



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

TABELLE MERCEOLOGICHE

1) Pane

Il pane fornito deve:

essere fresco, ben lievitato, ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo "00". Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchetti di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti e riposto in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura non superiore a 60 grammi.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

DEVE ESSERE GARANTITO DI PRODUZIONE GIORNALIERA.

2) Pane grattugiato

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.92 n. 109

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

3) Pasta per pizza

Deve essere fresca, preparata con sfarinati di grano: farina di grano tenero di tipo 00.

4) Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

5) Grissini

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art. 22.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

6) Pasta di semola di grano duro

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

7) Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 e al D.L.gs.109/92.e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

8) Paste secche all'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

9) Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 Legge n. 580/67 e D.Lgs. 109/92.

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

10) Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati dal con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

11) Riso

Deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled.

Appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- varietà: es. Arborio, Roma, ecc.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

Deve essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui

12) Orzo perlato, Farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

13) Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza piemontese di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

L'A.C. si riserva di effettuare controlli specifici riguardo l'effettiva provenienza delle carni bovine di razza piemontese (es. test del gene miostatina).

14) Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. (CE) 853/2004 e 854/2004, della legge n. 283 del 30/04/1962, D.Lgs n. 51/92;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di dodici ore;
- il trasporto deve avvenire alle temperature consentite dalla normativa vigente;
- devono appartenere alla classe A secondo i Reg. (CE) 1234/2007 e 543/2008;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura né trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 158/2006.

Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore.

15) Pollo:

- Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi, devono:
- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
 - avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
 - provenire da allevamenti nazionali.

16) Tacchino:

- Tacchino con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
 - devono provenire da allevamenti nazionali.

17) Suino fresco refrigerato:

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi dei Reg.(CE) 853/2004 e 854/2004.
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg.(CE) 853/2004 e alle temperature consentite dalla normativa vigente.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre il 75% del suo periodo di conservazione cioè il tempo che intercorre tra la data di confezionamento e la data di scadenza.

18) Conigli freschi refrigerati:

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi dei Reg.(CE) 853/2004 e 854/2004, di allevamento nazionale.

NON DOVRANNO ESSERE UTILIZZATE, PER ALCUN MOTIVO, LE CARNI CONGELATE.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

19) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli dovranno pervenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisce il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli.

La ditta appaltatrice è tenuta ad allegare una dichiarazione sottoscritta specificando gli accordi raggiunti con i produttori, i quali dovranno sempre essere in grado di garantire la tracciabilità del prodotto.

Le verdure devono essere fresche di stagione, pulite e sezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Devono essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Le verdure devono appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle norme CE di riferimento del singolo prodotto.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

cipolle, aglio, porri, carote, cavoli, verze, broccoli, biette e cavolfiori, finocchi, sedano, pomodori, zucchine, zucche, melanzane, spinaci, insalate, fagiolini, prezzemolo, basilico a mazzi, salvia fresca, rosmarino e maggiorana fresca, erbe, peperoni, ecc.

patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Vanno conservate in luoghi asciutti e ben ventilati.

Gli ortaggi non dovranno pervenire da Paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici) che non consentono la reperibilità del prodotto fresco. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, ad eccezione dei pelati e della passata di pomodoro.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicatrice si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

La frutta di stagione deve essere fresca e di prima qualità selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

La frutta da utilizzare è la seguente:

mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne, ciliegie, arance, mandarini e clementine, uva da tavola, kiwi, cachi, anguria, melone, fragole ecc.

limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Le banane (marchio riconosciuto dalla CEE) devono essere prodotte in coltivazioni a lotta integrata. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione EXTRA o 1^a CATEGORIA.
- Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e che le banane devono essere inviate una volta alla settimana.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicatrice si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

PRODOTTI IV GAMMA (ortaggi freschi mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso). Pur essendo preferibile l'utilizzo di verdura fresca, se per esigenze di vario tipo si dovesse ricorrere a verdura di IV gamma, si richiede che il prodotto abbia ancora il 70% di vita utile al momento dell'utilizzo. Deve essere chiaramente indicato in etichetta che il prodotto non necessita di ulteriore lavaggio (in caso contrario, il lavaggio deve essere descritto come fase nelle procedure di preparazione nella cucina)

20) Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti: Legge 27.01.1968, n. 32; D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche ed integrazioni .

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;

Il test di rancidità deve essere negativo.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

21) Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 e D. Lgs. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art. 44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciate, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

22) Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza Italiana, Nord Europa e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

23) Vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- Gli spinaci, le costine e le erbette possono essere surgelati non biologici.

24) Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

25) Latte e prodotti derivati

Il latte deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997 e provenire da allevamenti nazionali.

26) Burro

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato, confezionato e l'utilizzo sarà limitato a poche preparazioni e preferibilmente a crudo

27) Yogurt alla frutta/intero

Deve essere confezionato in monoporzioni, contenere fermenti lattici vivi, essere privi di additivi, essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

28) Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.

29) Formaggi a breve o brevissima stagionatura (es. tipo Linea - tipo Annabella)

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

30) Mozzarella / fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

31) Crescenza - Robiola

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

32) Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche.

33) Formaggi a lunga stagionatura : Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. n.1269 del 30/10/1995, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";

34) Parmigiano Reggiano grattugiato:

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

35) Formaggi a media stagionatura (Taleggio – Italico – Fontina – Fontal ecc.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

36) Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per il Gruyere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con DPR 1099 del 18.11.53

37) Prosciutto crudo Parma con osso:

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

38) Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
 - il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
 - la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
 - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
 - gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.
- La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

39) Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 537/92, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

40) Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 8 giugno 1982, n° 503, art. 14 e successive modifiche, al D. Lgs 109/92 e al D.L. 118/92. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R 26 marzo 1980 n. 327.

41) Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti del D.Lgs 537/92 e D.P.R. 309/98. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.r. 327/80

42) Uova:

- Le uova devono essere fresche, di categoria A o EXTRA;
- devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti comunitari e dovranno essere sempre conformi alle vigenti leggi sulla loro commercializzazione;
- dovranno recare impressa sulla confezione la data di scadenza;
- dovranno essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

43) Uova pastorizzate

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del Riconoscimento del Ministero della Sanità. Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.
Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C.
L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.

44) Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica nei limiti di cessione);
- D.L. 105 del 25.1.92 per quanto riguarda la classificazione delle acque oligominerali, art. 11
- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica;
- **dovrà inoltre essere consegnata in bottiglie di plastica da ½ litro**

45) Sale

Deve essere conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106;

Per gli usi da tavola dovrà essere sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.

46) Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti .

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

47) Olio di oliva vergine extra

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92.

48) Olio di arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e art. 2 L. 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

49) Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 197, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984. I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

50) Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

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

51) Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e DPR 322/82 e del D.L. 109/92:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

52) Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109

53) Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta.

I prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

54) Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

55) Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62, le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109.

56) Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

57) Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al DL 27.1.92 n. 109.

58) Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto e' quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

59) Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art: 2-3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

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

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

60) Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109.

61) Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

62) Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

63) Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE
Provincia di Cuneo