

## I

(Comunicazioni)

## COMMISSIONE

### **Comunicazione della Commissione relativa alle caratteristiche dei prodotti da fornire nell'ambito dell'aiuto alimentare comunitario**

(2000/C 312/01)

*[conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2519/97 della Commissione del 16 dicembre 1997 (GU L 346 del 17.12.1997, pag. 23)]*

La presente comunicazione fissa le caratteristiche dei prodotti da mobilitare, fatta salva ogni disposizione più specifica eventualmente adottata dalla Commissione. A partire dal 1<sup>o</sup>.12.2000, essa sostituisce il paragrafo 1 (Requisiti in materia di composizione e di qualità) di tutti i capitoli nella comunicazione pubblicata nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* C 114 del 29 aprile 1991.

#### CONSIDERAZIONI GENERALI

Va inteso che il riferimento nel bando di gara ai vari punti della presente pubblicazione copre le eventuali osservazioni preliminari per gruppo di prodotti, nonché le considerazioni qui in appresso.

Quando viene fatto riferimento a regolamenti, direttive o norme internazionali, dev'essere tenuto conto di ogni loro eventuale modifica o abrogazione: va cioè considerata la versione applicabile alla data prevista per la presentazione delle offerte.

La mobilitazione sul mercato comunitario presuppone che il prodotto da fornire è stato coltivato o, in caso di cui, trasformato nel territorio dell'Unione europea.

Tutti i prodotti debbono essere destinati all'alimentazione umana e di qualità sana, leale e mercantile. Per quanto concerne l'igiene e la salubrità dei prodotti (residui di antiparassitari, di metalli pesanti, ecc.) come per gli ingredienti facoltativi (agenti di trattamento, vitamine, minerali e amminoacidi), sono d'applicazione le norme del «Codex Alimentarius».

Inoltre, all'atto della consegna, il fornitore trasmette al beneficiario o al suo rappresentante

- un certificato fitosanitario o sanitario, secondo la natura del prodotto da consegnare,
- un certificato rilasciato da un organismo ufficiale ed attestante che, nello Stato membro in causa e per il prodotto da consegnare, le norme vigenti in materia di radiazione nucleare non vengono eccedute, il certificato di radioattività deve indicare il contenuto in cesio 134, cesio 137 e iodio 131.

## INDICE

Prodotto (sigla)	Pagina
<b>A. Prodotti a base di cereali</b> .....	<b>4</b>
1. Frumento tenero (BLT)	
2. Frumento duro (DUR)	
3. Orzo (ORG)	
4. Granturco (MAI)	
5. Segala (SEG)	
6. Sorgo (SOR)	
7. Riso lavorato a grani tondi, medi o lunghi (CBR, CBM, CBL)	
8. Riso parboiled a grani tondi, medi o lunghi (RPR, RPM, RPL)	
9. Rotture di riso (BRI)	
10. Farina di frumento tenero (FBLT)	
11. Farina di granturco (FMAI)	
12. Farina di segala (FSEG)	
13. Semola di frumento duro (SDUR)	
14. Semola di granturco (SMAI)	
15. Fiocchi d'avena (FHAF)	
<b>B. Ortofrutticoli e legumi secchi</b> .....	<b>9</b>
1. Concentrato di pomodoro (CT)	
2. Pomodori in polvere (PT)	
3. Uva secca di Corinto (COR)	
4. Fave (FABA)	
5. Favette (FEQ)	
6. Piselli spezzati (PISUM)	
<b>C. Zucchero</b> .....	<b>11</b>
1. Zucchero bianco (SUB)	
<b>D. Oli vegetali</b> .....	<b>11</b>
1. Olio di colza raffinato (HCOLZ)	
2. Olio di girasole raffinato (HTOUR)	
3. Olio d'oliva (HOLI)	
4. Olio di granturco (HMAI)	
5. Olio di soia (HSOJA)	

---

E.	<b>Prodotti lattiero-caseari</b> .....	14
	1. Latte scremato in polvere (LEP)	
	2. Latte scremato in polvere vitaminizzato (LEPv)	
	3. Latte semiscremato in polvere (LDEP)	
	4. Latte intero in polvere (LENP)	
	5. Burro (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Formaggio del tipo feta (FETA)	
	8. Formaggio fuso (FROf)	
F.	<b>Prodotti composti</b> .....	17
	1. Alimento per lo svezzamento a base di cereali (BABYF)	
	2. Biscotti (BISC)	
	3. Miscela frumento-soia (WSB)	
	4. Alimento per lattanti (Lsub1)	
	5. Alimento di proseguimento (Lsub2)	
	6. Latte ad alto valore energetico (LHE)	
	7. Alimento composto (AC)	
	8. Paste alimentari (PAL)	
G.	<b>Prodotti della pesca</b> .....	23
	1. Conserve di sardine (SAR)	
	2. Conserve di sgombro (CM)	
H.	<b>Prodotti a base di carne</b> .....	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Conserve di carni bovine (BP)	
	3. Pasticcio di fegato di bovino (PFB)	
	4. Conserve di carni suine (CP)	
	5. Pasticcio di fegato di suino (PFP)	
	6. Conserve di pollame (CV)	

**A. PRODOTTI A BASE DI CEREALI****Osservazioni preliminari**

I metodi di controllo sono i seguenti:

- umidità: ISO 711, 712 e 6540 (granturco),
- proteine: ICC 105,
- Hagberg: ISO 3093,
- Zéleny: ISO 5529,
- ceneri: ISO 2171,
- acidità: AOAC 14022, oppure ISO 7305,
- cellulosa: AOAC 7070, oppure ICC 113,

e, per il riso: ISO 7301.

Tutti i prodotti a base di cereali debbono essere esenti da odori e da parassiti vivi, nonché, nel caso dei prodotti di prima trasformazione, da parassiti morti. Gli insetti morti vengono considerati come «impurità varie» e non possono superare lo 0,5 %.

I prodotti indicati ai punti 1 a 6 devono corrispondere alle condizioni dell'articolo 2 e dell'allegato I del regolamento (CE) n. 824/2000 (GU L 100 del 20.4.2000, pag. 31) senza pregiudizio delle condizioni particolari indicate qui in appresso. In caso d'inosservanza di questi criteri, la Commissione può applicare le detrazioni previste dal suddetto regolamento. Per i prodotti di cui ai punti da 7 a 15, il calcolo delle detrazioni è fatto su base della normativa comunitaria, *mutatis mutandis*.

