



Comune di
CHIUSA DI SAN MICHELE

Provincia di Torino
Piazza Bauchiero Bruno n. 2 – 10050 Chiusa di San Michele (To)
Tel. 011/964.31.40 – Fax 011/964.44.57

Allegato “C”
alla delibera
di G.C. n. del

TABELLE MERCEOLOGICHE

**PER LA FORNITURA DI PASTI
VEICOLATI PER IL PERIODO
Anni scolastici 2012/2013
2013-2014 - 2014-2015**

INDICE

	PAGINA
Pane comune	2
Pane grattugiato	2
Farine bianca tipo 00	2
Farina di granoturco	3
Prodotti da forno, crostini o simili	3
Pasta di semola di grano duro	3
Riso	4
Riso parboiled	5
Olio extravergine d'oliva	5
Burro di centrifuga	6
Pomodori pelati	6
Pesto confezionato	7
Sale	7
Zucchero semolato	7
Aceto bianco/rosso	7
Zafferano	8
Polveri lievitanti e lievito di birra	8
Prodotti surgelati – caratteristiche	8
Pesce surgelato	8
Verdure surgelate e verdure per minestrone surgelato	9
Carni fresche refrigerate di bovino adulto	10
Trasporto carni fresche refrigerate di bovino adulto	11
Carni avicole refrigerate	12
Suino fresco e refrigerato	12

Yogurt alla frutta	13
Budino	13
Parmigiano reggiano grattugiato	13
Formaggi freschi	14
Prosciutto cotto senza polifosfati	15
Manzo stufato	15
Fesa tacchino arrosto	15
Uova pastorizzate	16
Legumi secchi: fagioli, ceci, lenticchie e miscela di legumi secchi	16
Ortofrutta	16
Piante aromatiche e ortaggi	17
Insalata verde, ortaggi (IV Gamma)	18
Acqua	18

I prodotti biologici, quando richiesti dal Capitolato di Appalto, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento Comunità Europea n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

PANE COMUNE

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0,00, come previsti dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimento del Ministero della Sanità a norma della L. 30 aprile 1963 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla L. n. 580/67 art. 16, D.Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc, in conformità all'art. 22 del D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura richiesta gr. 40.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla L. 04.07.1967 n. 580.

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/01/1992 n. 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA BIANCA TIPO 00

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 per le farine di tipo 00 e successive modifiche.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la L. 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

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

FARINA DI GRANOTURCO

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la L. 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

PRODOTTI DA FORNO, CROSTINI O SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e D.P.R. 23.06.1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27.01.1992 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. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e successive modifiche e nella L. n. 440 dell'8.06.1971.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non deve presentare difetti quali:

- la presenza di macchie bianche o nere;
- bottature o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.

Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione;
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

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

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);

- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con altro grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, art. 28 D.Lgs. 109/92, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%
- tempo di gelatinizzazione: 17' e 68"
- tempo di cottura: basso < 18'

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 %
- sostanze vegetali commestibili 0,10 %

Per il riso:	Riso ARBORIO	Riso ROMA
lunghezza	molto lungo mm 6,61 – 7,6	Lungo 6,80 mm
forma	semitondo	Semi affusolato
Grossezza	Molto grosso/larghezza 3,15 mm	Grosso/larghezza 2,80
Perlatura	centrale estesa	Centro laterale
Striscia	assente	Allungata
Dente	pronunciato	Normale
Sezione	schiacciata	Tondeggiante
Resa cottura	4,34 (volume)	3,92 (volume)
Sostanza persa alla cottura	10,30 %	10,35 %

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

RISO PARBOILED

La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, art. 28 D.Lgs. 109/92.

Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

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

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza. Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.04.1960 n. 1407, D.M. n. 509 del 31.10.1987).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto in conformità all'art. 26 D.Lgs. 109/92.

L'olio extravergine di oliva deve essere usato soprattutto per la confezione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggini, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermeticità del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n. 1526 del 23.12.1956, L.283/62, L. n. 202 del 13.05.1983, D.L. 19.02.1992 n. 142 e Circolare ministeriale del 2 aprile 1998 n. 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore di acqua del 16%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti contaminazione microbica).

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6° C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

Non si deve usare margarina.

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11.04.1975, C.M. n. 137 del 25.06.1990, C.M. n. 138 del 13.06.1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopraccitate.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici, le cui eventuali giunzioni laterali dovranno essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in stagno o piombo, rispondenti agli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:

- nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione del prodotto;
- peso e indicazione dei componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente

scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

PESTO CONFEZIONATO

Deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità del basilico fresco.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche e deve essere conforme ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

SALE

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavole "raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31.01.1997 n. 106.

