

TABELLE MERCEOLOGICHE

Farina bianca tipo 00

Deve possedere le caratteristiche previste dalla legge n. 580/67.

La farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

Altre Farine (alimento a km 0)

Altri tipi di farine: farina di solina, di farro, di polenta, devono essere a chilometro zero.

Farina di grano duro e orzo (preferibilmente a km 0)

Pane

Il pane da somministrare quotidianamente deve essere:

- 1) pane comune prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580;
- 2) pane integrale prodotto con farina integrale nella quale non devono risultare residui di fitofarmaci antiossidanti e conservanti.

Il pane dovrà avere pezzatura di 50/60 grammi cadauna confezionato in monoporzioni; dovrà essere trasportato in contenitori chiusi in modo da garantire l'assoluta igiene del prodotto e con automezzi muniti di cassone di chiusura adibiti al solo trasporto del pane. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene. Almeno una volta alla settimana il pane dovrà essere di tipo biologico.

Anche in questo caso la ditta è tenuta a presentare su richiesta del personale preposto la documentazione relativa alla composizione e produzione del prodotto in oggetto.

Crakers, fette biscottate, Pan carrè, biscotti integrali, biscotti friabili, Corn Flakes

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 e D.M. 31 marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

TORTELLINI FRESCHI CON RIPIENI ALLA CARNE (senza conservanti)

Ingredienti: carne suina e bovina (50% min. sul ripieno, 18% min. sul totale), uova, semola di grano duro, mortadella, pane grattugiato, formaggio, formaggio grana (3,3% min. sul ripieno, 1,2% min. sul totale), sale alimentare (cloruro di sodio) nella quantità massima del 4,0% riferito al prodotto essiccato.

PANE INTEGRALE

La legge 4 luglio 1987, n. 580 "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentari" definisce e stabilisce le caratteristiche per la farina e per il pane di tipo integrale.

In particolare l'art.7 fissa dei limiti minimi e massimi per quanto riguarda il contenuto in ceneri per la farina integrale: tale valore deve essere compreso tra 1,40% ss (sul secco) e 1,60% ss.

L'art.17 definisce il pane integrale: "Il pane prodotto con farina integrale è denominato pane di tipo integrale".

L'art. 18 stabilisce che le caratteristiche analitiche di qualunque tipo di pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con il quale il pane è stato prodotto. E' tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane. Non debbono essere usate per la confezione del pane integrale, miscele di sfarinati come inteso dal Ministero della Sanità – Direzione Generale Alimenti e Nutrizione – 19 maggio 1978.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 luglio 1967 n. 580, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento e pasta integrale mediamente 2 volte al mese. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 ed in modo ben visibile la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15'), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Pasta secca all'uovo

Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola secondo l'art. 31 della legge n. 580/67 e successive modifiche.

Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate ed avere in etichetta tutte le disposizioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 compresa la data di scadenza.

Paste ripiene

Le paste ripiene devono essere preparate direttamente nelle cucine il giorno stesso della consumazione.

Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione CONAL);
- etichettatura conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982;
- gli additivi usati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

Polenta di mais (alimento a km zero)

Deve essere prodotta con farina di mais di buona qualità nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge, possibilmente di provenienza biologica. E' vietato utilizzare farina o polenta precotta.

Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325.

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

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Olio di oliva vergine extra

Denominazione in vigore dal 01.01.1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Deve essere ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causano alterazioni dell'olio CEE n. 1915/87 del 2 luglio.

In particolare l'olio d'oliva vergine extra deve avere un'acidità espressa come acido oleico inferiore all'1%.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità con colorazione caratteristica secondo la provenienza, privo di difetti e odore di rancido, deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da 1 a 5 litri.

L'olio d'oliva vergine extra deve essere usato per tutti i condimenti a crudo.

Burro

Il burro da somministrare deve essere quello denominato burro di qualità ottenuto per centrifugazione esclusivamente dalla crema di latte.

Il burro deve avere una percentuale di grasso minimo dell'82% secondo i requisiti previsti dalla legge 23 dicembre 1956 n. 1526.