**1. Frumento tenero**

Frumento tenero conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta: massimo 10 %, di cui:
  - chicchi spezzati: massimo 3 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 2,5 mm),
  - impurità relative ai chicchi: massimo 5 % (chicchi striminziti, chicchi d'altri cereali, chicchi attaccati da parassiti, chicchi che presentano colorazioni del germe e chicchi riscaldati per essiccazione),
  - chicchi germinati: massimo 2,5 %,
  - impurità varie: massimo 1 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, chicchi cariati, insetti morti e frammenti d'insetti),
  - segala cornuta: massimo 0,05 %;
- proteine: minimo 11,5 % ( $N \times 5,7$  su materia secca);
- indice di caduta di Hagberg: minimo 220, ivi inclusi i 60 secondi del tempo di preparazione (agitazione);
- indice di Zéleny: minimo 25;
- peso specifico: minimo 74 kg/hl.

## 2. **Frumento duro**

Frumento duro conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta: massimo 10 %, di cui:
  - chicchi spezzati: massimo 3 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 2,5 mm),
  - impurità relative ai chicchi: massimo 2 % (chicchi striminziti, chicchi d'altri cereali, chicchi attaccati da parassiti, chicchi che presentano colorazioni del germe e chicchi riscaldati per essiccazione),
  - chicchi volpati e/o colpiti da fusariosi: massimo 5 %  
di cui chicchi colpiti da fusariosi: massimo 1,5 %,
  - chicchi germinati: massimo 2,5%,
  - impurità varie: massimo 0,5 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, chicchi cariati, insetti morti e frammenti d'insetti),
  - segala cornuta: massimo 0,05 %;
- chicchi biancomati: massimo 25 %;
- proteine: minimo 11,5 % (N × 5,7 su materia secca);
- indice di caduta di Hagberg: minimo 220, ivi inclusi i 60 secondi del tempo di preparazione (agitazione);
- peso specifico: minimo 78 kg/hl.

## 3. **Orzo**

Orzo invernale o primaverile distico, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta: massimo 10 %, di cui:
  - chicchi spezzati: massimo 3 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 2,5 mm),
  - impurità relative ai chicchi: massimo 5 % (chicchi striminziti, chicchi d'altri cereali, chicchi attaccati da parassiti e chicchi riscaldati per essiccazione),
  - chicchi germinati; massimo 2,5 %,
  - impurità varie: massimo 1 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, insetti morti e frammenti d'insetti);
- peso specifico: minimo 67 kg/hl.

## 4. **Granturco**

Granturco conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta: massimo 8 %, di cui:
  - chicchi spezzati: massimo 4 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 4,5 mm),

- impurità relative ai chicchi: massimo 3 % (chicchi d'altri cereali, chicchi attaccati da parassiti e chicchi riscaldati per essiccazione),
- chicchi germinati: massimo 0,5 %,
- impurità varie: massimo 1 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, insetti morti e frammenti d'insetti).

## 5. *Segala*

Segala conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14%;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta:
  - chicchi spezzati: massimo 3 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 2,5 mm),
  - impurità relative ai chicchi: massimo 3 % (chicchi striminziti, chicchi di altri cereali, chicchi attaccati da parassiti e chicchi riscaldati per essiccazione),
  - chicchi germinati: massimo 2,5 %,
  - impurità varie: massimo 1 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, insetti morti e frammenti d'insetti),
  - segala cornuta: massimo 0,05 %;
- indice di caduta di Hagberg: minimo 140, ivi inclusi i 60 secondi del tempo di preparazione (agitazione);
- peso specifico: minimo 70 kg/hl.

## 6. *Sorgo*

Sorgo conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- sorgo bianco, con una tolleranza massima del 2 % per il sorgo rosso;
- umidità massima: 14 %;
- elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta:
  - chicchi spezzati: massimo 4 % (chicchi o parti di chicchi che passano attraverso un setaccio con fori circolari di diametro di 1,8 mm),
  - impurità relative ai chicchi: massimo 3 % (chicchi d'altri cereali, chicchi attaccati da parassiti e chicchi riscaldati per essiccazione),
  - chicchi germinati: massimo 1 %,
  - impurità varie: massimo 1 % (semi estranei, chicchi avariati, impurità propriamente dette, pule, insetti morti e frammenti d'insetti);
- tannino: massimo 0,4 %, calcolato sulla sostanza secca secondo il metodo Klaus Daiber.

**7. Riso lavorato a grani tondi, medi o lunghi**

Riso completamente lavorato, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 15 %;
- rotture di riso: non oltre il 5 %;
- grani gessati: non oltre il 5 %;
- grani striati di rosso: non oltre il 3 %;
- grani vaiolati e/o macchiati: non oltre il 2,5 %;
- grani gialli: non oltre lo 0,05 %;
- grani ambrati: non oltre lo 0,2 %;
- tolleranza per i materiali estranei:
  - sostanze minerali o vegetali non commestibili, purché non tossiche: non oltre lo 0,01 %,
  - grani estranei, o parti di grani estranei, commestibili: non oltre lo 0,1 %.

**8. Riso parboiled a grani tondi, medi o lunghi**

Riso sottoposto a trattamento idrotermico (parboiled) e lavorato, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 15 %;
- rotture di riso: non oltre il 5 %;
- grani striati di rosso: non oltre il 3 %;
- grani vaiolati e/o macchiati: non oltre l'1,5 %;
- grani «pecks»: non oltre l'1 %;
- tolleranza per i materiali estranei:
  - sostanze minerali o vegetali non commestibili, purché non tossiche: non oltre lo 0,01 %;
  - grani estranei o parti di grani estranei, commestibili: non oltre lo 0,1 %;
- grani di riso non sottoposti a trattamento idrotermico (non parboiled): non oltre lo 0,5 %;
- grani incompletamente gelatinizzati: non oltre il 4 %.

**9. Rotture di riso**

Rotture di riso conformi alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 15 %;
- frammenti di riso: non oltre l'1,5 %;
- grani gessati: non oltre il 6 %;
- grani striati di rosso: non oltre il 10 %;
- grani vaiolati e/o macchiati: non oltre il 4 %;
- grani gialli e/o ambrati: non oltre l'1,175 %;

- tolleranza per i materiali estranei:
  - sostanze minerali o vegetali non commestibili, purché non tossiche: non oltre lo 0,01 %,
  - rotture estranee, o parti di rotture estranee, commestibili: non oltre lo 0,1 %.

