

## ***ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali***

### Indice generale

- PASTA
- PASTA SECCA ALL'UOVO
- RISO
- PANE
- GRISSINI
- OLII
- BURRO
- MARGARINA
- PRODOTTI AVICOLI
- CARNI BOVINE
- UOVA
- PRODOTTI ITTICI
- FORMAGGI
- LATTE
- YOGURT
- ORTAGGI
- FRUTTA
- CONSERVE E VEGETALI
- SALUMI

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### **PASTA**

La pasta deve essere prodotta con le modalità previste dalla legge.

Deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, legge n. 580/67 Titolo IV-Art. 28 e 29 e successive modificazioni, legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere - bottatura o bolle d'aria - spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti e parassiti o larve di alcun tipo o da muffe ed altri agenti infestanti.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Devono riportarsi dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione (come da art. 64, D.P.R. 26 marzo 1980, 327) e dal giugno 1983 tutte le ulteriori informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 come ad es. la data di scadenza.

### **PASTA SECCA ALL'UOVO**

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno gr. 200 di uova da gallina (senza guscio) per kg di semola, (art. 31 legge n° 580/67 e successive modifiche).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge. Deve essere esente da additivi. Deve riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge.

### **RISO**

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge (18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 586).

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

Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere.

Non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna come da disposizioni legislative vigenti.

Il riso deve essere di tipo Parboiled.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti legislativi (art. 5 legge n. 325).

### **PANE**

Nel pane speciale deve essere dichiarato il tipo di ingredienti impiegato che deve rientrare tra quelli citati nell'art. 20 della legge n. 580.

Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

### **GRISSINI**

Preparati in conformità alle norme vigenti: legge n. 580 art. 22.

Grissini speciali: preparati con la farina di tipo 0 o 00, acqua e lievito, con o senza sale e aggiunta dei condimenti e degli ingredienti ammessi per la preparazione del pane speciale condito.

## ***ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali***

Legge n. 580, art. 20.

Confezioni chiuse e riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge DPR n. 327 titolo IV e dal giugno 1983, secondo il DPR n. 322 del 18 maggio 1982.

OLII

- Olio di ARACHIDE
- Olio di GIRASOLE

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla legge R.D.L. n. 2033.

I contenitori non devono presentare difetti come:

ammaccature, punti ruggine, corrosione interna o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare le dichiarazioni previste dal DPR 18 maggio 1982, n. 322.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### **OLII DI OLIVA**

(denominazione in vigore fino al 31-12-1989)

- Olio di oliva extravergine
- Sopraffino vergine
- Fino vergine
- Vergine
- Olio di oliva

Denominazione in vigore dal 1-1-1990 D.M. 509 31 Ottobre 1987.

- Olio di oliva vergine extra
- Olio di oliva vergine
- Olio di oliva vergine corrente
- Olio di oliva vergine lampante

Il grado di acidità, legge 13 novembre 1960 n. 1407 (valida fino al 31 maggio 1988 per il commercio all'ingrosso ed il confezionamento, o fino al 31 dicembre 1989 per il commercio al dettaglio, quando si farà riferimento al D.M. n. 509 31 ottobre 1987, G.U. N. 292 del 15 dicembre 1987) e la qualità, R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033 di ciascuna categoria merceologica deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Per olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g/100 g.

Viene usato olio di oliva extravergine per il solo condimento della pasta bianca su richiesta, a self service.

Non è previsto, salvo clausole diverse da contratto, l'uso di olio di oliva di ogni classificazione per condimento verdure o altro piatto.

### **BURRO - MARGARINA**

#### **BURRO:**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato; non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffe; non deve essere microbiologicamente contaminato.

#### **MARGARINA:**

La margarina deve essere una miscela di grassi vegetali. Il prodotto dovrà contenere 16% massimo di acqua. I prodotti devono essere esenti da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

### **PRODOTTI AVICOLI**

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 - 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e del DPR N. 503, 8 giugno 1982 e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### **PETTI DI POLLO CONGELATI**

Deve essere scongelato con scongelamento lento in cella a temperatura compresa tra i + 4°C e + 8°C.

Non deve presentare scottature da freddo, processo di irrancidimento del grasso e di essiccamento nel muscolo.

Deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

### **POLLI A BUSTO CONGELATI**

Caratteristiche:

polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, 1^ qualità, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;

polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;

privi di testa e colli: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;

- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;

La macellazione deve essere recente, non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;

il pollo deve essere esente da fratture, edemi e ematomi;

il dissanguamento deve risultare completo;

Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;

la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo nè ecchimosi o macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida nè infiltrata di sierosità.

Grammature compresa tra 1000 e 1100.

FESA DI TACCHINO: congelata femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 kg completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

In più altre caratteristiche sono:

- deve essere scongelato con scongelamento lento in cella a temperatura compresa fra i +4° e +8°C;
- non deve presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essicamento nel muscolo;
- deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

CARNE FRESCA e/o CONGELATA da posteriore di VITELLONE

La carne deve presentare un colore rosso, una tessitura compatta e grana fine.  
Il grasso deve essere di colore bianco ed i tagli devono presentare una buona consistenza.

CARNE FRESCA da anteriore di VITELLO

La carne deve presentare un colore chiaro tendente al rosa.  
I tagli devono essere pastosi ma non tendenti al viscido.  
Il grasso deve essere bianco e consistente.

