



Allegato 1

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

1. NORME GENERALI

Di seguito sono riportati le indicazioni tecniche relative alle materie prime utilizzabili nella preparazione dei pasti.

Dato per acquisiti che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all'ordinamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Tutte le materie prime utilizzate devono essere conformi alle normative concernenti l'etichettatura degli alimenti, in particolare al D.Lgs n. 27/01/192 n. 109 e ss.mm.ii., dal Regolamento UE n. 119/2011, dal D.Lgs n. 145/2017 e ss.mm.ii. le indicazioni previste devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Categorie merceologiche

Le caratteristiche chimico-fisiche che definiscono la categoria merceologica delle materie prime sono quelle individuate dai Servizi dell'Azienda sanitaria locale, per tutelare la sicurezza, le qualità nutrizionali e sensoriali del pasto, del rispetto della vigente normativa in materia.

Le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore e consistenza) assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e freschezza.

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza UE, salvo quanto specificatamente previsto di seguito.

Dovrà, inoltre, essere garantito il rispetto delle disposizioni contenute nell'Allegato 1 Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM)

I pasti dovranno essere composti da una o più porzioni di frutta, contorno, primo e/o secondo piatto provenienti da agricoltura biologica, o altrimenti qualificati (marchio DPO, certificazione SQNPI, SQNZ etc.), o, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie sottoelencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito di sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione

priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”. Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente⁴, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da “allevamento in valle”.

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative* quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

2. PROCEDURE DI GESTIONE

A validazione dei requisiti merceologici, sono definite e specificate le regole procedurali di gestione delle materie prime, nonché i protocolli operativi atti a sistematizzare le pratiche di assicurazione e controllo della qualità in tutte le fasi del servizio:

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati, in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, sia in termini di capacità di far fronte agli impegni assunti, nonché in base all'impatto ambientale e sociale.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di cottura. E' assolutamente vietato congelare pane e alimenti scongelati.

E' obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate, per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o data di scadenza;

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati, evitando lo stoccaggio di materie non utilizzate entro un mese. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Alla ripresa del servizio, all'inizio di ogni anno scolastico, le forniture di tutte le derrate impiegate, deperibili e non, dovranno appartenere a lotti corrispondenti a ordinativi nuovi fatti dal gestore. Non sono ammesse materie prime stoccate da oltre 45 giorni in celle frigorifere e magazzini.

La calendarizzazione degli acquisti dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente: la percentuale di vita garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Deve essere messo a disposizione degli organi di controllo il ricettario, dove sono descritti nel dettaglio gli ingredienti circa i pesi a crudo dell'ingrediente principale di ciascuna ricetta.

Gli strumenti utilizzati (bilance e termometri) per verificare la corrispondenza delle preparazioni alimentari distribuite con quanto prevede il capitolato e/o le norme igieniche da seguire, saranno sottoposti a taratura periodica. Sia il centro cottura, che i refettori dovranno avere in dotazione un termometro al fine di verificare la temperatura degli alimenti prima della somministrazione.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per prezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti dovranno essere OGM free e potranno essere:

3.1 Prodotti provenienti da agricoltura biologica:

Per prodotti biologici s'intendono gli alimenti ottenuti con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07, recentemente integrato dal Reg CE 889/08 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento CEE n. 2092/91, oltre che alle pertinenti disposizioni applicative nazionali. La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura nelle produzioni agricole-alimentari. A telescopio si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati. Per tutte le derrate biologiche deve essere reso disponibile il Certificato di conformità che attesta la conformità ai Regolamenti CE 834/07 e CE 889/08 e s.m.i., rilasciato da un ente indipendente autorizzato. Tutti i prodotti biologici forniti dovranno essere freschi. Relativamente ai generi alimentari ittici, agli alimenti a base di soia ed ai seguenti ortaggi (fagiolini, piselli, spinaci, cavolfiori, finocchi, carote, misto di ortaggi per minestre, misto di legumi per minestre, legumi), è ammessa la fornitura di prodotti biologici surgelati. Tale fornitura dovrà rispettare le normative vigenti. (vedi tabelle merceologiche).

Ai sensi dell'articolo 30 del Capitolato (CSA), qualora sia impossibile reperire prodotti biologici come sopra indicato, essi potranno essere sostituiti nell'ordine ivi stabilito.

Per ogni tipologia di prodotto fornito, fatto salvo quanto disposto in materia di produzione di alimenti da norme di carattere generale, l'impresa appaltatrice dovrà applicare in particolare il Regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002 (rintracciabilità) e, per quanto riguarda le tematiche della sicurezza alimentare e delle modalità di applicazione del sistema

HACCP dovrà applicare il Regolamento CE n. 852-853 del 29/04/2004.

Per quanto riguarda gli utenti di età compresa fra i 3 e 12 mesi, gli alimenti da somministrare devono essere conformi al Regolamento CE n. 2491/2001 e al D.P.R. 19 gennaio 1998 n° 131, Regolamento recante le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992 n° 111. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini ed agli alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al D.P.R. 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM14/03/2005.