#### 10. *Farina di frumento tenero*

Farina di frumento tenero la cui pasta non diventa collosa se lavorata meccanicamente, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- proteine: non meno del 10,5 % (N × 6,25 sulla sostanza secca);
- indice di caduta di Hagberg: non inferiore a 220, ivi inclusi i 60 secondi di tempo di preparazione (agitazione);
- indice di Zéleny: non inferiore a 25;
- ceneri: non oltre lo 0,6 % rispetto alla sostanza secca;
- acidità grassa: non oltre lo 0,5 g di KOH/g di olio.

#### 11. *Farina di granturco*

Farina di granturco, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 13 %;
- acidità: non oltre lo 0,9 %;
- sostanze grasse: non oltre l'1,3 %;
- cellulosa greggia: non oltre lo 0,8 % rispetto alla sostanza secca.

#### 12. *Farina di segala*

Farina di segala, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14 %;
- indice di caduta di Hagberg: non inferiore a 140, ivi inclusi i 60 secondi di tempo di preparazione (agitazione);
- ceneri: non oltre l'1,4 % rispetto alla sostanza secca.

#### 13. *Semola di frumento duro*

Semola di frumento duro, conforme alle seguenti caratteristiche:

- valore granulometrico alla setacciatura: passaggio attraverso un setaccio con un'apertura di maglia di 0,160 millimetri (tasso massimo del 10 %);
- umidità massima: 13 %;
- ceneri: massimo 1,3 % rispetto alla sostanza secca;
- proteina: non meno dell'11 % (N × 5,70 rispetto alla sostanza secca).

#### 14. *Semola di granturco*

Semola di granturco, conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 13 %;
- acidità: non oltre lo 0,6 %;
- sostanze grasse: non oltre lo 0,9 %;
- cellulosa greggia: non oltre lo 0,6 % rispetto alla sostanza secca.

#### 15. *Fiocchi d'avena*

Fiocchi di avena a cottura veloce, prodotti a base di avena di prima qualità ad alta densità e conformi alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12 %;
- ceneri: non oltre il 2,3 % rispetto alla sostanza secca;
- fibre greggie: non oltre l'1,5 % rispetto alla sostanza secca;
- pule: non oltre lo 0,1 % rispetto alla sostanza secca;
- proteine: non meno del 12 % rispetto alla sostanza secca;
- fiocchi d'altri cereali: non oltre il 2 %.

### B. ORTOFRUTTICOLI E LEGUMI SECCHI

#### 1. *Concentrato di pomodoro*

Concentrato di pomodoro del raccolto più recente e conforme ai requisiti minimi di qualità previsti dall'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 1764/86 (GU L 153 del 7.6.1986, pag.1), nonché alle seguenti caratteristiche:

- solidi totali: 30-31 %;
- solidi solubili (pomodoro): 28-30 %;
- sale (NaCl): non oltre l'1,3 %;
- acidità (acido citrico): non oltre il 3 %.

#### 2. *Pomodori in polvere*

Polvere di pomodori del raccolto più recente, disidratata sotto vuoto ad una temperatura massima di 90 °C, rispondente ai requisiti minimi di qualità di cui agli articoli 11 e 12 del regolamento (CEE) n. 1764/86 (GU L 153 del 7.6.1986, pag. 1) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 4 %;
- sale (NaCl): non oltre l'1,3 %;
- acidità (acido citrico): non oltre il 7,5 %.

### 3. *Uva secca di Corinto*

Uva secca di Corinto del raccolto più recente, conforme alle seguenti caratteristiche:

- qualità «choice»;
- calibro «medium».

Le uve secche debbono inoltre soddisfare i requisiti minimi di qualità di cui all'articolo 1 del regolamento (CE) n.1666/1999 (GU L 197 del 29.7.1999, pag. 32).

### 4. *Fave*

Fave (*Vicia faba major*), pulite e fumigate. Le fave debbono essere prive di insetti vivi, non avere più dello 0,1 % di insetti morti, di frammenti o particelle di insetti e/o di altre impurità di origine animale e essere conformi alle seguenti caratteristiche:

- raccolto: il più recente;
- calibro dei semi: minimo 10 mm;
- umidità massima: 15 %;
- semi spezzati: non oltre il 3 %;
- materie estranee: non oltre l'1 %;
- totale dei semi danneggiati: non oltre il 2 %;
- tempo di cottura: non oltre 90 minuti, dopo 12 ore di immersione in acqua.

### 5. *Favette*

Favette (*Vicia faba equina*), pulite e fumigate. Le favette debbono essere prive di insetti vivi, non avere più dello 0,1 % di insetti morti, di frammenti o particelle di insetti e/o di altre impurità di origine animale e essere conformi alle seguenti caratteristiche:

- raccolto: il più recente;
- calibro dei semi: massimo 13 mm (misurato con vaglio a fori circolari);
- umidità massima: 15 %;
- semi spezzati: non oltre il 3 %;
- materie estranee: non oltre l'1 %;
- totale dei semi danneggiati: non oltre il 2 %;
- tempo di cottura: non oltre 90 minuti, dopo 12 ore di immersione in acqua.

### 6. *Piselli spezzati*

Piselli gialli o verdi (*Pisum sativum*), derivanti dal raccolto più recente e non colorati artificialmente. I piselli spezzati debbono essere trattati a vapore per almeno due minuti o essere stati fumigati; inoltre, essi debbono essere conformi alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 15 %;
- materie estranee: non oltre lo 0,1 %;

- rotture: non oltre il 10 % (per «rotture» si intendono le parti di pisello che passano attraverso un vaglio a fori circolari del diametro di 5 millimetri);
- percentuale di colore diverso o decolorati: non oltre l'1,5 % (piselli gialli), non oltre il 15 % (piselli verdi);
- tempo di cottura: non superiore a 60 minuti (senza bagno preliminare) o non superiore a 45 minuti (dopo 12 ore di immersione in acqua).

Se i piselli sono stati fumigati, il fornitore trasmette al beneficiario o al suo rappresentante, al momento della consegna, un certificato di fumigazione. Se del caso, il tipo di piselli (gialli o verdi) è precisato nel bando di gara.

## C. ZUCCHERO

### 1. *Zucchero bianco*

Zucchero bianco, della qualità tipo, categoria 2, di cui al regolamento (CEE) n. 793/72 (GU L 94 del 21.4.1972, pag. 1), conforme alle condizioni stabilite dall'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2103/77 (GU L 246 del 27.9.1977, pag. 2). La categoria di zucchero viene constatata in modo determinante applicando la regola prevista all'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), secondo trattino, del citato regolamento (CEE) n. 2103/77.

A norma dell'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2038/1999 (GU L 252 del 25.9.1999, pag. 1), lo zucchero, sia zucchero A o B [punti e) e f)] o zucchero C [punto g)], deve essere prodotto nella Comunità. Il tipo di zucchero (A, B o C) sarà stabilito nel bando di gara.

