a cento parti di sostanza secca.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale.

Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e possedere i seguenti requisiti :

#### STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	$\leq 11$ /g su 1 u.c. $\leq 110$ /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

#### CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	da bianco perlaceo a paglierino
Impurità e imperfezioni	assenti
stato fisico	Fresco, sottovuoto, atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### PASTE RIPIENE (TORTELLINI E RAVIOLI)

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Per quanto riguarda i ravioli di magro il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Le confezioni dovranno essere tali da soddisfare le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

#### STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c.
	$\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c.
	$\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c.
	$\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	$\leq 11$ /g su 1 u.c.
	$\leq 110$ /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

### CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	tipico del prodotto
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto

\*\*\*\*\*

### GNOCCHI ALLA ROMANA

Devono essere preparati con semolino avente i seguenti requisiti:

- Deve corrispondere ai requisiti di composizione riportati nella Legge n. 580/67 e Legge n. 440/71;

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

– Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frangenti d'insetti, muffe o altri infestanti.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti surgelati o congelati.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

\*\*\*\*\*

### RISO SUPERFINO

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado.

Deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche :

#### STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	14.5% max
metalli pesanti	assenti
cloroderivati	assenti
carbonati	assenti

#### CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	bianco uniforme
polvere biancastra	assente dopo sfregatura
corpi estranei	assenti
grani spuntati	2% max
grani rotti	5% max
grani neri e vaiolati	0.5% max
grani gialli e rossi	2% max



Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1', e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### **RISO PARBOILED**

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Valgono tutte le altre caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche previste alla voce "Riso superfino".

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### **RISO ARBORIO**

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Valgono tutte le altre caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche previste alla voce "Riso superfino".

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

\*\*\*\*\*

### PANE COMUNE

Prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

E' FATTO DIVIETO DI CONSERVARE IL PANE FRESCO IN CELLE FRIGORIFERE.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00", acqua e lievito e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

Dovrà inoltre essere prodotto con **RIDOTTO CONTENUTO DI SALE** come da Protocollo d'intesa tra il Ministero della Salute e le Associazioni dei Panificatori.

#### STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T. (escluso batteri lattici)	$< 5 \times 10^3/\text{g}$
Coliformi totali	$< 100/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10/\text{g}$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Streptococcus fecalis	$< 5 \times 10/\text{g}$
Muffe	$< 10^4/\text{g}$

#### UMIDITA MAX TOLLERATA

Pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzature da 100 a 250 g	31% max

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche :

#### CARATTERISTICHE GENERALI

crosta	dorata e croccante
--------	--------------------

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

mollica	morbida non collosa
gusto e aroma	ben equilibrati
corpi estranei	assenti

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.

Il pane dovrà essere protetto da appositi sacchetti che lo riparino da contaminazioni esterne, ovvero in modo da risultare al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

\*\*\*\*\*

### PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE

Prodotto con farine integrale o semintegrale (tipo 2), non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

E' FATTO DIVIETO DI CONSERVARE IL PANE FRESCO IN CELLE FRIGORIFERE.

Il pane sarà prodotto con farina integrale o semintegrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale" e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

Dovrà inoltre essere prodotto con **RIDOTTO CONTENUTO DI SALE** come da Protocollo d'intesa tra il Ministero della Salute e le Associazioni dei Panificatori.

### STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	Massima 14.50%
Ceneri	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.95%
Cellulosa	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.5%
Glutine secco	Minimo 10%
Corpi estranei	assenti

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" addizionata di crusca, ma da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono tutte le altre prescrizioni previsti alla voce "Pane comune".

### **PANE SPECIALE CONDITO**

Deve essere dichiarato il tipo d'ingrediente caratterizzante impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n. 580/67, dal D.M. 05/02/70, dal D.M. 02/02/76 e dal D.P.R. n. 502/98.

E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

Valgono tutte le altre prescrizioni previsti alla voce "Pane comune".

\*\*\*\*\*

### **PANE GRATTUGIATO**

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune".

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

\*\*\*\*\*

### **PANETTONI**

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0 " o, in alternativa, la tipo "00 ", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.

Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto de decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n °250/98).

Devono essere preparati freschi ed essere, a richiesta, preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del PVC.

\*\*\*\*\*

### **COLOMBE PASQUALI**

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.

Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n °250/98).

Le colombe devono essere preparate fresche. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del PVC.

\*\*\*\*\*

### **FOCACCIA – PANE CON UVETTA**

Prodotti a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.
- eventualmente, uva sultanina;
- eventualmente: zucchero e/o mie e e/o concentrati di frutta.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n ° 209 e successive modifiche (Decreto n ° 250//98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari a una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti e in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.
- la cottura, che deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

\*\*\*\*\*

## **PIZZA**

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1 " e/o di "tipo 2 " e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d 'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l 'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d 'oliva extra vergine, nel rispetto de Decreto n ° 209 del 27//2/96 e successive modificazioni (Decreto n °250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

\*\*\*\*\*

## **BISCOTTI E MERENDINE**

I biscotti e le merendine da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante. Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti né rispetto del Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/4/98), a eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammessa la presenza di strutto e alcol.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, presenza di macchie - spezzatura o tagli - rammollimenti atipici.