3.2 Prodotti coltivati con il metodo della lotta integrata:

La lotta integrata è un metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi e il controllo dell'intero processo produttivo. Si tratta di un metodo di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti. Il metodo della lotta integrata si può, in buona sostanza, definire un metodo di produzione intermedio tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica, in quanto ha in comune con la prima l'utilizzo dei mezzi più moderni, compresi quelli chimici, mentre condivide con la seconda la preferenza per le tecniche di produzione sostenibili per l'ambiente. Pur non essendoci ancora un marchio, come ad esempio nel biologico, che lo possa distinguere dalle altre produzioni, (la Regione Toscana sta già sperimentando un marchio di Agriqualità) vigono in materia dei disciplinari di produzione integrata. Infatti, in base ad una norma volontaria, l'azienda produttrice può far certificare tramite un ente terzo indipendente la sua produzione a lotta integrata.

3.3 Prodotti DOP e IGP:

Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un'area geografica determinata e le cui qualità o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei suoi fattori naturali e umani.

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono in un'area geografica determinata e le cui qualità, reputazione o altra caratteristica possono essere attribuite all'origine geografica comprensiva dei suoi fattori naturali e umani.

3.4 Prodotti del mercato equo e solidale:

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

3.5 Prodotti a "km 0" c/o a "filiera corta":

Sono definiti prodotti a "Km 0" quei prodotti che, indipendentemente dalla loro appartenenza ad una o più delle categorie sopra richiamate, vengono prodotti e commercializzati in zone limitrofe (il limite fissato per il presente servizio è 200 km dal comune di Montignoso o produzione nel territorio della Regione Toscana) a quelle dove devono essere consumati.

Sono definiti prodotti a "Filiera Corta" quei prodotti che passano dal produttore al consumatore attraverso un numero limitato di intermediari. Per la presente concessione sarà considerato di filiera corta ogni prodotto che preveda non più di tre soggetti componenti la filiera: produttore, distributore e concessionario.

La valenza di tali prodotti è nell'abbattimento dell'inquinamento prodotto per il loro trasporto dal luogo di produzione, attraverso tutte le varie fasi di trasformazioni, fino al luogo di consumo.

In caso di prodotti composti da più ingredienti la valutazione viene fatta per gli ingredienti principali ed in confronto ad analoghi prodotti provenienti da altre località.

4. CARATTERISTICHE ACQUA POTABILE

4.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia e s.m.i.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera degli acquedotti, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.S.L., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici degli acquedotti, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

4.2 QUALITÀ DEL PRODOTTO

L'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua. Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti, e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari. Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco, con impianti di trattamento domestico quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc., in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua. Sotto il profilo sanitario un'acqua, quale fattore positivo per la salute soprattutto in merito ad un'azione protettiva dalle malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcoli renali.

5. SCHEDE TECNICHE E MERCEOLOGICHE

5.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità in rispetto del Reg. (CEE) 2251/92. Reg (CE) 2200/96. D.Lgs 195/99, oppure di seconda qualità se biologici o a lotta integrata.

Extra: per i prodotti di qualità superiore per forme, appartenenza, colorazione, gusto e sviluppo propri delle varietà del prodotto, esenti da ogni difetto e di ottimo aspetto.

Prima: per i prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.

Si raccomanda l'uso di prodotti freschi puliti, sani, integri, stagionali e non di primizie o produzioni tardive. Devono essere quindi omogenei nella freschezza e pezzatura a seconda della specie ed aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni; devono rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in quanto riguarda la presenza di residui di materia, per sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);

Devono essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità. Non devono presentare distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo atrofica. Devono essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo; Devono essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa. Avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); Non devono aver subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed in discreta conservabilità a temperatura ambiente, e quindi privi di odore/sapore estranei; Non devono portare tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche

incipiente, ulcerazione, ammaccature terra e materiale eterogeneo. Non devono essere attaccati da parassiti animali vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'apicarpa, tacche crostose) o segni di attacco di roditori. Appartenere alla specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie ed alle coltivazioni ordinate. Se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, con una tolleranza di pezzi, non qualità e calibro, uniformi, non superiore al 10%. Nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi. È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

VERDURA FRESCA

ERBE AROMATICHE

Alloro, rosmarino, salvia, timo, maggiorana, origano, santoreggia, basilico fresco, prezzemolo fresco, menta, menta piperita, mentuccia.

FAVE FRESCHE

Il seme deve essere turgido e non deve presentare macchie gialle o scure, muffe indice di poca freschezza o cattivo stato di conservazione, né presentare attacchi da parassiti.

FAGIOLINI

I cornetti devono essere turgidi con semi piccoli e senza nervature fibrose (fili). Il loro colore è riconducibile alla varietà e cioè dal verde al giallo. Fagiolini fini o medi.

LATTUGHE (non di sapore amaro)

Varietà: lattuga cappuccina con foglie tondeggianti riunite a palla; lattuga romana con foglie lunghe, costolute e grumolo centrale allungato; lattuga da taglio: lattuga non ancora accostata (con le foglie non ancora complete). Cultivar primaverili, estive ed invernali. I cespi devono essere interi, sani, freschi, puliti, senza foglie imbrattate di terra ed esenti da residui di fertilizzanti o di antiparassitari, turgidi e privi di parassiti, di colorazione normale in rapporto alla varietà, esenti da danni provocati da gelo o danni materiali.