Deve inoltre essere fresco, non sottoposto a congelamento, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino uniforme all'interno ed all'esterno, esente da rancidità e privo di qualsiasi altro difetto.

Le caratteristiche del burro devono inoltre rispettare i valori di acidità e rifrazione previsti dal regio decreto 1 luglio 1926 n. 1361.

E' vietato l'uso dei surrogati del burro.

Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. L'involucro deve riportare la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

Pomodori pelati

I pomodori pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla legge art. 2 D.P.R. n. 428/75 con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e con residuo secco non inferiore al 4,5%.

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.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni: 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 D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

come da D.P.R. n.° 327/80 art.64 e D.P.R. n.° 322/82.

Pesce

Il pesce richiesto deve essere costituito da filetti di platessa, halibut, palombo, completamente privi di spine, cartilagini e pelle o altri tipi non grassi. Il prodotto, la cui provenienza deve essere dichiarata sulla confezione, deve essere conforme alle norme C.E.E. per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario. Il pesce deve essere surgelato in confezione impermeabile o fresco in confezione sigillata sottovuoto.

Le confezioni di pesce surgelato devono presentarsi sigillate dal produttore e devono essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione. Le percentuali di acqua di scongelamento, effettuato a +4° C per 24 ore non devono essere superiori al 20% per i filetti di platessa e al 10% per i filetti di merluzzo.

Trota (preferibilmente a km zero)

Sale iodurato

Aceto bianco

E' consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5, litri 0,25 descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.° 162.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

Orzo perlato (alimento preferibilmente a km zero)

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Zucchero semolato

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

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/mk;

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n.° 139:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth Test).

Modalità di preparazione dei pasti e generi vietati

Per la preparazione dei pasti, la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche sopra descritte:

- le verdure dovranno essere accuratamente lavate a cura della ditta aggiudicataria sotto l'acqua corrente;
- gli alimenti surgelati dovranno subire la fase dello scongelamento in frigorifero;
- il centro di cottura dovrà essere dotato di attrezzature idonee come utensili igienicamente validi, forni idonei e brasero.

Si richiede alla ditta aggiudicataria di:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- consegnare alle scuole le verdure, da consumare crude, perfettamente lavate e pronte per l'uso.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

Uova Fresche (alimento a km zero)

Ricotta (alimento a km zero)

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto D.M. 21 marzo 1973;

- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Dolci da forno

I dolci da forno devono essere preparati direttamente nelle cucine.

Conserve vegetali: marmellata

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980:

- denominazione e tipo del prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice e confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti in ordine decrescente in base al peso;
- data di scadenza;
- dovranno essere prive di coloranti e/o conservanti.

Molluschi:polipo e piovra

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a – 15° C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo 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.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Verdura fresca

I prodotti ortofrutticoli devono appartenere alla prima qualità essere senza difetti e di selezione accurata e di stagione. Devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sani, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnata artificialmente;
- non devono presentare terrosità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche delle specie e delle varietà richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Cipolle (alimento a km zero)

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Carote (alimento preferibilmente a km zero)

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Cavoli e verze (alimento preferibilmente a km zero)

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

Spinaci (alimento preferibilmente a km zero)

Gli spinaci devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Finocchi (alimento preferibilmente a km zero)

I finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Insalate (alimento preferibilmente a km zero)

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;

- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Pomodori (alimento preferibilmente a km zero)

Peperoni (alimento preferibilmente a km zero)

I peperoni dolci debbono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani: sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Melanzane (alimento preferibilmente a km zero)

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Zucchine (alimento preferibilmente a km zero)

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane: sono esclusi i prodotti affetti da marciume e/o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;

- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Carciofi (alimento preferibilmente a km zero)

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei.

Fagiolini (alimento preferibilmente a km zero)

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anomala.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da corrispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Piselli freschi (alimento preferibilmente a km zero)

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi, devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Fagioli freschi (alimento preferibilmente a km zero)

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati, sufficientemente freschi, devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Ceci (alimento preferibilmente a km zero)

Patate (alimento preferibilmente a km zero)

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e uno massimo di 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù; e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.)