Il prodotto da consegnare è denominato commercialmente come:

BISCOTTO FROLLINO - in confezione da 32 g .

BISCOTTO SECCO - in confezione da 32 g .

BISCOTTO CRUSCORO - in confezione da 32 g

## **FARINE e LEGUMI**

### **FARINA DI TIPO 00**

La farina di tipo grano tenero di tipo "00" non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g. di sostanza secca, le seguenti caratteristiche :

#### **STANDARD BATTERIOLOGICI**

Filth test	50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c. < 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c.
------------	---

#### **STANDARD CHIMICO-FISICI**

umidità	14.5% max
ceneri	0.5 max
cellulosa	//
glutine secco	//

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D. L. 109/92.

\*\*\*\*\*

### **FARINA DI MAIS**

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D. L. 109/92.

\*\*\*\*\*

### **LEGUMI SECCHI**

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie classiche e rosse, anche decorticate, in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

### CARATTERISTICHE GENERALI

muffe	assenti
insetti	assenti
corpi estranei	assenti
essiccazione	uniforme

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi.

I semi devono provenire da leguminose sottoposte a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Devono essere di pezzatura omogenea.

Il prodotto deve aver subito al massimo 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni. Le confezioni non dovranno essere superiori a 1 kg.



## CONDIMENTI

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio extra vergine d'oliva si ottiene dalla spremitura di olive fresche, sane, raccolte al giusto grado di maturazione. Prodotto ottenuto esclusivamente con l'aiuto di semplici procedimenti meccanici come la pressione, la centrifugazione, il percolamento per delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'olio da utilizzare sarà quello certificato dal Consorzio Extra Vergine di Qualità. In particolare, il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine d'Oliva di Qualità:

- **fissa le caratteristiche** degli oli al momento del confezionamento presso le aziende confezionatrici aderenti e degli oli sfusi ceduti dai produttori consorziati;
- **prevede la certificazione** della qualità stabilita dal Consorzio, garantita da un ente indipendente e riconosciuto;
- **sottopone a controlli scrupolosi** e periodici gli impianti e i sistemi produttivi delle aziende aderenti per verificare il rispetto delle procedure stabilite dal Consorzio;
- **verifica il prodotto finale**, controllandone qualità e genuinità;
- **richiede l'utilizzo di laboratori** di analisi della qualità, indipendenti e riconosciuti;
- **impone la rintracciabilità** del prodotto richiedendo il mantenimento della documentazione necessaria;
- **applica severe sanzioni** all'inosservanza degli impegni e può escludere le aziende dal programma di garanzia della qualità.

L'"Alta Qualità" dell'olio di oliva extra vergine è il risultato del rispetto di requisiti chimico-fisici e sensoriali, più restrittivi rispetto alla legislazione di base e di dettagliate regole e procedure di produzione, trasformazione e conservazione, racchiuse in un preciso disciplinare e riassunte nel Decalogo di seguito illustrato.

- 1 Controllo integrato dei parassiti e delle infestanti, per minimizzare l'uso di antiparassitari e diserbanti
- 2 Tecniche d'inerbimento controllato, per contenere l'uso delle risorse idriche e l'erosione dei suoli
- 3 Razionali interventi di concimazione vincolati alla salvaguardia delle risorse idriche di falda
- 4 Impiego di carrelli elevatori elettrici per evitare inquinamento e contaminazioni della materia prima
- 5 Impiego di tecnologie di conservazione dell'olio a gas inerti per rallentare i processi di invecchiamento
- 6 Mantenimento di una "catena del buio" e controllo delle temperature di esposizione per ridurre la velocità dei processi ossidativi
- 7 Riduzione dei tempi di scadenza e indicazioni per il consumatore per un corretto approvvigionamento e conservazione del prodotto
- 8 Parametri chimici e sensoriali più restrittivi per garantire più elevate proprietà nutrizionali e salutiste
- 9 Impiego di sole varietà di olive italiane
- 10 Divieto della pratica del rabbocco e dell'uso di oliere per i ristoranti.