CAROTE

Con punte più basse nelle carote novelle, non germogliate, con radici senza segni di ammolimento. Non devono essere legnose e neppure biforcute; sono ammesse deformazioni o leggere screpolature ma non la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro; devono essere intere, sane, fresche pulite, prive di ogni traccia di terrosità o di altre sostanze estranee, prive di odori e sapori estranei e presentare la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

PATATE

Patate di 1ª qualità rispondenti ai requisiti delle vigenti leggi, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina) di germogliazione e non debbono aver subito la congelazione, essere affette da: malattie parassitarie ed immuni a virus o funghi, tracce di marciume incipiente, maculosità nella polpa, ferite di qualsiasi genere aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo. Devono essere pulite, senza incrostazioni terrose e prive di odori prima e dopola cottura. La fornitura di patate dovrà seguire il seguente andamento stagionale: dal 1° aprile al 31 luglio: patate nuove (primaverili); dal 1° agosto al 31 marzo: patate cosiddette autunnali. Di pezzatura media, con esclusione di patate con peso inferiore a g 50; Non devono aver subito trattamenti con raggi gamma.

POMODORI DA INSALATA

Frutti a giusta maturazione, puliti, turgidi, privi di difetti, con la zona peduncolare di consistenza e colore normale (verde) senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Varietà tondo liscio, preferibilmente italiana per insalata, di giusta

maturazione.

ZUCCHINE

Consistenza carnosa e compatta con pochi semi; intere pulite ed esenti da danni, sane, colore variabile dalverde tenue al brillante, sino al verde scuro a seconda della varietà. Debbono essere prive di semiformati SEDANI VERDI DA ODORI

Prodotto da utilizzare crudo: le "canne di sedano" bianche o verdi chiare, carnose con radice principale non più lunga di 5 cm., nervature principali intere e non sfilacciate o schiacciate, devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattie.

CIPOLLE

Primaverili-estive; per consumo fresco "Cipollotti" di consistenza compatta, non appassiti con germogli verdi e non giallognoli. Per cucinare: non devono essere germogliate, senza rigonfiamenti, devono essere compatte e resistenti al tatto; fornitura tutto l'anno delle varietà bianca e rossa (di Tropea). Devono essere intere, sane e pulite, prive di ciuffo radicale. Il calibro è fissato tra 30-40 mm

CIPOLLE BIANCHE

Di consistenza compatta, non appassite, non germogliate, senza rigonfiamenti e resistenti al tatto.

SPINACI

Piante erbacee con foglie disposte a rosette di colore verde lucente, prive di steli fioriferi vuoti, lavate e sgrondate. Le foglie devono presentarsi sane, carnose, di aspetto fresco e turgido, senza macchie nere o di diverso tipo, di sviluppo normale consistente con picciolo corto.

Il prodotto dovrà essere giovane, la polpa di consistenza carnosa e compatta, con pochi semi.

BIETOLE DA COSTA

Foglie erette in rosette dense (se a cesto) oppure a taglio, prive di terra. Foglie con colore che va da verde chiaro a quello più scuro a seconda della qualità, esenti da macchie. Per minestrone, fornitura tutto l'anno.

BIETOLE

Foglie erette, con colore che va da verde chiaro a quello più scuro a seconda della qualità, esenti da macchie. Per minestrone, fornitura tutto l'anno.

VERZA

A foglie tondeggianti, bollose e increspate, colore bianco striato, prive di macchie o ingiallimenti o muffe, con stelo fresco e compatto.

CAPPUCCIO

Testa compatta di colore dal bianco al verde al rosso, a foglie lisce.

CAVOLO NERO

Foglie basali a rosette, fresche non macchiate o ingiallite. Al momento dell'acquisto i cavoli non devono risultare aperti, né prefioriti. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie. Solo il cavolo cappuccio novello può avere delle foglie di coronatura aperte.

FINOCCHI

Pianta carnosa, compatta, con assenza di getti laterali e dal colore bianco delle guaine picciolari ingrossate; sani, interi, privi di terra, di marciume e di danni da sfregamento; devono essere inoltre con radici asportate e privi di attacchi da parassiti.

LEGUMI SECCHI/FRESCI

Produzione nazionale o CE. Debbono essere in buono stato di conservazione, pezzatura omogenea, semi duri, senza macchie o muffe.

Devono provenire da ultimo raccolto, da coltivazioni tipiche per preparazioni industriali, essere raccolti al giusto grado di maturazione ed immediatamente sottoposti ad essiccazione secondo le più moderne tecnologie. Non devono aver subito nessun processo chimico di conservazione. Il contenuto di umidità non deve essere superiore al 15%, devono presentarsi integri, ben conservati. Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani privi di insetti muffe ed altri corpi estranei. Devono altresì essere assolutamente privi di residui di pesticidi. Confezionati conformemente al D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE

FRUTTA FRESCA

CILIEGIA

Colorazione variabile dal bianco-rosato del Durone della Marca, al rosso delle ciliege Van, al rosso cupo del Durone Nero. Non devono essere presenti frutti ammaccati, ammuffiti o avvizziti. Il picciolo deve essere verde e il colore in base alla varietà della frutta.

FRAGOLA

Il frutto deve presentarsi integro, pulito, non ammaccato né ammuffito o con macchie, provvisto di calice o di un breve peduncolo verde, esenti da insetti e da tracce di malattie; i frutti raccolti a mano devono essere di giusta maturazione.

NESPOLA

Polpa e buccia di colore arancio intenso a giusta maturazione, senza macchie nere né pigiature. Diametro variabile in base alla varietà.

PESCA

Frutto dalla polpa gialla o bianca a seconda della varietà, intere e sane, polpa soda e dolce, se non si tratta di pesca-noce il frutto è ricoperto da peluria. Non deve presentare ammaccature e deve essere a giusto grado di maturazione.