E' permesso l'utilizzo di sale iodata, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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

ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme alla L. n. 139 del 31.03.1980. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere massimo 15 mg/Kg. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg. 1. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

ACETO ROSSO/BIANCO.

E' ottenuto dalla fermentazione acetica.

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno, operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5 %.

La preparazione ed il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n. 162 e successivamente modificato con l'art. 14 della L. n. 739 del 9.10.1970, L. 6.06.1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli aceti e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986.

In etichetta è necessario riportare, come da D.Lgs. 109/92:

- denominazione merceologica del prodotto;
- indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
- contenuto minimo;
- nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;

- estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

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 occorre riferirsi al RDL 217 del 12.11.1936 e alla L. 283/62.

POLVERI LIEVITANTI E LIEVITO DI BIRRA

Il lievito per dolci deve essere conforme al D.M. 16.06.1999 e successive modifiche. Il lievito di birra deve rispondere ai requisiti indicati nella legge n. 502 del 30.11.1998, art. 8.

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

PRODOTTI SURGELATI CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n. 21/92 e D.M. 493/95.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ad essere opportunamente coibentanti per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dalla legge sopra riportata.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle 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 e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

Il test di rancidità deve essere negativo.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche, in particolare l'art. 6 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 esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai DD.LL. su citati.

PESCE SURGELATO

I filetti di pesce devono 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. Puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte

per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18° , come previsto dal DPR 327/80 e D.Lgs. 110/92. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso impianti ittici autorizzati, in possesso di bollo CEE, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18).

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. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 9.12.1993.

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

I filetti non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europea) e la pezzatura deve Essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

- $\text{ph} < 6,2 - 7$;
- TMA (trimetilamina) 1 mg/00g.;
- TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.;

Parametri fisici:

- calo peso 10 – 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 – 20% a seconda della specie.

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

La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.

VERDURE SURGELATE E VERDURE PER MINESTRONE SURGELATO

Devono rispettare le norme già scritte più sopra per i surgelati ed inoltre devono sottostare al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e ai Regolamenti CEE 1804/99 e 2491/2001.

Caratteristiche:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie, 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 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%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, zucchine, carote, cuore di carciofo, punte di asparagi e misto per minestrone.

Le bietole, le erbette, le costine, le coste e gli spinaci surgelati possono essere non biologici.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli artt. 3 e 4 (relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs. 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del medesimo decreto, nonché convenzionati con il Consorzio e registrati dall'organizzazione nell'apposito "elenco macelli";
- bollate ai sensi del D.M. 23.01.1995, allegata A, capitolo 1, punti 49 e 50;
- ottenute da bovini della razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. 21158, del 18.04.2000, allevati nella zona di produzione e devono avere età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 4 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi utilizzate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n. approvazione IT 007 ET) per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione, gli allevamenti devono avere in materia di stabulazione, i seguenti requisiti:
 - stabulazione libera
 - fissa
 - eventualmente allevamento con pascolo annuale o stagionale

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, ai fini della biosicurezza, le seguenti regole:

- presenza di documentazione scritta e aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di creali e derivati pari al 50%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

La fornitura di carne bovina deve essere certificata ai sensi della L.R. 14.07.1988 e del relativo Regolamento Regionale di attuazione 26 giugno 1997, n. 3.

L'etichettatura, che deve essere conforme all'art. 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000, deve indicare:

- estremi indicativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- paese di nascita del capo bovino;
- razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- 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 di vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carne e/o al capo bovino da cui deriva;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

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 marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dall'art. 2 del 4.04.1964, n. 171 e L. 1803/77, n. 63 e successive modifiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consistente in:

- etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- fotocopia dei certificati di garanzia di produzione delle carni bovine (modello 4 A) di cui agli artt. 2, 3, 5 e 6 del Regolamento regionale 26.06.1997, n. 3 a partire dal laboratorio di sezionamento;
- fotocopia del passaporto, previsto al titolo 1, art. 3 del Regolamento CE 1760/2000, a partire dall'impianto di macellazione.

TRASPORTO CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato da D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

CARNI AVICOLE REFRIGERATE

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. 10.12.1997 n. 495 e de D.P.R. 30.12.1992 n. 559 e D.Lgs. del 18.04.1994 n. 286;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980.
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi all'allegato contenuto nel presente capitolato;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni 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 CEE;
- 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;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, 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.L. 118/92.

Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata, devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e lisci e cartilagine sternale molto flessibile.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

Le carni di **tacchino** (età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

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

SUINO FRESCO E REFRIGERATO

Condizioni generali.

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.04.1962, del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e D.P.R. 12/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;

- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE 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 D.Lgs. 18.04.1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

YOGURT ALLA FRUTTA

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilis*), in determinate condizioni.