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

PARAMETRI DI QUALITÀ	OLIO ALTA QUALITÀ	LIMITI U.E. (REG. U.E. 61/2011)
Acidità (% acido Oleico)	≤ 0,3	≤ 0,8
Numero di perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg)	≤ 12	≤ 20
1,2 - Digliceridi (%)	≥ 70 (nov - mar) ≥ 60 (apr - lug) ≥ 50 (ago - ott)	
Acido Oleico (%)	≥ 65	
Valutazione organolettica	Mediana dei difetti = 0 Mediana delle note varietali estere = 0 Mediana del fruttato ≥ 3	Mediana dei difetti = 0  Mediana del fruttato > 0
α-Tocoferolo (mg/Kg)	≥ 120	
Esteri etilici (ppm)	≤ 20	≤ 75 (Alchilesteri)
Biofenoli (mg/Kg)	≥ 200	
Ftalati (ognuno, ppm)	≤ 3	

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale di vendita
- la quantità
- il termine minimo di conservazione
- indicazione del frantoio in cui è stato estratto l'olio
- indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, fatta salva la disciplina della designazione d'origine per i prodotti DOP e IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE.
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza del prodotto
- le modalità di conservazione
- indicazione di origine
- marchio del Consorzio Extra Vergine di Qualità

\*\*\*\*\*

**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / ARACHIDE**

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R. D. n. 2033 del 15/10/25 e dal R.D. n. 1361 del 01/07/26.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

**Tale prodotto deve essere utilizzato solo in cottura.**

\*\*\*\*\*

### BURRO

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di :

- materie coloranti e agenti di conservazione ;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali ;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione .

Non deve essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.

Deve possedere le seguenti caratteristiche :

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	$\leq 10.000$
Coliformi totali	M = 10 m = 0 c = 2    n = 5
Stafilococco aureo	$< 10^2/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Muffe e lieviti	$< 10^2/g$

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

colore	da bianco a bianco paglierino
odore	tipico, di latte

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

aspetto	compatto
corpi estranei	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto in materia grassa (82% min.)
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

## LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

### LATTE FRESCO E UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane e in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97.

E' consentito l'uso di latte UHT a lunga conservazione con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco. In questo caso il latte deve essere stato sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge n.169 del 03/05/89.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche e D.P.R. n.54/97.

#### STANDARD CHIMICO-FISICI

peso specifico a 15° C	tra 1.029 e 1.034
contenuto in grassi	non inf. al 3%
residuo secco magro	non inf. al 9%
peso specifico a 15° C	tra 1.027 e 1.030

#### CARATTERISTICHE GENERALI

colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
odore	leggero, gradevole
sapore	dolciastro, non acido

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

## YOGURT

Con la denominazione yogurt s'intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a  $10^6/g$ .

Dovrà essere confezionato con latte intero o magro, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Dovrà avere una consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato, senza separazione del siero. Il sapore sarà leggermente acidulo, ma gradevole (PH da 3.5 a 4.2).

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore.

Riguardo alle cariche microbiologiche del prodotto, devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

Le confezioni dovranno essere da 125 g e non dovranno presentare rigonfiamenti e/o protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati. Non deve inoltre, presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.

**La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.**

**Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.**

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

\*\*\*\*\*

## BUDINO

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina, da conservare in frigorifero. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata (facoltativa)
- modalità di conservazione
- peso netto

\*\*\*\*\*

## FORMAGGI FRESCHI E DA TAGLIO

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio.

Il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

I formaggi dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici.

Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezze e pastosità caratteristiche e specifiche.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri per ogni singolo prodotto.

In base alla percentuale lipidica del formaggio (che deriva dal tipo di latte usato) è possibile distinguere:

- Formaggi grassi: frazione lipidica  $\geq 42\%$
- Formaggi semigrassi: frazione lipidica tra il 20 - 42%
- Formaggi magri: frazione lipidica  $\leq 20\%$

In base alla temperatura di lavorazione della cagliata si distinguono:

- Formaggi crudi:  $\leq 36^{\circ}\text{C}$
- Formaggi semicotti tra i  $36 - 48^{\circ}\text{C}$
- Formaggi cotti tra i  $48 - 50^{\circ}\text{C}$

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

**Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 12 giorni.**

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

Devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che ne modifichino le caratteristiche organolettiche.

I formaggi devono rispondere ai seguenti standard microbiologici :

**FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI**

Coliformi	M = 10 <sup>5</sup> m = 10 <sup>4</sup> c = 2      n = 5
Escherichia coli	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> c = 2      n = 5
Stafilococco Aureo	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 c = 2      n = 5
Salmonella spp.	assente in 25 g c = 0      n = 5
Listeria monocytogenes	assente in 25 g c = 0      n = 5

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 102/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 1 g

**FORMAGGI DURI**

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche :

**FORMAGGI FRESCHI FILATI**

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti



**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

**FORMAGGI FRESCHI**

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

**FORMAGGI DURI**

colore della pasta	giallo o paglierino
odore	tipico
amarone	assente
corpi estranei muffe	assenti

L'etichettatura dovrà riportare i seguenti dati:

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione .....
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali:

- Asiago
- Bel Paese
- Quattrolo
- Crescenza
- Emmenthal
- Fontina
- Latteria
- Mozzarella vaccina
- Mozzarella di bufala
- Ricotta fresca di vacca
- Robiola fresca
- Formaggio fresco spalmabile
- Pecorino
- Primo sale
- Provolone
- Taleggio
- Parmigiano reggiano DOP

• Grana Padano DOP

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.

Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

\*\*\*\*\*

**PARMIGIANO REGGIANO DOP**

**(formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)**

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90).

Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.

Deve avere stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

**Zona di produzione**

Territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

**Caratteristiche organolettiche e merceologiche**

Sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione.

- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: 24 kg.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile.
- Spessore della crosta: circa 6 mm, con quantità non superiore al 18%.
- Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. Umidità  $\geq 25\%$  -  $\leq 35\%$
- Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di  $\pm 5\%$  • Deve essere idoneo a essere grattugiato.

Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti :

	PER FORME INTERE	PER PORZIONATI
Escherichia Coli	$\leq 10/g$	$\leq 100/g$
Coliformi	$\leq 100/g$	$\leq 1000/g$
Stafilococco Aureo	$\leq 10/g$	$\leq 100/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.	assente in 25 g.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

L. Monocitogenes	assente in 25 g.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g	

### Caratteristiche della confezione

Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto deve riportare:

- "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario;
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006.

\*\*\*\*\*

### GRANA PADANO DOP

Il Grana Padano è un formaggio semigrasso a pasta dura, ottenuto da latte di vacca e prodotto attraverso il coagulo con caglio di vitello e la fermentazione con batteri lattici.

La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente naturale con temperatura da 15 a 22°C.

Di forma cilindrica e dal diametro che va da 35 a 45 cm, presenta un colore della pasta bianco o paglierino e un sapore fragrante.

Dal 1996 si fregia del marchio Dop che garantisce lo standard di qualità in tutte le fasi di produzione: dal tipo di foraggio per le mucche alla lavorazione casearia, al confezionamento. Il marchio è tutelato dal Consorzio Tutela del Formaggio Grana Padano.

### Zona di produzione

Comprende tutto il Piemonte, la Lombardia, escluso, la provincia di Mantova a destra del Po, la provincia autonoma di Trento, il Veneto, escluso la provincia di Belluno e per l'Emilia-Romagna le province di Bologna alla destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini e i comuni di Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-San Felice e Trodena, in provincia di Bolzano.

### Caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e merceologiche

Il Grana Padano è un formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione.

Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo sono:

- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate;
- diametro della forma da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- peso da 24 a 40 kg da intendersi riferito al peso medio dell'intera partita sottoposta a espertizzazione con una tolleranza del 2,5% della singola forma, purché le forme che beneficiano della tolleranza siano parte di una intera partita la quale rientri nei parametri succitati;
- crosta dura e liscia, con spessore di 4-8 mm;
- pasta dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile;
- grasso sulla sostanza secca minimo 32%;
- colore della crosta scuro o giallo dorato naturale;
- è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale;

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

- colore della pasta bianco o paglierino;
- aroma fragrante;
- sapore delicato.

### **Caratteristiche della confezione**

Il Grana Padano DOP deve recare sullo scalzo i marchi di origine e il logo prodotto impresso a fuoco.

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta Grana Padano, e che deve dunque comparire tanto sulle forme intere quanto su tutte le confezioni di formaggio Grana Padano DOP in porzioni e grattugiato, è costituito da un

## PRODOTTI AVICUNICOLI

### **POLLO FRESCO NAZIONALE (escluso prodotto gelo)**

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata fatta con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua.

Devono essere di origine nazionale e provenienti da stabilimenti CE, a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e devono possedere i seguenti requisiti :

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 <sup>6</sup> /g
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> /g
Anaerobi solfito/riduttori	
	< 10 <sup>2</sup> /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

odore	tipico
colore e consistenza del grasso	da paglierino a giallo sottile
colore del muscolo	rosato sfumato, paglierino
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	finissima
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

#### **TIPOLOGIE RICHIESTE:**

**Pollo a busto (carcassa)** - animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata), con le seguenti caratteristiche:

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

**Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso** - devono presentare le seguenti caratteristiche:

**Coscia:** femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

**Coscetta:** coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo

**Sovracoscia:** femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

**Fuso:** tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Tutte le tipologie devono:

- essere privi di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue;
- le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

**Petto** - deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

**Inoltre, le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.**

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo )
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

\*\*\*\*\*

### **TACCHINO FRESCO NAZIONALE (escluso prodotto gelo)**

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua.

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Devono essere di origine nazionale, provenienti da stabilimenti CE e devono possedere i seguenti requisiti:

**STANDARD MICROBIOLOGICI**

C.B.T.	< 10 <sup>6</sup> /g
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> /g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10 <sup>2</sup> /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

**CARATTERISTICHE GENERALI**

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco - sottile
colore del muscolo	rosato
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	medio-fine
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre:

- ⇒ le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte, sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- ⇒ la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- ⇒ il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

**TIPOLOGIE RICHIESTE:**

**Tacchino a busto (carcassa)** - animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata), con le seguenti caratteristiche:

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni;
- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale.