ALBICOCCA

Frutto con buccia tomentosa (con leggera peluria), di colore variabile fra l'arancio denso (Fracasso, San Castrese) e il giallo (Tyrrinthos). Il frutto deve presentarsi integro, pulito, non ammaccato, senza macchie, a giusta maturazione.

PRUGNA O SUSINA

Non deve presentarsi ammaccata, macchiata e deve essere a giusta maturazione, di colore dal verde al giallo al rosso in riferimento alla varietà. Varietà: Goccia d'oro, Santa Rosa, Santa Clara, Regina Claudia di produzione locale

PERE ABATE, WILLIAMS, KAISER

Devono essere intere e sane senza ammaccature né macchie, raccolte a mano ad un giusto grado di maturazione, prive di lesioni di origine parassitaria.

COCOMERO O ANGIURIA, MELONE

Non devono presentare ammaccature; devono avere un giusto grado di maturazione.

MELA

Più varietà. Polpa carnosa, turgida, di colorazione bianca o gialla-paglierina, di colore non necessariamente uniforme, non necessariamente lucida, intere e sane senza macchie né ammaccature, senza attacchi di origine parassitaria. Raccolte a mano e poste in cassette monostratificate e non incartate.

UVA DA TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere integri, senza muffa o altre alterazioni. Uva bianca e nera.

MANDARINO, CLEMENTINA MANDARANCIO

Dal mandarino si sono ottenuti altri incroci simili tra loro. Frutto integro, pulito e sano senza ammaccature, consistenza tipica del frutto che deve risultare ben succoso, dolce e a giusta maturazione.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

FORMAGGI E LATTICINI

I formaggi e i latticini devono essere di alta qualità per garantire inalterate le loro proprietà nutritive. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi e anche se stagionati devono conservare morbidezza e pastosità; devono contenere una quantità di grasso non inferiore a 25%.

Inoltre, non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o sostanze estranee al latte (farina patate, fecola).

Devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla L. 142/92 e dal DPR 54/97,

I formaggi stagionati devono essere a denominazione d'origine e tipici ex dpr 1099/53, 1125/54 e 1269/55. I formaggi devono riportare in etichetta la composizione: Latte bovino, caglio ed eventuale sale aggiunto.

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (Stracchino, Crescenza, Caciotta fresca, Ricotta, ecc.).

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e al D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 attuativo con ben 5 direttive comunitarie: 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali metodologie di porzionatura).

CONSERVANTI Assenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione e il Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

CRESCENZA FRESCA O STRACCHINO

PRODOTTO

Crescenza o stracchino di puro latte vaccino intero fresco pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e condichiarazione senza conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Grasso minimo sulla sostanza secca 50%; Umidità non inferiore al 50%;

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare sapore, odore o colorazione anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

CONSERVANTI Assenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione e il Regolamento n. 1935/2004/CE s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

RICOTTA

PRODOTTO

Ricotta ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino e/o ovino.

CONSERVANTI Assenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO Umidità non inferiore al 60-65%;

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione e il Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

MOZZARELLA

PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "senza conservanti".

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna. Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

CONSERVANTI Assenti.

IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 g. sgocciolato o nominale
- 250 g. sgocciolato o nominale con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili, e conformi dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

FORMAGGI A PASTA DURA (parmigiano reggiano, grana padano, pecorino)

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere fino al consumo i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore.

L'eventuale presenza di crosta deve essere percentualmente compatibile con la tipologia del formaggio, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, e secondo le tradizionali procedure di porzionatura.

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i e dai D.M. di applicazione, e il Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.lgs. n. 191/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

PARMIGIANO REGGIANO e GRANA PADANO

PRODOTTO

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve contenere formaldeide residua; deve avere un periodo di stagionatura di 12 - 18 mesi;

- Umidità: < 31% +/-3%
- Grasso: > 32% +/-3%
- Confezionamento: forma intera o in tranci imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

IMBALLAGGIO

- Forme intere.
- Porzionato.

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scaldo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e/o "Grana Padano".

PECORINO

ASPETTO

Colore pasta: bianca, leggermente paglierina per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Maturazione naturale nella zona di produzione. Fornitura di formaggio da tavola "dolce" a pasta tenera non stagionato, sostanza secca per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

IMBALLAGGIO

Confezione esterna: crosta colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a forma semidura il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte vaccino. Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte vaccino.

ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10⁶/g) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia 'alla frutta', devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali, inoltre, il contenuto di zucchero non deve superare il 10%.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i. CARNE, INSACCATI E UOVA

CARNI

Devono essere fresche, igienicamente sane e conformi alle vigenti leggi e norme CEE (91/497/CEE), nonché al D.Lgs. 268/94.

Per la preparazione delle diete speciali e/o in casi di difficoltà di approvvigionamento (per esempio sedi scolastiche di ridotte dimensioni) può essere previsto l'utilizzo di carne avicola, bovina e suina surgelata. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 30.4.1962 n.283 e del R.D. 20.12.1928 n. 3298.

Sono escluse dal consumo umano (D.lgs. 18 aprile 1994, n.286) le carni provenienti da animali malati e le carni provenienti da animali non sottoposti a visita ante mortem e ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza.

I tagli dovranno provenire da classi conformazione (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CEE.