Il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o dal calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

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

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati.

Le verdure surgelate ammesse nella fornitura sono: fagiolini, piselli, spinaci.

I prodotti devono presentarsi accuratamente mondati, puliti, sani, senza alcun corpo estraneo, di buona consistenza né legnosa né spappolata.

Devono essere stati sottoposti ad una rapida surgelazione senza avere subito alcun danno (scottature da freddo, colorazioni anomale, disidratazioni).

I prodotti surgelati devono essere imballati in confezioni originali chiuse ed impermeabili all'aria, essere conservati e trasportati senza che sia mai stata interrotta la catena del freddo.

Il prodotto in questione deve essere qualitativamente analogo, a quello posto in vendita al dettaglio; non sono ammessi surgelati impaccati con evidenti segni di ricristallizzazione dell'acqua, indice di una scorretta surgelazione e conservazione.

Frutta fresca

La frutta deve appartenere alla prima qualità, essere senza difetti e di selezione accurata e di stagione. Deve inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sana, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgida, priva di umidità consistente;
- non deve presentare terrosità;
- essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine;
- essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste;
- essere matura fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura.

Viene esclusa dalla fornitura la frutta che presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.

La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo specifica richiesta di questa Amministrazione. Mediamente 8 volte al mese la ditta dovrà distribuire agli utenti, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, frutta proveniente da colture biologiche o a lotta integrata da scegliersi a seconda della stagione tra mele, pere, kiwi, agrumi e uva o altri da concordare.

Mele (alimento preferibilmente a km zero)

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura.

Pere (alimento preferibilmente a km zero)

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura.

Pesche (alimento preferibilmente a km zero)

Le pesche devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura.

Albicocche (alimento preferibilmente a km zero)

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
 - puliti vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
 - non umidi: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
 - privi di odori e sapori anormali.
- I frutti devono essere raccolti a mano e con cura.

Susine (alimento preferibilmente a km zero)

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purchè non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano.

Ciliegie (alimento preferibilmente a km zero)

Le ciliegie devono essere:

- fresche;
- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogamici;
- sode e consistenti, in relazione alla varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati.

Arance (alimento preferibilmente a km zero)

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

Mandarini (alimento preferibilmente a km zero)

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale: non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

Clementine (alimento preferibilmente a km zero)

I frutti devono essere:

- interi;
- sani e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

Uva da tavola (alimento preferibilmente a km zero)

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi: l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto.

I grappoli devono essere raccolti con cura.

Fragole

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura ed aver raggiunto uno sviluppo completo normale.

Banane (alimento preferibilmente a km zero)

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

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

Actinidie (Kiwi) (alimento preferibilmente a km zero)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Frutta

La frutta di stagione che compare nel menù in alcuni periodi potrebbe essere non disponibile, in tal caso verrà sostituita con mele o pere.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Carni

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione, conservazione ai sensi del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e della legge n. 283 del 30 aprile 1962 riportando il bollo di regolare certificazione sanitaria e di classificazione merceologica.

In particolare le carni:

- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327- 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti;
- deve essere specificata la provenienza;
- l'utilizzo di carne congelata non deve superare il 30%.

Carni bovine; carni suine – equine (di esclusiva provenienza italiana)

Le carni bovine, suine ed equine devono essere di prima qualità e devono possedere i caratteri tipici della categoria di appartenenza; devono essere consegnate al giusto grado di frollatura.

Lo sviluppo muscolare deve essere abbondante con copertura di grasso inesistente, molto scarsa e sottile.

Le carni devono presentare totale assenza di alterazioni microbiche; devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo bianco e compatto e odore fresco-aromatico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ottimali.

In particolare per le carni equine, la consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso la cucina. La carne per sughi, hamburger, polpettoni deve avere le stesse caratteristiche merceologiche di cui detto sopra, in particolare con una quantità di grasso inferiore al 20% e parti connettivali non superiori al 3%.

