



**Allegato "B" al contratto rep.n..... del .....**

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**LATTE:** dovrà essere omogeneizzato, sterilizzato e parzialmente scremato, con contenuto massimo di grasso sino all'1,8% nel rispetto delle norme vigenti in materia.

**LONZA:** stagionata, dovrà essere di prima qualità. Il processo di stagionatura e maturazione dovrà compiersi lentamente in un tempo non inferiore a tre mesi ed in modo tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno. Saranno esclusi, in ogni caso, quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno un bordo esterno essiccato o le parti interne non completamente mature.

**MORTADELLA:** dovrà essere di puro suino, magra, ben prosciugata, compatta al taglio; il prodotto deve pervenire da carne magra di prima qualità e la qualità di grasso in lardelli non deve superare il 25%.

**MOZZARELLA:** il prodotto, ricavato da latte intero di mucca, dovrà avere sapore ed odore gradevoli e caratteristici, ottimo stato di conservazione e dovrà essere caratterizzato da nome brevettato. Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non dovrà essere inferiore al 44%, il contenuto in proteine non dovrà essere inferiore al 17% e la quantità in acqua dovrà essere contenuta entro i limiti necessari per una buona tecnica di lavorazione e non potrà, comunque, superare il 61%.

**PROSCIUTTO CRUDO SENZA OSSO:** il prodotto, in ottimo stato di conservazione, deve portare impresso il marchio di consorzio. Deve essere ben prosciugato, opportunamente stagionato, di sapore ed odore gradevole e caratteristico.

**PROSCIUTTO COTTO:** sgrassato e scotennato, senza aggiunta di polifosfati (E450), con acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza dell'1% e proteine non inferiori al 20%.

**PROVOLONE DOLCE:** di latte intero e fresco di mucca, con aggiunta di siero fermentato avente contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, contenuto di acqua non superiore al 38% e corrispondente ai requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.

**CACIOTTA:** vedere le specifiche per il provolone dolce.

**SALAME:** tipo Milano o Fabriano di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti tendinee e cartilaginee, con giusta proporzione di sale e droghe in modo da conferire odore e sapore gradevoli. L'impasto deve essere costituito per il 30% da grasso duro di suino e per il rimanente 70% da carne, accuratamente mondata, di suino e bovino in parti uguali con etichettatura a norma di legge.

**PANCETTA:** tesa e affumicata dovrà presentarsi con parti carnee in giusta proporzione e non dovrà risultare poco o troppo stagionata con eccesso o difetto di condimento delle spezie utilizzate per la preparazione; il grasso al taglio dovrà risultare bianco senza alcun segno di rancidità.

**MAIONESE:** prodotta con uova fresche di categoria "A", olio, limone e sale.

**FORMAGGIO STRACCHINO:** di latte intero coagulato con presame liquido di circa 30/40 minuti a 31-33 C°; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

**UOVA:** categoria di qualità "A" e caratteristiche di cui al Regolamento CEE n.2772/75; devono pervenire dai centri di imballaggio nazionali autorizzati in base alla legge 3 maggio 1971, n.419, in esecuzione dei Regolamenti CEE n.65/69 e n.2772/75.

**TONNO:** lavorato presso stabilimenti con bollo CEE (L.559/92); all'olio d'oliva, confezionato con carni fresche della regione addominale, in ottimo stato di conservazione, di colore paglierino, con sapore ed odore gradevoli e caratteristici.

**CARNI BOVINE:** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento controllati e riconosciuti, preferibilmente nazionali (secondo le norme sanitarie del D.L. n.537/92); devono appartenere, per caratteristiche morfologiche e qualitative, a vitelloni di prima qualità.

**CARNI SUINE E AVICOLE:** le suine devono provenire da razze magre di suino per macelleria, con percentuale di grasso interno tra il 2% ed il 3%, esclusivamente di produzione nazionale; analogamente le carni fresche di pollo e tacchino devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento italiani riconosciuti secondo le norme sanitarie del d.P.R. 8 giugno 1982, n.503.

**BIRRA:** in lattina da 33 cl.; il prodotto deve corrispondere al disposto della legge 16 agosto 1962, n.1354, e successive modificazioni ed integrazioni; inoltre, deve presentare le caratteristiche ed i requisiti determinati per la birra normale dal d.P.R. 30 dicembre 1970, n.1498. Il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg./lt. ed all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

**SUCCHI DI FRUTTA:** in confezione da grammi 125; dovranno avere estratto secco in percentuale minima del 17%.

**CAFFE':** di prima qualità e di primaria marca.

**PASTE:** la pasticceria, dolce o salata, dovrà essere di prima qualità e confezionata con l'utilizzo di prodotti freschi escludendo, quindi, il ricorso a prodotti congelati, surgelati o altro.

**PANE:** fresco di giornata.