Le carni dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

CARNE BOVINA

PRODOTTO

Carne bovina, fresca di prima qualità in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone 4,5 - 6 Kg
- Fesa 7,8 - 10 Kg
- Sotto fesa 6 - 8 Kg Girello 2 -3,5 Kg
- Noce 5 - 6,5 Kg
- Filetto 2 - 3,5 Kg
- Lombo 9 - 12 Kg

ASPETTO

Devono provenire da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione. Il tessuto muscolare deve

presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni; tessuto muscolare carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso brillante. La consistenza delle carni deve essere soda, a grana fine o quasi fine con venatura, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Grasso esterno bianco, sottile in strato, uniforme compatto e ben distribuito.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE. Devono essere conformi alla normativa CEE (Legge 29.11.1971 n. 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Il sezionamento, il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE,

nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulta la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazione microbiche e fungine. Non è ammessa la presenza di visceri.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Devono essere munite della dichiarazione circa l'assenza di estrogeni (Legge 3.2.964 n.4)

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Dovranno essere conservate sottovuoto.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a. Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b. Stato fisico: fresco.
- c. Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d. "da consumarsi entro ...".
- e. Modalità di conservazione.
- f. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- g. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- h. La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- i. Data di confezionamento.
- j. Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k. Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- l. Stato di nascita e di allevamento.
- m. Stato di macellazione e sezionamento.
- n. Codice di identificazione dell'animale.
- o. Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie richieste dalla normativa vigente. 12

TRASPORTO

Le carni fresche dovranno essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980n.327, con temperature durante il trasporto da 0° a +7°C. Devono presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;

CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino magro fresco di 1^a qualità. Deve presentare il marchio della visita sanitaria.

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colorerrosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i lombi che presentino siosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallorosa slavato con evidente siosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4- 5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a sostanze inibenti, contaminanti ambientali e residui di sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente. Devono presentare il marchio della visita sanitaria.

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile;

- a. Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b. Stato fisico: fresco.
- c. " da consumarsi entro".
- d. Modalità di conservazione.
- e. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g. La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio disezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, s.m.i.
- h. Data di confezionamento.
- i. Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j. Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C. Devono essere trasportate secondo le norme del D.P.R. 26.980 n 327

CARNI AVICUNICOLE

PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

ASPETTO

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto, la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio- castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti a terra, cioè non in gabbia, ben attrezzati ed autorizzati a cicli produttivi non spinti e non intensivi, osservanti scrupolosamente le norme igieniche per un sano allevamento, essere nutriti con buonimangimi ed allevati per un periodo necessario ad ottenere prodotto maturo con giusto rapporto tra scheletro e carne.

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 e tagli commerciali rientranti nella classe "A", in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE.

Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o penne, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme paria circa 130/150 g. dovranno essere esenti da qualunque tipo di colorante.

Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 30/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo:

Dovranno essere perfettamente puliti, privi di forcella, sterno e parti cartilaginee. Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g. Sono fornibili anche fettine di petto di pollo di qualsiasi grammatura, fresche o surgelate.

Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa". La fesa di tacchino deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta, privata da parti ossee e cartilaginee. E' ammesso l'utilizzo del petto di tacchino femmina in caso di sedi scolastiche con numero esiguo di utenti.

Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole, conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge 30.04.1962 n. 283e

R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modificazioni ed integrazioni (DPR 283/72- D Lgs. 286/94).

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

La carica batterica agli stafilococchi non deve essere superiore a n. 100 germi per grammo prodotto. Non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa. Produzioni, conservazione, confezionamento etichettatura e trasporto devono essere effettuati a norma del DPR503/82 e del DPR 559/92. Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti non devono contenere liquido di gocciolamento.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a. Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n.1538/1991/CE).
- b. Stato fisico: fresco.
- c. "da consumarsi entro" (data di scadenza).
- d. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- e. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- f. La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile.
- g. Data di confezionamento e di macellazione.
- h. Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura tra -1°C e 4°C. Dpr 26.10.980 n.327.

INSACCATI

Caratteristiche generali:

- Giusto grado di stagionatura naturale.
- Assenza di difetti, anche lievi, di fabbricazione.
- Confezionati con carni di prima qualità.
- Sapore gradevole e speziatura in giusta misura.
- Divieto di impiego di sostanze coloranti, divieto di aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.
- Rispondenza alle norme sanitarie vigenti, sia per gli ingredienti che per gli additivi.
- L'affettatura dei salumi deve essere effettuata nei tempi più ravvicinati possibili rispetto al momento del loro consumo.

PROSCIUTTO CRUDO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta; può presentare rari cristalli di tirosina; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

- Umidità 35-45 % +/-3%

- Grassi 8-10 % +/-3%

ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Peso non inferiore a 6 kg (sono autorizzati porzioni di prosciutto crudo, mezzi, quarti, etc.). Inoltre, è consentito il prodotto pre-affettato ed imbustato.

Colore al taglio:

uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa mazzatura della mescolatura.

CONSERVANTI Assenti.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri ed i materiali impiegati di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, s.m.i., aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

Indicazioni obbligatorie:

Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore. La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. La data di confezionamento. Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni). Quantità netta. Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto). Identificazione del lotto. Modalità di conservazione.

PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. La cottura dovrà risultare uniforme, ben pressato. Peso compreso tra i 6-8 kg. La carne deve essere di colore rosa — chiaro, compatta, di sapore gradevole, proveniente esclusivamente da cosce suine intere di 1^ qualità. Il grasso in superficie non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido; deve essere assente da difetti esterni ed interni, e da difetti anche lievi di fabbricazione. All'interno dell'involucro non deve esserci liquidopercolato. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né odore sgradevole. Non deve presentare ibridazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Non deve risultare contaminato.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati aggiunti. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74% umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza +1%

- proteine: 15 - 20%
- grassi: 10 - 15%
- ceneri: 2 - 2.5%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino)

- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione
- il peso netto del prodotto
- il mancato addizionamento di polifosfati
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal D.Lgs. 109/92. aggiornato con il D.Lgs n.181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE.