**Coscia, sovracoscia, fuso** - aventi le seguenti caratteristiche:

**coscia:** femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

**sovracoscia:** femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

**fuso:** tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre



Tutte le tipologie devono:

- le cosce, essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;

**Fesa, filetto** - avente le seguenti caratteristiche:

- petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa deve avere un peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

**Inoltre, le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.**

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo )
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

\*\*\*\*\*

## **CONIGLIO FRESCO NAZIONALE (escluso prodotto gelo)**

La carne di coniglio deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E..

Deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

Deve essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

**Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.**

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo )
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

## UOVA FRESCHE NAZIONALI

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono avere categoria di qualità "EXTRA" o "A", categoria di peso "2" calibrate da 65 a 70 g standard, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate.

Devono possedere i seguenti requisiti :

### STANDARD MICROBIOLOGICI

Flora aerobica a 32° C	≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. ≥ 1.000.000 colonie/g in 2 u.c.
Salmonella	assenti in 25 g.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	non superiore a 6 mm. e a 4 mm. per la categoria extra
Guscio e cuticola	puliti e intatti
Albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	sviluppo impercettibile
Odore	prive di odori estranei

Devono essere provviste di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova
- il numero distintivo del centro d'imballaggio ufficialmente riconosciuto
- data di confezionamento anteriore di max. 5 gg.
- la categoria di qualità
- la categoria di peso
- il numero delle uova imballate
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova
- la durata minima
- una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni
- lotto di produzione
- il riferimento al sistema di allevamento
- modalità di conservazione

\*\*\*\*\*

## UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n. 65/93, in confezioni originali, idonee a consumo giornaliero.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; **è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.**

Devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto
- essere preparate conformemente alla normativa vigente
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5/g$
Enterobatteri	$\leq 10/g$
Stafilococco aureo	$\leq 10/g (*)$
Salmonella spp.	assente in 25 g

(\*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome del paese speditore in lettere maiuscole
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento
- la sigla CE
- la data di scadenza
- il lotto di produzione
- le modalità di conservazione

## CARNI BOVINE e SUINE

### **CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA - VITELLONE (escluso prodotto gelo)**

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

odore	gradevole caratteristico
colore e consistenza del grasso	bianco, sottile in strato sodo
colore del muscolo	da rosato a rosso chiaro
corpi estranei	assenti
grana del muscolo	fine
tessitura	compatta
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

#### **Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.**

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura, riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e il numero di macello riconosciuto CE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione e peso netto

**I tagli anatomici da utilizzare sono:** fesa francese, sottofesa, noce, scamone

### CARNE DI VITELLO FRESCA REFRIGERATA (escluso prodotto gelo)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

odore	latteo caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	da bianco latte a rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I tagli anatomici da utilizzare sono: fesa, sottofesa, noce, scamone.

**Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.**

## **CARNE DI SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCA REFRIGERATA (escluso prodotto gelo)**

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CE e pertanto muniti del bollo CE M e S.

La carne deve avere i seguenti requisiti qualitativi:

- provenire da carcasse appartenenti a categoria di peso L (light, leggero), classe di carnosità U;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

### **STANDARD MICROBIOLOGICI**

C.B.T.	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche e inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e il numero di macello riconosciuto CE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

### **Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.**

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente: lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata).

## **Hamburger**

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

### Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso  $\leq 20\%$
- Rapporto collagene 7 proteine di carne  $\leq 15$

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

Non è consentita la macinatura delle carni (bovine, suine, avicunicole, ecc., ovvero di tutte le carni), la manipolazione per la preparazione e il confezionamento degli hamburger presso il Centro di Cottura, se non munito di Bollo CEE "S", comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del Committente. Pertanto gli hamburger utilizzati dovranno essere freschi preconfezionati o gelo

L'etichettatura dovrà riportare :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il numero di riconoscimento CEE (bollo CEE "S")
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

**Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.**

## SALUMI e INSACCATI

### PROSCIUTTO COTTO 1^ QUALITÀ

Per prosciutto cotto s'intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia e in ottime condizioni igieniche. Dovranno essere confezionati in sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Tali prosciutti devono essere privi di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Deve possedere i seguenti requisiti :

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 <sup>4</sup> /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

odore	fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
colore del muscolo	rosato (entro 6 ore dal taglio)
corpi estranei	assenti
traumi e picchiature	assenti
liquido percolato e patinosità	assenti
Colorazioni anomale, iridescenza	assenti
parti tendinee e connettivali	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ingredienti
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione



- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

\*\*\*\*\*

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

La denominazione di origine "prosciutto di Parma", è riservata esclusivamente:

- al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente l'identificazione;
- ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253;
- prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della Legge n. 26 del 13/02/1990 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n°50 6 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n°26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n°83 e D.M. 15/2/1993 n°253, attualmente in vigore.

Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche e organolettiche devono essere quelle previste dal Disciplinare di produzione.