## D. OLI VEGETALI

### **Osservazioni preliminari**

I metodi di controllo sono i seguenti:

- acqua: ISO 662;
- impurezze: ISO 663;
- acidi grassi liberi: ISO 660;
- acidi palmitico, erucico, linoleico, oleico: ISO 5508 e 5509;
- brassicasterolo, colesterolo, delta-7-stigmasterolo: ISO 6799;
- numero di iodio: ISO 3961;
- numero di perossidi: ISO 3960;
- saponificazione: AOCS Cc 15-60;
- additivi autorizzati: ISO 6463;
- fosforo: AOCS Ca 12-55;
- colore: AOCS Cc 136-45.

### 1. **Olio di colza**

Olio di colza raffinato conforme alle seguenti caratteristiche:

- acqua e sostanze volatili: non oltre lo 0,2 % m/m;
- impurezze insolubili: non oltre lo 0,05 % m/m;
- acidi grassi liberi: non oltre lo 0,15 %, espresso in acido oleico;
- acido erucico: non oltre il 5 % del totale degli acidi grassi presenti;
- brassicasterolo: 5-13 % sul contenuto totale in steroli;
- saponi: non oltre lo 0,005 % m/m;
- assenza di odori e sapori estranei;
- numero di perossidi: non superiore a 10 mEq di ossigeno attivo/kg d'olio (non superiore a 2 mEq per forniture franco fabbrica o porto d'imbarco);
- peso specifico a 20 °C: 0,910-0,920 g/cm<sup>3</sup>;
- indice di rifrazione a 40 °C: 1,465-1,469;
- additivi autorizzati: non oltre 100 mg di butilidrossitoluene (BHT-E-321) per kg d'olio.

### 2. **Olio di girasole**

Olio di girasole raffinato conforme alle seguenti caratteristiche:

- acqua e sostanze volatili: non oltre lo 0,2 % m/m;
- impurezze insolubili: non oltre lo 0,05 % m/m;
- acidi grassi liberi: non oltre lo 0,15 %, espresso in acido oleico;
- acido linoleico: non oltre lo 0,5 % degli acidi grassi totali presenti;
- delta-7-stigmasterolo: non meno del 9 % del contenuto totale in steroli;
- brassicasterolo: non oltre lo 0,5 % sul contenuto totale in steroli;
- saponi: non oltre lo 0,005 % m/m;
- assenza di odori e sapori estranei;
- numero di perossidi: non superiore a 10 mEq di ossigeno attivo/kg d'olio (non superiore a 2 mEq per forniture franco fabbrica o porto d'imbarco);
- peso specifico a 20 °C: 0,918-0,923 g/cm<sup>3</sup>;
- indice di rifrazione a 40 °C: 1,467-1,469;
- additivi autorizzati: non oltre 100 mg di butilidrossitoluene (BHT-E-321) per kg d'olio.

### 3. **Olio d'oliva**

Olio d'oliva rispondente, per ciascuna categoria prevista all'allegato del regolamento n. 136/66/CEE (GU 172 del 30.9.1966, pag. 3025/66), alle rispettive caratteristiche definite nel regolamento (CEE) n. 2568/91 (GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1).

#### 4. **Olio di granturco**

Olio di granturco raffinato conforme alle seguenti caratteristiche:

- acqua e sostanze volatili: non oltre lo 0,2 % m/m;
- impurezze insolubili: non oltre lo 0,05 % m/m;
- acidi grassi liberi: non oltre lo 0,15 %, espresso in acido oleico;
- colore, Lovibond 5<sup>1/4</sup>" (rosso/giallo): massimo 3/25;
- saponi: non oltre lo 0,005 % m/m;
- assenza di odori e sapori estranei;
- numero di perossidi: non superiore a 10 mEq di ossigeno attivo/kg d'olio (non superiore a 2 mEq per forniture franco fabbrica o porto d'imbarco);
- peso specifico a 20 °C: 0,917-0,925 g/cm<sup>3</sup>;
- indice di rifrazione a 40 °C: 1,465-1,468;
- numero di iodio (Wijs): 103-128 g/100 g;
- acido palmitico: 8-14 % degli acidi grassi totali presenti;
- acido oleico: non oltre il 35 % degli acidi grassi totali presenti;
- acido linoleico: 50-62 % degli acidi grassi totali presenti.

#### 5. **Olio di soia**

Olio di soia raffinato conforme alle seguenti caratteristiche:

- aspetto chiaro e brillante a temperatura ambiente;
- acqua e sostanze volatili: non oltre lo 0,2 % m/m;
- impurezze insolubili: non oltre lo 0,05 % m/m;
- acidi grassi liberi: non oltre lo 0,1 % espresso in acido oleico;
- colore, Lovibond 5<sup>1/4</sup>" (rosso/giallo): massimo 1,5/15;
- saponi: non oltre lo 0,005 % m/m;
- assenza di odori e sapori estranei;
- numero di perossidi: non superiore a 10 mEq di ossigeno attivo/kg d'olio (non superiore a 2 mEq per forniture franco fabbrica o porto d'imbarco);
- peso specifico a 20 °C: 0,919-0,925 g/cm<sup>3</sup>;
- indice di rifrazione a 40 °C: 1,466-1,470;
- numero di iodio (Wijs): 125-140 g/100 g.

## E. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

### Osservazioni preliminari

La fabbricazione dei lattini in polvere dev'essere effettuata dopo aggiudicazione del contratto di fornitura.

Essi debbono essere prodotti a partire da latte pastorizzato proveniente da animali in buona salute e in eccellenti condizioni sanitarie controllate da personale tecnico qualificato; nei dodici mesi precedenti la trasformazione, la zona di produzione del latte crudo deve essere risultata indenne da afta epizootica, da encefalopatia spongiforme bovina (BSE) nonché da ogni altra malattia infettiva soggetta ad obbligo di notifica. Il fornitore trasmette, al momento della consegna, al beneficiario o al suo rappresentante un certificato veterinario e/o un certificato sanitario rilasciati da un organismo ufficiale e attestanti che le condizioni di cui sopra sono state rispettate.

I metodi di riferimento per l'analisi e la valutazione della qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari sono quelli indicati nell'allegato del regolamento (CE) n. 1854/96 (GU L 246 del 27.9.1996, pag. 5).