ADDITIVI

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla Legge (D.M. 27/02/96, n. 209, attuativo di 5 direttive comunitarie: 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE.)

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, posteriore di un pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.
Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:
- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse (lattobacilli); screziature grigioverdi;
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati conformi alle disposizioni vigenti che ne devono essere regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

UOVA

Devono essere conformi al Regolamento CE 557 del 2007 che definisce le modalità di applicazione del Reg. CE 1028/2006. Devono essere fresche e di gallina.

PRODOTTO

Uova fresche di gallina.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Uova di categoria qualitativa A fresche, conformemente al regolamento CEE n. 1274/91 s.m.i..

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.

- Odore: esente da odori estranei.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, s.m.i. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, s.m.i. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, s.m.i.

IMBALLAGGIO

Le uova devono essere confezionate in imballaggi sicuri, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda il numero distintivo del centro dell'imballaggio
- il numero delle uova imballate
- la categoria di qualità e di peso
- il giorno di imballaggio delle uova

PRODOTTI ITTICI, A BASE DI SOIA ED ORTAGGI SURGELATI

Si definiscono "surgelati" i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

- Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino alla utilizzazione finale.
- Dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale e autorizzata dall'autorità sanitaria competente, ai sensi dell'art.2 della legge del 30 aprile 1962, n.283.
- Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 1.3.1972 e s.m.i.) ed alle norme CEE (D.L. attuativo 531/92, modificato dal D.Lgs. 524/95) per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione; devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.6.1971.
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 6.12.93. e si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
- I filetti di pesce surgelati dovranno essere consegnati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente;
- i filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinneo resti di pinne
- dovranno essere conformi al D.Lgs. 110/92.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.6.1971 suddetto.
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, qualiformazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

ORTAGGI SURGELATI E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Gli ortaggi e i prodotti a base di soia destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè subito precedentemente alcun processo dicongelamento e/o conservazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nello stabilimento di produzione, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Gli ortaggi surgelati e prodotti a base di soia vanno posti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere ai seguenti requisiti:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- evitare ogni possibile contaminazione batterica o di altro genere del prodotto;
- impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze estranee

Le forniture dovranno, presentare requisiti di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5 ppm. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibile alla temperatura non superiore a meno 18°C.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C., nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 48 ore, a completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno sei mesi di conservazione. Qualora si dovessero impiegare prodotti a base di soia, si possono utilizzare, in mancanza di prodotti freschi, prodotti surgelati nel rispetto delle normative vigenti.

VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini, piselli, spinaci, finocchi, carote, ortaggi per minestre, legumi per minestre, cavolfiore, etc.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei aldichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, s.m.i. (0.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere: muniti di una protezionecoibente;

- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno delcassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttivecomunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i. e al D.Lgs. n. 110/92, s.m.i:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatoridel pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Merluzzo o Nasello, Filetti di Platessa, di Passera, di Limanda, Salmone in tranci, Seppie,Bastoncini di merluzzo, etc..

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs.

n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 6.12.93.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

LIMITI CHIMICI

Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g

TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 gTVN

(Basi azotate volatili) <30 mg/100 g

Il prodotto, oggetto della fornitura, deve presentare glassatura rnonostratificata non superiore al 10% del peso totale lordo; la fornitura di pesce congelato e/o surgelato deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate, secondo la vigente normativa, e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e rendere impossibile una manomissione delle stesse senza chersultino alterate.

I filetti di pesce surgelati dovranno essere consegnati in confezioni originali e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente;

I filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Dovranno essere conformi al D.Lgs. 110/92.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.6.1971 suddetto.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0⁰, +4°C., nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario e proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 48 ore. A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

TIPI DI PESCE

1) FILETTI DI PLATESSA (*Pleuronectes platessa*) e FILETTI DI PASSERA (*Platichthys flesus*), *Pleuronectidae*.

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

2) SEPIE (*Sepia mediterranea*) (*Sepia officinalis*) *Sepiidae*

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura inedia. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

3) NASELLO (*Merluccius merluccius*) *Gadidae*.

Il Nasello, *Merluccius merluccius*, fornito in tronchetti congelato privo di qualsiasi residuo, regolarmente confezionato ed etichettato. Glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Il sopraccitato pesce deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da Mercurio. (Hg) ed deve essere conforme alla ordinanza Min. San. 12 maggio 1992 "Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da ANISAKIS"

Il prodotto potrà essere fornito anche impanato come "bastoncino di Nasello".

4) MERLUZZO/BACCALA' (*Gadus morhua morhua*, *Gadus macrocephalus*, *Gadus ogac*, *Gadus chalcogrammus*, *Gadus morhua callarias*.), *Gadidae*.

Il procedimento per mezzo del quale il Merluzzo si trasforma in baccalà è il sistema Islandese consistente in due cicli di lavorazione: una a bordo delle navi ed un'altra a terra.

A bordo delle navi viene salato, completamente aperto e parzialmente privato della spina dorsale, per circa quattro settimane, dopodiché a terra viene sottoposto, dopo un'accurata pulizia, ad essiccazione. Il pesce fornito non deve presentare colorazioni anomale né muffe, deve presentare carne bianca (non deve essere sbiancato artificialmente), ben soda e con la cute ben aderente alla massa muscolare sottostante, priva di qualsiasi sostanza estranea.