CARNE FRESCA e/o CONGELATA di MAIALE

Il colore deve essere roseo tendente al bianco.  
In superficie i tagli devono essere lucenti o vellutati.  
La grana e la tessitura deve essere finissima, delicata e di consistenza molle.  
La carne deve essere untuosa al tatto ed il grasso presente deve essere bianco e consistente.  
Le carni, l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie e scortate da certificazione sanitaria.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

UOVA

### UOVA DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CATEGORIA QUALITATIVA A

Categoria di peso 4 (55/50 gr).

Gli imballi devono essere muniti di fascetta o dispositivi di etichettatura leggibili e a norma di legge.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere solo surgelato.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche (D.M..15 giugno 1971).

I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "GRANA PARMIGIANO REGGIANO".

Prodotto seguendo le modalità previste dal DPR n. 1269 e successive modifiche.

Deve essere stagionato almeno 18 mesi. Non deve contenere sostanze antifermentanti, come formaleide o altro. Non deve presentare difetti esterni dovuti a marcescenza o interni tipo occhiature dovute a fermentazioni indesiderate. Non deve avere odori o sapori anomali.

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "PARMIGIANO REGGIANO".

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.

I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne od interne. Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 1925 e successive modifiche.

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal DPR n. 322 del 1980.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### LATTE

- Latte a lunga conservazione UHT intero (almeno 3,2% di sostanza grassa).
- Latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato (dall'1,0 all'1,8% di sostanza grassa);
- Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come DPR n. 322/82.

### YOGURT

- Yogurt intero
- Yogurt magro
- Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso, agli additivi aggiunti per il prodotto yogurt alla frutta. Legge n. 994 del 9 maggio 1929 e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327 e dal DPR n. 322/82.

### ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche. Le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità semifini; i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### FRUTTA

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) la frutta deve essere di prima scelta
- b) le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco)
- c) i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine)
- d) le mele devono essere di prima qualità (di tipo golden, delicious, stark delicious)
- e) le pere devono essere di prima qualità (di tipo abate, kaiser)
- f) l'uva da tavola deve essere di prima qualità (tipo Italia e Regina)
- g) le pesche devono essere di prima qualità (tipo polpa gialla o polpa bianca)
- h) le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla boccuccia)
- i) le susine devono essere di prima qualità (tipo smiro)

### CONSERVE VEGETALI

#### POMODORI PELATI

##### *Pomodori pelati normali*

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge, art. 2 del DPR n. 428 dell'11 aprile 1975.

Si ricorda che 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 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 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 del 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 di 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 DPR n. 327/80 art. 64 e DPR n. 3222/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del DPR n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 kg.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### Altre conserve in scatola appertizzate

#### Fagioli, fagiolini, macedonie, etc..

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati 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, non spaccato nè spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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 - 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%.

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

### **SALUMI**

Il testo base che fissa la normativa per le carni fresche o comunque preparate, poi spesso modificato, è il R.D. 20 Dicembre 1928 n. 3298 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

I trattamenti consentiti per la preparazione e la conservazione delle carni compresi gli insaccati sono: salatura, affumicamento-essiccamento, cottura, sterilizzazione, refrigerazione e aggiunta delle droghe e degli additivi consentiti.

Sono vietati l'impiego delle sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Il regolamento impone l'ispezione sanitaria e la bollatura di tutte le carni al momento della macellazione ed in occasione della introduzione in Comuni diversi da quello di macellazione.

La legge prevedeva per tutti gli insaccati l'applicazione di un bollo metallico recante l'indicazione sul tipo di carne presente nella composizione, l'aggiunta di carne congelata, l'impiego di additivi chimici e la data di produzione.

Per i prodotti contenenti carne suina vi è l'obbligo di riportare la data di produzione, art. 14 O.M. 14 Febbraio 1968 concernenti le disposizioni per la peste suina.

La recente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982, supera l'obbligo della bollatura metallica, ma regola con chiarezza le indicazioni da riportare in etichettatura. Oltre a quelle precedentemente menzionate, per i prodotti contenenti carne suina va ricordato l'obbligo di riportare la data di produzione sia nei prodotti confezionati che sfusi, secondo quanto previsto dall'O.M. 11/02/1968 contenente disposizioni ai fini della profilassi delle malattie pestose dei suini. Infine, il D.M. 11 ottobre 1984, G.U. n. 292, consente il confezionamento in atmosfera controllata di affettati di prosciutto, insaccati e altri salumi.

### **PROSCIUTTO CRUDO INTERO O DISOSSATO**

Deve essere marcato con bollo a fuoco portante la dizione "V.S." (visita sanitaria) del Comune ove avviene la stagionatura, C.M. della Sanità n. 97 -18/8/59.

Per evitare abusi la bollatura dovrebbe avvenire subito dopo la macellazione e non dallo stagionatore.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura non inferiore ai 10 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura; non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

L'umidità deve essere compresa tra il 41 e 54% per un prosciutto di media composizione; 54 - 61% per un prosciutto magro.

I prodotti sopra menzionati non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge ed i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

### **SALAMI STAGIONATI**

## **ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali**

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 art. 55 del 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge.

Deve essere dichiarato il tipo di salame:

- a) felino
- b) Varzi
- c) Milano

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30/30% di grasso, 70/65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle,
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali; inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

### **SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE**

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l'involucro impiegato deve possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 30 dicembre 1928 e D.M. 21 marzo 1973.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

## ***ALLEGATO 10 Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali***

### SPALLA COTTA

Il prodotto deve essere avvolto, in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla spalla di suino); all'interno non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patinosità nè 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;
- l'umidità deve essere compresa tra il 40 ed il 50%;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore nè iridescenza, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.