#### 1. Latte scremato in polvere

Latte scremato in polvere ottenuto col metodo spray e conforme almeno alle seguenti caratteristiche:

- proteine: non meno del 31,4 % sul residuo secco non grasso;
- materie grasse: non oltre l'1 %;
- umidità massima: 4 %;
- acidità titolabile in ml di soluzione di idrossido di sodio 0,1 N: non oltre 19,5;
- lattati: non oltre 150 mg/100 g;
- additivi: assenti;
- prova della fosfatasi: negativa (non oltre 4 µg di fenolo/g di latte ricostituito);
- indice d'insolubilità: non superiore a 0,5 ml (a 24 °C);
- particelle combuste: non superiore a 15 mg (cioè: almeno disco B);
- microrganismi: non oltre 40 000 unità/g;
- coliformi: assenti in 0,1 g, conformemente al regolamento (CE) n. 1080/96 (GU L 142 del 15.6.1996, pag. 13);
- latticello: assente;
- siero di latte: assente;
- sapore e odore: netti;
- aspetto: colore bianco o leggermente paglierino, assenza d'impurezze e di particelle colorate;
- antimicrobici: assenti.

#### 2. Latte scremato in polvere vitaminizzato

Latte scremato in polvere vitaminizzato ottenuto col metodo spray e conforme alle prescrizioni di cui al punto E.1, nonché alle seguenti caratteristiche:

- contenuto di vitamina A in unità internazionali/100 grammi: da 5 000 a 10 000,
- contenuto di vitamina D in unità internazionali/100 grammi: da 500 a 1 000.

La miscela di vitamine incorporata nel latte deve assolutamente contenere vitamina A in proporzione dieci volte superiore alla vitamina D. Le vitamine incorporate nel latte devono essere di qualità farmaceutica e prodotte ai fini del consumo umano. La vitamina A dev'essere incorporata sotto forma di palmitato e/o d'acetato. Il rispetto del rapporto 10/1 tra le concentrazioni di vitamina A e di vitamina D, nonché il contenuto di dette vitamine nel preparato destinato ad essere aggiunto al latte scremato in polvere, sono inoltre garantiti dal produttore e/o dal fornitore, che s'impegnano per iscritto. Soltanto il prodotto che risponde a questi requisiti può essere aggiunto al latte scremato in polvere ai fini del suo arricchimento in vitamine A e D.

I dati relativi al preparato di vitamine A e D consentono di identificare:

- le entrate e le uscite, nonché i quantitativi utilizzati,
- il nome e l'indirizzo del produttore e/o del fornitore,
- il metodo d'arricchimento impiegato,
- la data limite di consumo,

essi sono riportati in un registro che dev'essere obbligatoriamente tenuto dal produttore di latte scremato in polvere vitaminizzato. Tale registro può essere consultato dalla Commissione o dal suo rappresentante sul posto (impresa incaricata del controllo).

Il metodo di riferimento per il dosaggio della vitamina A è stabilito dalla norma internazionale FIL 142. Il metodo di riferimento per il dosaggio della vitamina D del preparato destinato ad essere aggiunto al latte scremato in polvere è quello ripreso nei metodi AOAC sotto il numero 43.079.

### **3. Latte parzialmente scremato in polvere**

Latte parzialmente scremato in polvere ottenuto col metodo spray e conforme alle prescrizioni del punto E.1, salvo i seguenti aspetti:

- materie grasse: 12-15 %;
- umidità massima: 3 %.

### **4. Latte intero in polvere**

Latte intero in polvere di qualità extra, ottenuto col metodo spray e conforme alle seguenti caratteristiche:

- materie grasse: non meno del 26 %;
- umidità massima: 3 %;
- acidità titolabile (calcolata sulla sostanza secca non grassa) ADPI:
  - in ml di soluzione di idrossido di sodio 0,1 N: non superiore a 3,
  - in acido lattico: non superiore a 0,15 %;
- lattati (calcolati sulla sostanza secca non grassa): non oltre 150 mg/100 g;
- additivi: assenti;
- prova della fosfatasi: negativa (non oltre 4 µg di fenolo/g di latte ricostituito);
- indice d'insolubilità: non superiore a 0,5 ml (a 24 °C);
- particelle combuste: non superiore a 15 mg (cioè: almeno disco B);
- microrganismi: non oltre 50 000 unità/g;

- coliformi: assenti in 0,1 g, conformemente al regolamento (CE) n. 1080/96 (GU L 142 del 15.6.1996, pag. 13);
- latticello: assente;
- siero di latte: assente;
- sapore e odore: netti;
- aspetto: colore bianco o leggermente paglierino, assenza di impurezze e di particelle colorate;
- antimicrobici: assenti.

#### 5. **Burro**

Burro non salato rispondente ai requisiti di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 454/95 (GU L 46 dell'1.3.1995, pag. 1), in particolare:

- materie grasse del latte: non meno dell'82 %;
- umidità massima: 16 %;
- componenti della sostanza secca non grassa del latte: non superiore al 2 %.

#### 6. **Butteroil**

Butteroil conforme alle seguenti caratteristiche:

- sostanze grasse del latte: non meno del 99,8 %;
- umidità e componenti della sostanza secca non grassa del latte: non oltre lo 0,2 %;
- acidi grassi liberi espressi in acido oleico: non oltre lo 0,35 %;
- valore del numero di perossidi espresso in mEq di ossigeno attivo/kg: non superiore a 0,3;
- agenti neutralizzanti, conservanti e antiossidanti: assenti;
- sapore e odore: netti, assenza di sapori e odori estranei;
- rame: non oltre 0,05 ppm;
- ferro: non oltre 0,2 ppm.

#### 7. **Formaggio del tipo feta**

Formaggio del tipo feta fabbricato esclusivamente con latte vaccino e conforme alle seguenti caratteristiche:

- contenuto in peso d'acqua nella sostanza non grassa: non superiore a 72 %;
- contenuto di materie grasse in peso della sostanza secca: non inferiore a 40 %.

La fabbricazione dev'essere effettuata dopo aggiudicazione del contratto di fornitura.

#### 8. **Formaggio fuso**

Formaggio fuso conforme alle seguenti caratteristiche:

- contenuto in peso di sostanze grasse: non superiore a 36 %;
- contenuto in sostanze grasse in peso della sostanza secca: non inferiore a 40 %;
- contenuto in peso della sostanza secca: non inferiore a 43 %.

*Durata di conservazione (senza refrigerazione):* non inferiore a 12 mesi dopo la fabbricazione. La fabbricazione dev'essere effettuata dopo aggiudicazione del contratto di fornitura.