La fornitura di filetti di baccalà deve avvenire in confezioni originali, regolarmente etichettate secondo la vigente normativa, e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile una manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.

Il prodotto potrà essere fornito anche impanato come "bastoncino di Merluzzo".

5) SALMONE (Salmo salar, oncorhynchus keta, nerka, kisutsch) Salmoniadae

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'Art. 13 del D.M. 15.6.1971. In particolare le stesse devono: avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto. proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche.

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas

- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283162 e s.m.i. Il prodotto potrà essere fornito anche impanato come "bastoncino di Salmone".

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI

FARINA

Sono previste indicativamente confezioni da kg. 1.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.

Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo 1 tipo 2 secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n.187, s.m.i. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità massima:
- Ceneri:
- Proteine minino:
14.50% 0.55% su s.s. 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, s.m.i, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, s.m.i. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs.27.01.1992 n. 109, s.m.i. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità indicate dalla L. N.580/67.

Le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, il luogo e la data di produzione (D.P.R.327/80 e D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE).

FARINA DI MAIS

- Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto.
- Dovrà essere ben conservata in sacchetti perfettamente integri e sigillati, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto.
- Non è ammesso l'uso di farina precotta.
- Sono previste Confezioni da kg. 1/5/10/20, secondo esigenza di servizio.
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione. Deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità indicate dalla L. N.580/67.

BISCOTTI SECCHI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, PRODOTTI DA FORNO, CROSTINI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283. Le confezioni devono essere chiuse e intatte, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE 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 oli/grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve essere ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

PRODOTTO

Prodotta con le modalità previste dalla Legge, deve possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati nella stessa (L. n. 580/67 titolo IV artt.28-29) e successive modificazioni, nella Legge 440 dell'8 giugno 1971, nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187. Non deve contenere conservanti.

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

- tempo di cottura;
- resa;
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte 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, quali il mantenimento della forma o l'osservanza da spaccature.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta necessari. Le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate.

Devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice suindicata
- il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE, inclusa - ben leggibile - la data di scadenza). Alla consegna il prodotto dovrà avere ancora almeno 6 mesi di conservazione. L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura o tagli

ADDITIVI

Non ammessi.

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777. s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, aggiornato con il 13.1g. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'Art. 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001 s.m.i. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D. Lgs. 4 febbraio 1993 n. 65.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i..

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

RISO

PRODOTTO

Riso fino, superfino, di qualità parboiled (per risotti e contorni). Riso semifino (per minestre e insalate)

CONSERVANTI

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge n. 325/58, s.m.i.). Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (n. 325/58 e n. 586/62, art. 2.)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%. Dovrà essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15,15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino), privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Non dovrà contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani violati o ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura dovrà resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti. Il riso non dovrà aver odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili, e il Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i. Le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate.

Devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di riso

- la ditta produttrice suindicata
- il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92, inclusa - ben leggibile - la data di scadenza).

Alla consegna il riso dovrà avere ancora un anno di conservazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo pelato; i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino;

- deve avere granella uniforme, integra e pulita;
- non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali;
- deve rispondere ai requisiti di cui alla L. 580/67 in materia di lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e pasti alimentari.

CONSERVANTI

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18.03.1958 n. 325, s.m.i.).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

Le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE).

PASTE ALL'UOVO RIPENE

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della legge 580/67 e DM 264 del 27 aprile 98. Il ripieno può essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi, carne di bovino, etc.. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, art. 9

D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE. Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

GNOCCHI FRESCHI

PRODOTTO

Gnocchi.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209 di attuazione di 5 direttive comunitarie: 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 94/2/CE, 95/31/CE e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Possono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento di accompagnamento recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

IMBALLAGGIO

s.m.i. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili, e il Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

TRASPORTO

Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

POMODORI PELATI

PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, C.M. n°137 del 25 giugno 1990, C.M. n° 138 del 13 giugno 1991, CE 623/98, s.m.i. In particolare, i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a.** presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b.** avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c.** essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di polpa e non presentare in misura qualunque dimensione interessanti la sensibile maculatura d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- d.** peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e.** essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f.** residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g.** media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE, s.m.i.

PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, di attuazione di 5 direttive comunitarie: 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/2/CE e s.m.i; il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

dalla fermentazione acetica di vini e vinelli provocata da microrganismi del genere Acetobacter.

CAPPERI

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 36.6.1980 art. 64 s.m.i. e DPR 322/82 e del D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i. Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata e deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio monoseme". I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE e s.m.i. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

PINOLI

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D. Lgs. 109/92 aggiornato con il D.lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

MARMELLATA/CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Devono possedere i requisiti previsti dal DPR n. 401 dell'8 giugno 1982, art. 2 e 3 e successive modifiche. Devono essere confezionate in conformità al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Le marmellate e le confetture devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri,
- cristallizzazione degli zuccheri
- sapori estranei.

I prodotti devono riportare sulla confezione quanto menzionato nel D. Lgs. 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166. Marmellate e confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite. Non sono ammessi i gusti agrumi, fichi e kiwi.

MIELE

Deve essere conforme alla Legge 12 ottobre 1982 n. 753. E' ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana d'acacia. La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

TONNO SOTT'OLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, s.m.i.). Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, s.m.i.).