Tutte le carni che devono essere tritate vanno manipolate lo stesso giorno del consumo.

Carni sottovuoto

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

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 dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.P.R. 322 18.7.1982;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto con il liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

Pollame (di esclusiva provenienza italiana)

Pollo e tacchino devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, essere consegnati spennati, dissanguati, privi di viscere, senza testa, collo e zampe; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.

In particolare:

- le cosce di pollo devono essere pulite e prive di pelle eccedente, con carne ben aderente all'osso;
- i petti di pollo perfettamente puliti;
- la fesa di tacchino deve essere costituita da solo muscolo pettorale.

Devono essere confezionati in involucri sigillati con evidenziata la data della lavorazione.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ottimali.

Prosciutto cotto (di esclusiva provenienza italiana)

Come prosciutto cotto s'intende il prodotto ricavato esclusivamente dalla coscia di suino; è fatto divieto l'uso di spalla cotta.

Il prosciutto deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere senza polifosfati aggiunti;
- deve essere avvolto in idoneo involucro di plastica o carta alluminata, al cui interno non deve esserci liquido percolato;
- deve essere di coscia;
- deve essere di peso compreso tra i 6 e gli 8 kg, di cottura uniforme;
- deve essere esente da difetti di fabbricazione ed in particolare senza rammollimenti, colorazioni ed odori anomali, senza iridescenza, ticchiolatura ed inverdimento;
- la carne deve essere compatta di colore rosa chiaro e con grasso bianco e sodo;
- all'analisi deve avere un rapporto acqua e proteine di 2,8/3 a 1.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune di Parma, tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e con sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.

Latte

Il latte da utilizzare deve essere latte intero pastorizzato con tenore minimo di grasso del 3,2%; devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 322/82.

E' concesso l'utilizzo di latte U.H.T. limitatamente alle preparazioni culinarie.

Latte U.H.T. intero

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Yogurt

La dicitura yogurt è relativa solo al prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte ad opera del *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*; lo yogurt potrà essere intero, e alla frutta. Sono esclusi dalla fornitura i dessert.

Deve essere biologico e provenire da colture indenni.

Definizione di prodotto biologico e "lotta integrata" ai fini della fornitura

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CEE 2092/91 recepito con DPR 24 maggio 1992 n. 338. Per il prodotto a "lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando il 50% dei concimi chimici ammessi dalla legge.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione Comunale i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o alla lotta integrata.

Formaggio (alimento a km zero)

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al regio decreto legge del 15 ottobre 1925 n. 2033 e successive modifiche.

I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il formaggio deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste nel D.P.R. n. 322 del 1982.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0' C e 4' C secondo gli articoli 47 e 52 del D.P.R. n. 327 del 1980.

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Parmigiano da pasto

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine , DPR n. 1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- 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 dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e al D.P.R. n. 322 18 maggio 1982.

Grana Padano Prodotto tipico della Pianura Padana, il Grana Padano è un formaggio pregiato e prelibato, D.O.P. Denominazione D'origine Protetta

Caratteristiche:

Ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato, è un formaggio semigrasso e presenta una pasta dura, finemente granulosa, di colore bianco o paglierino racchiusa da una crosta dura, liscia e spessa, di colore giallo scuro.

Ha un aroma fragrante ed un sapore caratteristico e persistente. Viene stagionato in media 10-16 mesi

SULLE CONFEZIONI Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo GRANA PADANO.

Nella riproduzione sulle confezioni, il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO,

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato, e parzialmente decremato per affioramento.

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: diametro 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. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg 24.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile.

Spessore della crosta: 4 a 8 mm.

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

Resistenza alla maturazione: da uno a due anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- 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 dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e al D.P.R. n. 322 18 maggio 1982.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère 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 ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata coi D.P.R. n. 1099 del 18 novembre 1953.

Mozzarella/fiordilatte (alimento a km zero)

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.