Deve possedere i seguenti requisiti :

### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 <sup>4</sup> /g
Clostridi solfito-riduttori	<10 ufc/g
E. Coli	< 10/g
Stafilococco aureo	<5x10 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.

Inoltre, deve presentare odore e colore tipici del prodotto e:

- deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 ed 853/2004;
- deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione.

\*\*\*\*\*

## BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP

L'Indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

La «Bresaola della Valtellina» viene elaborata nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

La «Bresaola della Valtellina» è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni.

**Le caratteristiche merceologiche e organolettiche** devono essere quelle previste dal Disciplinare di produzione, ovvero:

- consistenza: soda ed elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;
- gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

**Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche** devono corrispondere a:

a) umidità t.q.:

- bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso: umidità max 63%;
- bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto: umidità max 62%;
- bresaola di magatello confezionata sottovuoto: umidità max 60%;
- bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: max 60%.
- per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento: max 65%.

b) grasso: max 7%;

c) ceneri: min 4%;

d) cloruro di sodio: max 5%;

e) proteine:

- bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: min 33%.
- per tutte le altre tipologie di confezionamento: min 30%.

**Le caratteristiche merceologiche:**

La «Bresaola della Valtellina» si presenta di forma vagamente cilindrica, anche se in alcuni casi per esigenze specifiche, i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella.

Il peso minimo della «Bresaola della Valtellina» è il seguente

a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500;

b) bresaola di punta d'anca:

- destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500;
- destinata al confezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00;

c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800;

d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000;

e) bresaola di sottoosso: non inferiore a kg 0,800.

La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta le seguenti indicazioni:

## **COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

“Bresaola della Valtellina”, che è in traducibile e deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo EU, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente.

## PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

### **ITTICI**

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lische e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

**NON è ammessa la fornitura delle seguenti qualità: tranci di verdesca, filetti di passera, brotula, platessa del Pacifico (*pleuronectes quadrituberculm*), pangasio.**

**Inoltre, NON sono ammessi prodotti provenienti da Thailandia, Cina, Giappone, Equador, Zone di cattura FAO61 e FAO71.**

### **Pesce filetti**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- devono essere esclusivamente utilizzati filetti dichiarati senza pelle e senza spine.

I filetti non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare pinne o resti di pinne;
- presentare pezzi di pelle;
- presentare residui di membrane/parete addominale;
- presentare attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

## Pesce tranci

### Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I tranci non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare pinne o resti di pinne;
- presentare residui di membrane/parete addominale; ß attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

## Cotolette di pesce

### Requisiti qualitativi:

- devono essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

Le cotolette non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare pinne o resti di pinne o di pelle;
- presentare colorazione anormale;
- presentare attacchi parassitari;
- presentare spine;
- la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti :

### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 <sup>6</sup> /ufc/g
Coliformi tot.	< 10 <sup>3</sup> /ufc/g
Coliformi fecali	< 10 <sup>2</sup> /ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 <sup>2</sup> /ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes (x congelati)	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Inoltre, al fine di garantire la tracciabilità di prodotto, sono richieste le seguenti informazioni: la specie, il metodo di pesca, la zona FAO di provenienza del pescato. In particolare le zone FAO espresse in numeri, a rappresentanza di oceani e mari o porzioni degli stessi (CIRCOLARE 27 maggio 2002, n.1329 Reg. n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001, recante modalità di applicazione del reg. CE n. 104/2000, relativamente all'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Decreto ministeriale 27 marzo 2002).

I prodotti da fornire sono :

- Filetti di platessa
- Filetti di pesce persico
- Filetti di orata
- Filetto di trota
- Pesce spada
- Tonno a tranci
- Coda di rospo
- Filetto di halibut
- Cuore/filetto di nasello
- Cuore/filetto di merluzzo

\*\*\*\*\*

### Vegetali

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Il prodotto da servire deve rispondere ai requisiti di categoria extra e prima del prodotto fresco.

E' ammessa la fornitura di soli prodotti italiani.

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

#### STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ in 2 u.c. $\leq 110/g$ in 3 u.c.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Indicativamente i prodotti da fornire sono:

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette
- Zucchine
- Melanzane
- Broccoletti
- Cavolfiori
- Asparagi
- Mais
- Contorno mediterraneo (patate-peperoni-melanzane)

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche e integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

Tra un prodotto classificato di categoria extra e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenza in termini organolettici né nutrizionali.

La differenza consta nella diversa modalità di imballaggio (ad esempio: le carote di categoria extra e prima devono presentarsi in mazzi uniformi disposti ordinatamente, mentre per le carote di seconda categoria è ammessa la presentazione a la rinfusa).

Considerando che utilizzare prodotti di categoria II non comporta peggioramenti igienico-sanitari, nutrizionali e organolettici, ma solo mere differenze di presentazione estetica e considerando che la maggior parte dei prodotti nell'elaborazione del pasto subisce una trasformazione che annulla ogni differenza estetica o viene in ogni caso porzionato, si prevede che la fornitura, per le sole verdure, ovvero a eccezione della frutta, possa avvenire con prodotti di tutte le categorie previste dalle norme di qualità in vigore, che prevedono prodotti interi, sani, puliti, privi di parassiti, odore e/o sapore estranei, così come di umidità esterna anormale.