## F. PRODOTTI COMPOSTI

### Osservazioni preliminari

I prodotti di cui ai punti 1, 2 e 3 debbono quanto meno essere conformi alle norme della direttiva 96/5/CE (GU L 49 del 28.2.1996, pag. 17). I prodotti di cui ai punti 4 e 5 debbono quanto meno essere conformi alle norme della direttiva 91/321/CEE (GU L 175 del 4.7.1991, pag. 35).

Residui di antiparassitari: i prodotti devono essere preparati con particolare cura secondo buone pratiche di fabbricazione, in modo che i residui degli antiparassitari eventualmente necessari nelle fasi di produzione, magazzinaggio o trasformazione delle materie prime o del prodotto finito scompaiano oppure, se ciò non fosse possibile per ragioni tecniche, vengano eliminati al massimo.

La fabbricazione dei prodotti di cui ai punti 1 a 7 dev'essere effettuata dopo aggiudicazione del contratto di fornitura. Essi devono avere una durata di conservazione non inferiore a 12 mesi dopo la fabbricazione.

#### 1. *Alimento per lo svezzamento a base di cereali*

Alimento per lo svezzamento a base di cereali, destinato ai lattanti ed ai bambini nella prima infanzia (a partire da quattro mesi), conforme ai criteri dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii), e degli articoli 3 e 4 della direttiva 96/5/CE. Contenuto energetico minimo: 450 kcal/100 g. Almeno il 30 % del valore energetico deve essere fornito sotto forma di lipidi.

Tutti i procedimenti di trattamento e di disidratazione dovrebbero essere effettuati in modo da ridurre al minimo la perdita di valore nutritivo, e in particolare della qualità proteica. Il contenuto d'acqua dei prodotti dev'essere conforme alle buone pratiche di fabbricazione per le diverse categorie di prodotti, e tale da ridurre al minimo la perdita di valore nutritivo e da impedire la moltiplicazione dei microrganismi.

I cereali utilizzati debbono essere precotti in modo che non sia necessaria un'ulteriore cottura del prodotto prima del consumo. Il prodotto deve inoltre contenere un alimento ad alto tenore proteico, quale il latte o il concentrato di soia, nonché un ingrediente che ne migliori l'appetibilità, come per esempio la vaniglia, e che corrisponda alle abitudini alimentari dei beneficiari.

Una volta ricostituito, il prodotto deve presentare una consistenza liscia e regolare, non contenere particelle e grumi che richiedano la masticazione e poter essere somministrato col cucchiaino ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

In 100 g di prodotto secco, devono essere contenute le seguenti sostanze:

- vitamina B1: non meno di 0,5 mg;
- vitamina B2: non meno di 0,3 mg;
- vitamina B6: non meno di 0,3 mg;
- vitamina B12: non meno di 0,7 µg;
- vitamina C: non meno di 20 mg;
- vitamina E: 3-9 mg;
- acido folico: non meno di 25 µg,

- niacina: non meno di 6 mg;
- calcio: non meno di 600 mg;
- sodio: non più di 300 mg;
- ferro: non meno di 10 mg;
- zinco: non meno di 10 mg.

#### *Divieto specifico*

Il prodotto e i suoi costituenti non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

#### *Contaminanti*

Il prodotto deve essere esente da residui d'ormoni e antibiotici (da dosare secondo metodi riconosciuti) e praticamente esente da altri contaminanti, e in particolare da sostanze farmacologicamente attive.

#### *Igiene*

Nella misura consentita dalle buone pratiche di fabbricazione, il prodotto dev'essere esente da sostanze inammissibili.

Analizzato secondo idonei metodi di campionamento e d'esame, il prodotto:

- deve risultare esente da microrganismi patogeni;
- non deve contenere alcuna sostanza proveniente da microrganismi in quantità tale da costituire un rischio per la salute;
- non deve contenere alcun'altra sostanza tossica o nociva in quantità tale da costituire un rischio per la salute.

Il prodotto dev'essere preparato, imballato e conservato in valide condizioni igieniche e dovrebbe soddisfare le norme del codice igienico-sanitario per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (CAC/RCP 21-1979).

#### *Raccomandazione*

Non si dovrebbero usare ingredienti alimentari che costituiscono una novità.

## **2. Biscotti**

Biscotti aventi un valore nutrizionale non inferiore di 450 kcal/100 g, conformi ai criteri dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto iv) e degli articoli 3 e 4 della direttiva 96/5/CE, nonché alle seguenti caratteristiche:

- umidità: non più del 3,5%;
- proteine: non meno del 15 %;
- carboidrati: non meno del 60 %;
- lipidi: non meno del 18 %.

*Vitamine e sostanze minerali essenziali (60-80 % di RDA/unità)/100 g:*

- vitamina A: non meno di 1 560 U.I.;
- vitamina B1: non meno di 0,8 mg;
- vitamina B2: non meno di 0,8 mg;
- vitamina B6: non meno di 0,8 mg;
- vitamina B12: non meno di 3,1 µg;
- vitamina C: 20-45 mg;
- vitamina D: non meno di 160 U.I.;
- vitamina E: 3-9 mg;
- acido folico: non più di 270 µg;
- niacina: non meno di 6,5 mg;
- acido pantotenico: non meno di 3,5 mg;
- calcio: non meno di 260 mg;
- sodio: non più di 300 mg;
- ferro: non meno di 4,2 mg;
- iodio: non meno di 50 µg.

I biscotti debbono poter essere consumati direttamente od essere mescolati con acqua potabile, latte od altro liquido adeguato, in modo da ottenere una pasta di consistenza omogenea. Il prodotto deve inoltre contenere un alimento ad alto tenore proteico, quale il latte o il concentrato di soia, nonché un ingrediente che ne migliori l'appetibilità, come per esempio la vaniglia, e che corrisponda alle abitudini alimentari dei beneficiari.

### **3. Miscela frumento-soia**

Prodotto sotto forma di polvere pronto al consumo dopo essere stato mescolato con acqua potabile e riscaldato per qualche minuto. Il prodotto deve avere un valore nutrizionale non inferiore di 400 kcal/100 g ed essere conforme ai criteri dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii) e degli articoli 3 e 4 della direttiva 96/5/CE. Inoltre, dev'essere esente da germi patogeni, ed essere conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 9 %;
- materie grasse: non meno del 6 % (riferite alla sostanza secca);
- proteina greggia: non meno del 19 % (riferita alla sostanza secca);
- cellulosa greggia: non più del 3 % (riferita alla sostanza secca);
- cenere: non più del 3 % (riferita alla sostanza secca);
- batteri aerobici mesofili: non più di 10 000 unità/g;
- lieviti e muffe: non più di 100 unità/g;
- coliformi: non più di 10 unità/g;
- salmonelle: assenti in 125 g;
- E.colli: assenti in 1 g.