Lo **yogurt** deve essere intero, alla frutta, di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti **ed i vasetti devono riportare ben visibile la scadenza.**

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

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

Gli yogurt “biologici”, quando richiesti, devono provenire da animali allevati con metodi biologici, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

BUDINO

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

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

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4.11.1991/R rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997.

Caratteristiche:

- grasso minimo deve esser il 32% sulla sostanza secca;
- additivi assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto non polverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

FORMAGGI FRESCHI

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997, alla Circolare n. 16 del 1.12.1997 e al D.M. 27.02.1996 n. 209;
- devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;

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

MOZZARELLA/FIORDILATTE

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

RICOTTA PIEMONTESE

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.03.1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e D.P.R. 309/98. Inoltre non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27.02.1996 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il tappo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

MANZO STUFATO

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 8.06.1982 n. 503 art. 14 e successive modifiche, del D.Lgs. 109/92 e del D.L. 118/92.

La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce, colore biancorosato.

Le temperatura di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 4.02.1993 n. 65 e O.M. 22.06.1972 e deve provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di + 4° C, come previsto dall'art. 31 del D.Lgs. 19.12.1994 n. 758.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, CECI E LENTICCHIE E MISCELA DI LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime:

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma,
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelli, ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I prodotti devono essere provenienti da agricoltura biologica, e pertanto, conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24.06.1991 e successive modifiche ed integrazioni e ai CE 1804/99 e 2491/2001.

ORTOFRUTTA

I prodotti:

- devono appartenere alla categoria I e II;
- devono essere sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali;
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

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

Gli **ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle;

- aglio;
 - porri;
 - carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande;
 - bietole;
 - broccoli;
 - cavolfiori;
 - cavoli, verze, cavolo cappuccio;
 - **fagiolini: devono essere di qualità semifini;**
 - **finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la pulitura, non superiore al 10%;**
 - insalata verde;
 - melanzane;
 - **Piselli: devono essere di qualità fini;**
 - pomodori; **i pelati devono essere preparati con pomodori sani, integri e freschi previamente scottati, raffreddati e pelati; i contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccatura, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore dovrà riportare le seguenti dichiarazioni:**
 - denominazione e tipo di prodotto;
 - peso netto e sgocciolato;
 - nome della ditta produttrice e confezionatrice;
 - luogo di produzione;
 - data di scadenza.
 - sedano;
 - sedano rapa;
 - **spinaci;**
 - zucca;
 - zucchine;
 - patate: non devono essere presenti segni di germoliazione incipienti nei germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).
- In caso di mancata reperibilità le bietole, le melanzane e i peperoni possono essere surgelati.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Le forniture devono riportare in bolla la specie e la provenienza della merce.

Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

la frutta deve essere di prima scelta, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione;

La frutta da utilizzare è la seguente:

- actinidie – kiwi
- albicocche **devono essere di prima qualità (di tipo “precoce gialla” , “boccuccia”);**
- arance **devono essere di prima qualità (di tipo “tarocco”;**
- banane:
 - sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia;
 - 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 non completa maturazione
 - limoni:
 - sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.
 - mandarini **devono essere di prima qualità (di tipo “clementine”)**;
 - mele **devono essere di prima qualità (di tipo “golden delicious”, “stark delicious”)**;
 - pere **devono essere di prima qualità (nella fornitura deve essere escluso il tipo Decana)**;
 - pesche **devono essere di prima qualità (tipo polpa gialla o polpa bianca)**;
 - prugne
 - susine **devono essere di prima qualità (di tipo “smiro”)**;
 - uva: **deve essere di prima qualità (di tipo “Italia”, “Regina”)**;
- Per la macedonia deve essere usata frutta fresca, mai in scatola.**

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

INSALATA VERDE, ORTAGGI (IV GAMMA)

I prodotti devono essere conformi ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

Devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- limiti microbici aerobi a 30° C/g.max: 5 x 10⁶, coliformi a 44,5° C/g. 10³;
- salmonella assente in 25 g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12° C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12° C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4° C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max a + 4° C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max + 4° C;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vaschette collegate: la prima utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente e microbiologicamente controllata.

Tra i requisiti richiesti all'azienda di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Possono essere utilizzate in IV Gamma anche altre verdure ad esclusione delle patate.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti, in particolare al Decr. Pres. Consiglio dei Ministri del 04/08/2000 (sospensione cautelativa della commercializzazione e della utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale a norma dell'art. 12 del Reg. CE n. 258/97).

I prodotti dovranno essere confezionati in contenitore di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori in banda stagnata non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli, devono essere privi di polvere e di condense d'umidità.