Identiche caratteristiche dovranno possedere i prodotti ortofrutticoli per i quali non sono previste norme di qualità.

Sono da escludere le forniture di prodotti provenienti dalle zone denominate "Terre dei fuochi", come da D.L. 136/2013.

### **FRUTTA FRESCA**

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1° o 2° categoria
- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti
- essere privi di parassiti
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- essere privi di parti legnose e/o fogliame.



Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

**In ogni caso durante la stessa settimana non potrà essere distribuita la stessa varietà di frutta; la banana andrà servita una volta alla settimana e nel periodo di aprile/maggio le fragole andranno servite almeno due volte al mese.**

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

### **Mele e pere da tavola**

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm<sup>2</sup>, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm<sup>2</sup>.

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

mele	⇒	60 mm
pere	⇒	55 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "mele" o "pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto

- categoria
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi .

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

### **Agrumi**

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

limoni	⇒	45 mm
arance	⇒	53 mm
mandarini	⇒	45 mm
clementine	⇒	35 mm
mapo	⇒	35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; designazione della specie se non visibile dall'esterno,
- designazione delle varietà per le arance
- designazione del tipo per le clementine
- origine del prodotto

- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

### **Pesche**

---

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

pesche            ⇒        da 51 mm a 56 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 3596/90

### **Albicocche**

---

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

albicocche      ⇒      30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1108/91

### **Prugne**

---

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Varietà a frutti grossi      ⇒      34 mm  
Mirabelle e susine di Dro    ⇒      20 mm  
Altre varietà                    ⇒      28 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto ; susine se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

### **Fragole**

---

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

fragole           ⇒       18 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; fragole se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

**Le fragole, nel periodo aprile-maggio dovranno essere servite almeno ogni 15 giorni (due volte al mese).**

### **Ciliege**

---

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege                    ⇒            17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; ciliege se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà (facoltativa)
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

### **Uva da tavola**

---

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

→ leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra	⇒	250 gr
Uva di campo	⇒	150 gr (acino grosso)
Uva di campo	⇒	100 gr (acino piccolo)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto ; “uva da tavola”, se il contenuto non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1730/87

### **Kiwi**

---

I kiwi (denominati anche “Actinidia”) devono essere stati raccolti con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm<sup>2</sup>

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi                    ⇒            70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; kiwi se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 410/90

### **Banane**

---

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti
- lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

lunghezza minima	⇒	14 cm
grado minimo	⇒	27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; banane, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- Paese d'origine e, per i prodotti comunitari la zona di produzione
- categoria, peso netto e calibro espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima
- Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2257/94

**Le banane dovranno essere servite almeno una volta alla settimana.**

## Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)



- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	250 grammi
altri meloni	⇒	300 grammi

Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	7.5 cm
altri meloni	⇒	8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; meloni, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- categoria, calibro espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo dei meloni
- numero dei pezzi (facoltativo)
- tenore minimo di zucchero, misurato mediante rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

### **Cocomeri**

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere :

- interi
- sani ; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomale
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare :

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature ; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti :

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

peso minimo      ⇒      1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rifusa, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rifusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni di seguito elencate.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; cocomeri, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo
- numero dei pezzi (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

### Cachi

---

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

\*\*\*\*\*

## **VERDURA**

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

### **Carote**

---

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità.

Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "carote in mazzo" o "carote", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

### **Cavolfiori**

---

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi :

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso :

- resistenti
- di grana serrata
- di colore da bianco a bianco avorio
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre se i cavolfiori sono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm.; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cavolfiori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 23/62

### **Cipolle**

---

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere
- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2213/83

### **Agli**

---

Gli agli da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono essere :

- interi,
  - di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
  - con diametro minimo di 30 mm. ;
- inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,

- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore
- natura del prodotto ; "aglio fresco, semisecco o secco", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- varietà o tipo commerciale
- origine del prodotto
- categoria
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Riferimento legislativo : Regolamenti CEE n. 10/65 e n. 918/78

### **Sedano**

I sedani da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte :

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi	⇒	più di 800 g
medi	⇒	da 500 a 800 g
piccoli	⇒	da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150, 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "sedani", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro
- numero di pezzi o eventualmente di mazzi.