*Ingredienti*

- farina di grano tenero precotta: 65 % circa;
- farina di soia intera precotta (tostata): 30 % circa;
- zucchero: non meno del 5 %;
- miscela di vitamine: 0,5 kg/tonnellata di prodotto;
- miscela di sostanze minerali: 2 kg/tonnellata di prodotto.

*Miscela di vitamine (per kg di miscela)*

- vitamina A: 1,5 M.U.I.;
- vitamina B1: 1,6 g;
- vitamina B2: 5,6 g;
- vitamina B12: 0,015 g;
- vitamina C: 600 g;
- niacinamide: 60 g;
- vettore dell'acido folico: 0,75 g.

*Miscela di sostanze minerali (per kg di miscela)*

- calcio: 333,33 g;
- zinco: 16,67 g;
- vettore del ferro: 26,67 g.

**4. Alimento per lattanti**

Preparazione per lattanti (0-5 mesi), presentata sotto forma di polvere del valore nutrizionale di 60-75 kcal/100 ml. Il prodotto deve inoltre essere conforme alle seguenti caratteristiche:

- proteine: 1,8-3 g/100 kcal;
- lipidi: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- carboidrati: 7-14 g/100 kcal;
- umidità massima: 3 %.

**5. Alimento di proseguimento**

Preparazione di proseguimento per la prima infanzia (a partire da 5 mesi), presentato sotto forma di polvere del valore nutrizionale di 60-80 kcal/100 ml. Il prodotto deve inoltre essere conforme alle seguenti caratteristiche:

- proteine: 2,25-4,5 g/100 kcal;
- lipidi: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- carboidrati: 7-14 g/100 kcal;
- umidità massima: 3 %.

## 6. *Latte ad alto valore energetico*

Prodotto a base di latte, presentato sotto forma di polvere, destinato al trattamento della malnutrizione proteico-energetica grave. Questo prodotto già contiene tutti gli elementi necessari (latte, lipidi, zucchero, sostanze minerali, vitamine ed oligoelementi); si raccomanda perciò vivamente di non aggiungere altri elementi. Il suo impiego è riservato ai centri di rinutrizione terapeutica. Esso dev'essere mescolato in porzioni di 450-460 g con 2 litri d'acqua potabile ed essere conforme, per 100 g di polvere, alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 2,5 %;
- energia: 520-550 kcal;
- proteine: 10-12 % dell'energia totale;
- lipidi: 45-60 % dell'energia totale;
- sodio: non oltre 290 mg;
- potassio: 1 100-1 400 mg;
- calcio: 300-600 mg;
- fosforo: 300-600 mg;
- magnesio: 80-140 mg;
- ferro: non oltre 0,3 mg;
- zinco: 11-14 mg;
- rame: 1,4-1,8 mg;
- selenio: 20-40 µg;
- iodio: 70-140 µg;
- vitamina A: 0,8-1,1 mg;
- vitamina B1: non meno di 0,5 mg;
- vitamina B2: non meno di 1,6 mg;
- vitamina B6: non meno di 0,6 mg;
- vitamina B12: non meno di 1,6 µg;
- vitamina C: non meno di 50 mg;
- vitamina D: 15-20 µg;
- vitamina E: non meno di 20 mg;
- vitamina K: 15-30 µg;
- acido folico: non meno di 200 µg;
- acido nicotinico: non meno di 5 mg;
- acido pantotenico: non meno di 3 mg;
- biotina: non meno di 60 µg;
- acidi grassi n-6: 3-10 % dell'energia totale;
- acidi grassi n-3: 0,3-2,5 % dell'energia totale;
- additivi: nessuno, salvo le sostanze minerali e le vitamine specificate;

- neutralizzanti: assenti;
- prova della fosfatasi: negativa (non oltre 4 µg di fenolo/g di latte ricostituito);
- indice d'insolubilità: non superiore a 0,5 ml (a 24 °C);
- particelle combuste: non oltre 15 mg (cioè: almeno disco B);
- microrganismi: non più di 10 000 unità/g;
- coliformi: assenti in 1 g;
- Clostridium perfringens: assente in 1 g;
- lieviti: non più di 10 unità/g;
- muffe: non più di 50 unità/g;
- stafilococchi patogeni: assenti in 1 g;
- salmonelle: assenti in 125 g;
- listerie: assenti in 25 g;
- antibiotici: assenti.

Le sostanze minerali aggiunte dovranno provenire da sali idrosolubili. L'equilibrio fra gli equivalenti in sali di acidi deboli (citrato, acetato, fosfato) e la somma dei sali di magnesio e di calcio dovrà essere tale che l'eccesso di cationi sia inferiore a 0,1 mEq/100 g. Le vitamine e le sostanze minerali dovranno essere incorporate prima dell'essiccazione del prodotto finale.

#### 7. *Alimento composto*

Alimento composto, presentato sotto forma di polvere, destinato a subentrare al latte ad alto valore energetico (cfr. F.6), con apporto energetico non inferiore a 100 kcal/100 ml e conforme, per 100 g di polvere, alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 8 %;
- proteine: 9-12 % dell'energia totale;
- lipidi: 35-54 % dell'energia totale;
- sodio: 55-100 mg;
- potassio: 170-280 mg;
- calcio: 80-120 mg;
- fosforo (salvo fitati): 65-100 mg;
- magnesio: 27-100 mg;
- ferro: 1-2 mg;
- zinco: 1-2 mg;
- rame: 85-300 µg;
- selenio: 4,5-15 µg;
- iodio: 12-30 µg;
- vitamina A: 60-100 µg;
- vitamina B1: non meno di 90 µg;

- vitamina B2: non meno di 180 µg;
- vitamina B6: non meno di 90 µg;
- vitamina B12: non meno di 0,18 µg;
- vitamina C: non meno di 7 mg;
- vitamina D: 1-3 µg;
- vitamina E: non meno di 0,9 mg;
- vitamina K: non meno di 4,5 µg;
- acido folico: 45-180 µg;
- acido nicotinico: non meno di 1,2 mg;
- acido pantotenico: non meno di 0,9 mg;
- biotina: non meno di 9 µg;
- acidi grassi n-6: 300-1 200 mg;
- acidi grassi n-3: 40-600 mg.

#### 8. *Paste alimentari*

Paste di semola di frumento duro conformi alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,5 %;
- ceneri: 0,70-0,95 %, calcolate sulla sostanza secca;
- cellulosa: 0,20-0,45 %, calcolate sulla sostanza secca;
- proteine: non meno di 10,5 % (N × 5,7 sulla sostanza secca);
- acidità: non superiore a 4 (l'acidità è espressa dal numero di millilitri di soluzione alcalina normale necessari per neutralizzare 100 g di sostanza secca).

La data di produzione non deve essere precedente a tre mesi prima del termine per la presentazione delle offerte.

### G. **PRODOTTI DELLA PESCA**

#### 1. *Conserve di sardine*

Sardine intere (*Sardina pilchardus* Walbaum) senza testa, all'olio vegetale.

*Durata di conservazione:* non inferiore a tre anni dopo la fabbricazione. La data di produzione non deve essere precedente a nove mesi prima del termine per la presentazione delle offerte.

#### 2. *Conserve di sgombro*

Sgombri (*Scomber scombrus* o *Scomber japonicus*) presentati sotto forma di filetti (senza lische), pezzi di filetti (senza lische) o fette/tranci tipo salmone (pezzi interi senza testa, visceri e coda) all'olio naturale, in salamoia, all'olio vegetale o in salsa di pomodori.

Se del caso, il tipo di presentazione è precisato nel bando di gara.

*Durata di conservazione:* non inferiore a tre anni dopo la fabbricazione. La data di produzione non deve essere precedente a nove mesi prima del termine per la presentazione delle offerte.

## H. PRODOTTI A BASE DI CARNE

### Osservazioni preliminari

I prodotti a base di carne debbono soddisfare alle condizioni stabilite nell'allegato B, capitolo II della direttiva del Consiglio n. 77/99/CEE (GU L 26 del 31.1.1977, pag. 85).

*Durata di conservazione:* non inferiore a tre anni dopo la fabbricazione. La data di produzione non deve essere precedente a sei mesi prima del termine per la presentazione delle offerte.

#### 1. *Corned beef*

Prodotto composto esclusivamente di carni bovine per almeno il 90 %, stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto), che soddisfa alle condizioni stabilite nel regolamento (CEE) n. 2388/84 (GU L 221 del 18.8.1984, pag. 24) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 60 %;
- proteine: non meno del 21 % (le proteine del collagene non debbono costituire più del 35 % del contenuto proteico globale);
- grassi: non più del 15,5 %;
- sale: non più del 2 %;
- zucchero: non più dell'1 %;
- ceneri: non più del 3,5 %.

Il prodotto non deve contenere ossi, legamenti, cartilagini, peli o sostanze estranee, né alcun additivo, in particolare addensanti diversi dal collagene dei tendini delle carni bovine. Non deve essere inoltre macinato finemente e non deve presentare odori o sapori sgradevoli.

#### 2. *Conserve di carni bovine*

Prodotto composto esclusivamente di carni bovine per almeno l'80 %, stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto), che soddisfa alle condizioni stabilite nel regolamento (CEE) n. 2388/84 (GU L 221 del 18.8.1984, pag. 24) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 65 %;
- proteine: non meno del 18 % (le proteine del collagene non debbono costituire più del 35 % del contenuto proteico globale);
- grassi: non più del 18 %;
- sale: non più del 2 %;
- zucchero: non più dell'1 %;
- ceneri: non più del 2,5 %.

Il prodotto non deve contenere ossi, legamenti, cartilagini, peli o sostanze estranee, né alcun additivo, in particolare addensanti diversi dal collagene dei tendini delle carni bovine. Al taglio, esso deve presentarsi sotto forma di un prodotto modellato consistente (pezzi da 15 a 30 mm), contenente una quantità limitata di carne macinata. Non deve inoltre presentare odori o sapori sgradevoli.

### 3. *Pasticcio di fegato di bovino*

*Ingredienti:*

- carne bovina: non meno del 71 %;
- fegato di manzo e/o di vitello: non meno del 5 %;
- proteine del latte: non più del 2 %;
- acqua: non oltre il 12 %;
- amido: non più dell'8 %;
- sale: non più dell'1,8 %;
- nitrito di sodio: non più dello 0,01 %.

Prodotto stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 57 %;
- proteine: non meno del 12 %;
- grassi: non più del 30 %;
- sale: non più del 2 %.

Il prodotto deve presentarsi sotto forma di pasta spalmabile di consistenza omogenea contenente una quantità limitata di grasso fuso. Non deve inoltre presentare odori o sapori sgradevoli.

### 4. *Conserve di carni suine*

Prodotto composto esclusivamente di carni suine per almeno l'80 %, stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 60 %;
- proteine: non meno del 12 % (le proteine del collagene non debbono costituire più del 45 % del contenuto proteico globale);
- grassi: non oltre il 30 %;
- sale: non oltre il 2 %;
- ceneri: non oltre il 4 %.

Al taglio, esso deve presentarsi sotto forma di un prodotto sminuzzato contenente almeno il 50 % di pezzi grossolani (8 mm circa) di carni, agglomerati da un'emulsione fine contenente una quantità limitata di grasso fuso. Non deve inoltre presentare odori o sapori sgradevoli.

### 5. *Pasticcio di fegato di suino*

*Ingredienti:*

- fegato di suino: non meno del 47 %;
- grasso di suino: non più del 38 %;

- acqua: non più del 12 %;
- amido: non più dell'8 %;
- sale: non più del 1,55 %;
- spezie: non più dello 0,75 %;
- glutammato monosodico: non più dello 0,05 %;
- nitrito di sodio: non più dello 0,01 %.

Prodotto stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 60 %;
- proteine: non meno dell'11 %;
- grassi: non più del 30 %;
- sale: non più del 2 %.

Il prodotto deve presentarsi sotto forma di pasta spalmabile di consistenza omogenea contenente una quantità limitata di grasso fuso. Non deve inoltre presentare odori o sapori sgradevoli.

#### 6. *Conserve di pollame*

Prodotto a base di carni di pollame per almeno l'80 %, stabile a temperatura ambiente (salato, inscatolato e cotto) e conforme alle seguenti caratteristiche:

- umidità: non più del 65 %;
- proteine: non meno del 13 % (le proteine del collagene non debbono costituire più del 20 % del contenuto proteico globale);
- grassi: 12-20%;
- sale: non più del 2 %;
- amido: non più del 4 %;
- ceneri: non più del 3 %.

Il prodotto deve avere consistenza ferma, deve poter essere tagliato facilmente e non contenere ossi, legamenti, cartilagini o sostanze estranee al di fuori dell'amido. La separazione di grasso e/o di gelatina non deve superare il 2 %. Non deve inoltre presentare odori o sapori sgradevoli.

---