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

### **Zucchine**

---

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "zucchine", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria



Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1292/81

### **Pomodori**

---

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente :

tondi e costolati	⇒	35 mm
oblunghi	⇒	30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "pomodori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 778/83

### **Patate**

---

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virus, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto, "patate .....", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

### Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalata da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe	⇒	150 g (in campo pieno)
lattughe	⇒	100 g (in serra)
lattuga tipo iceberg	⇒	300 g (in campo pieno)
lattuga tipo iceberg	⇒	200 g (in serra)
indivie, ricce, scarola	⇒	200 g (in campo pieno)
iceberg in serra	⇒	150 g (in serra)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "lattuga .....", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- pezzatura (peso minimo a cespi) o numero dei cespi

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 79/88

### **Cavoli cappucci e verzotti**

---

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cavoli cappucci bianchi" ecc. , se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso o numero di pezzi
  
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

### **Erbette - Coste**

---

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

### **Finocchi**

---

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm. .

**CALENDARIO DI STAGIONALITA' FRUTTA E VERDURA**

**Gennaio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

**Febbraio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

**Marzo**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

**Aprile**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

**Maggio**

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

**Giugno**

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

**Luglio**

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

### Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

### Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

### Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), in quanto adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

## PRODOTTI VARI

### Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica :

saccarosio	99.6 - 99.8%
umidità	inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

\*\*\*\*\*

### Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

#### CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosso vivo, uniforme
odore e sapore	caratteristici
forma e struttura del frutto	consistenti, simili al frutto fresco
necrosi e parassitari	assenti
residuo secco al netto sale aggiunto	< 5 %
marciumi	max. 1%
frammenti di buccia	assenti
corpi estranei	assenti
corpi vegetali estranei	assenti
NaCl sul secco	max 0.35%
NaCl su prodotto finito	max 0.12%
Howard Mould sul	

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

frullato	< 35%
residuo ottico sul frullato	6.5 +/- Brix
Filth test	negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

\*\*\*\*\*

### Pesto

Il prodotto dovrà essere preparato presso il centro cottura, nella stessa mattinata in cui dovrà essere servito il condimento. Per la preparazione si dovrà utilizzare: nei mesi da aprile a ottobre, basilico fresco in foglie, pinoli, olio extra vergine d'oliva, parmigiano reggiano, aglio e sale; nei mesi da novembre a marzo, basilico surgelato, pinoli, olio extra vergine d'oliva, parmigiano reggiano, aglio e sale.

Non è consentito l'utilizzo di conservanti o additivi e deve essere conservato a T° tra 0 °C e 4 °C.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

\*\*\*\*\*

### Mais

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

\*\*\*\*\*

### Tonno all'olio extravergine di oliva

Il prodotto deve essere fornito in tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.



## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e perossidi conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

### CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosa uniforme all'interno
consistenza polpa	compatta e uniforme, non stopposa
parti estranee(pelle, spine, squame)	assenti
Grumi di sangue	assenti

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti (macchie, ammaccature, colorazioni anomale ecc.) sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

\*\*\*\*\*

### **Gelato a base di latte (coppetta)**

In coppette monoporzione di peso di circa 65 grammi o del volume di 90/100 cc.

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato
- zucchero
- burro o olii vegetali,
- panna,
- uova,
- polpa di frutta o succo di frutta,

- addensanti o aromi naturali

è vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico e della carragenina.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

**COMUNE DI SEGRATE**

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti :

**STANDARD MICROBIOLOGICI**

C.B.T.		$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$ $c = 2 \quad n = 5$
Coliformi		$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Stafilococco aureo		$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Salmonella spp.		assenti in 25 g. $c = 0 \quad n = 5$
Listeria monocytogenes		assenti in 1 g.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

\*\*\*\*\*

**Sale grosso e fino**

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere di tipo iodurato/iodato.

Tali prodotti dovranno essere conformi al D.M. 255 del 1 agosto 1990.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

\*\*\*\*\*

**Aceto di vino**

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

**CARATTERISTICHE GENERALI**

acidità totale espressa in acido acetico		non inferiore a 6g/100ml
alcol		non superiore all'1.5% in volume

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

### **Estratto per brodo**

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale, privi di glutammato e lattosio. Non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati.

\*\*\*\*\*

### **Marmellate e confetture**

Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

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, sapori estranei e ammuffimenti.

Dovranno essere SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI e non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25/30 e in vasi da Kg. 2.5

\*\*\*\*\*

### **Succhi di frutta**

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1.

\*\*\*\*\*

### **Zafferano**

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

\*\*\*\*\*

### **Miele**

## COMUNE DI SEGRATE

Capitolato Speciale d'Oneri "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI 2026 – 2031"  
ALLEGATO F – Tabelle merceologiche

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della Legge n. 753 del 12/10/82.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve :

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici
- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni :

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

\*\*\*\*\*

## ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve essere non gasata, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall'art. 6 dello stesso D.M. per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Deve inoltre essere di tipo "oligominerale" e cioè non presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 400 mg/l.

Per motivi di sicurezza igienico-sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell'acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie PET, da litri 1.5 e da lt. 0.5.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate; nel caso di bottiglie non completamente utilizzate il loro contenuto andrà buttato.

### STANDARD CHIMICO-FISICI

residuo fisso (mg/l)	500 max
sodio (mg/l)	10 max
durezza (gradi f.)	15 max