ASPETTO

Odore: All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole;

debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di

confezione.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, s.m.i. e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg. CE n° 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.i. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%). Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili, e Regolamento n.1935/2004/CE, s.m.i.) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE s.m.i.

LATTE

PRODOTTO

- Latte fresco intero pastorizzato.
- Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato.
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità.
- Latte UHT intero o parzialmente scremato.

ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto
IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme art. 27 D. Lgs.109/92 n. 109, aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 di attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i.

OLIO DI OLIVA EXTRA-VERGINE

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva. Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509. Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 g. in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001.

ASPETTO

Limpido fresco, privo di impurità con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere privo di sostanze estranee di grassi aggiunti di qualsiasi natura

e possedere la corretta percentuale di grassi, non inferiore all'82%.

ADDITIVI

Assenti.

Devono essere osservate le norme di cui Reg. CEE 2568/91 del 11/07/91 e s.mi., le norme generalid'igiene e le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%. D.M. 31.10.1987, n.509.

Rancidità (kreiss): assente;

Perossidi: massimo 20 (meq.02/kg).

ETICHETTATURA

Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D.Lgs, 109/92 aggiornato con il D.Lgs. n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395CEE e 89/396 CEE e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

IMBALLAGGIO

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per lacostituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. d'applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i. Contenitori sigillati a perdere.

ACETO DI VINO

Acidità totale non inferiore al 6% e alcool residuo non superiore all'1,5% in volume. Prodotto ottenuto applicabile ed ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve contenere antibiotici o conservanti (es: tracce di acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C:	non inferiore a 1028
Grasso nel latte:	
-intero:	non inferiore al 3,25%
-parzialmente scremato: Residuo secco magro:	non inferiore al 1,80% non inferiore a 8,50%
Indice crioscopico: Prova della fosfatasi: Prova della per ossidasi: Acidità:	inferiore o uguale a 0,520°C negativa positiva inferiore
Antibiotici:	a 1,8% non rilevabili

ADDITIVI

Assenti.

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni). Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, nelle tipologie di prodotto sopra ricordate, deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

Nella etichettatura del latte vaccino destinato al consumo umano deve essere riportata la denominazione di vendita «latte fresco pastorizzato» e «latte fresco pastorizzato di alta qualità», Digs. 204/2004.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C/ + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

BURRO

PRODOTTO

Burro di centrifuga.

ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare insuperficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38%
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13%.

Inoltre, all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, s.m.i.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato.

Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, aggiornato con il D.Lgs n. 181/2003 per l'attuazione delle direttive comunitarie 89/395 CEE e 89/396 CEE sue modifiche ed integrazioni. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

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 tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106. Dovrà essere fornito sale marino iodato. Confezioni da un chilogrammo perfettamente integre e sigillate. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (in caso di emergenza)

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta; D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET; D.L.105 del 25.1.92 e successive modifiche riguardante la classificazione delle acque oligominerali; D.M.12 novembre 1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che precisai limiti di carica microbica; D. Lgs. 27/2002 e D. Lgs. 31/2002. Poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l. I nitrati, espressi come ionenitrico, devono essere assenti o comunque essere inferiori a 25 mg per litro. L'acqua deve essere inodore, incolore e insapore. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i. 12 l'acqua minerale naturale dovrà essere confezionata in bottiglie di pet da 1,5 lt e da 0,5 lt. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

PANE FRESCO- PANE GRATTUGIATO- PIZZA- PASTA LIEVITATA PERPIZZAPANE

- Deve essere conforme alla Legge 580/67.
- Deve essere preparato nella stessa giornata di fornitura: non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato;
- deve essere preparato con farina di grano tenero, tipo "0" o "00" o integrale, con aggiunta di acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%) e senza aggiunta di condimenti (latte, fecola di patate, olio) come previsto dall'Art. 1 D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502;
- deve essere lievitato a lungo con lievitazione naturale e cotto adeguatamente, con una percentuale di umidità non superiore al 29%;
- deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, essere privo di additivi e grassi aggiunti, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalle legge. E' vietata infatti l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R. 187/2001.
- deve essere di aroma gradevole, la crosta deve essere sottile e croccante, la mollica, morbida e soffice; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
- deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile, con adeguata e igienica copertura. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti o in sacchetti di cellophane conformi all'Art. 43 DPR 327/80 e al DM 21 marzo 1973 e s.m.i. Il contenuto massimo di acqua è quello previsto dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580, art. 16 come modificato dall'Art. 22, punto 3 D.Lgs 109/92.
- Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane, pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura.
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE GRATTUGIATO

- Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580. Le confezioni, in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, devono essere sigillate, senza difetti o rotture, ed ermeticamente chiuse in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità o altro e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 s.m.i.
- Il prodotto deve provenire dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche dei tipo T e MT

BASI PER PIZZA

PRODOTTO

Pizza Margherita (con salsa di pomodoro e mozzarella) o Marinara (solo con salsa di pomodoro) con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm. Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale. Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- deve essere servita alla temperatura, da un punto di vista organolettico e gastronomico, ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI

Assenti.

TRASPORTO

La pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame fresco-caldo. Inoltre:

- Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto;
- deve essere preparata nella stessa giornata di fornitura;
- la pasta per pizza deve essere preparata con farina di frumento tenero del tipo "1", "0", acqua;
- sale, olio extra-vergine d'oliva e lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi o grassi e additivi;
- è tassativamente vietato l'utilizzo di impasti congelati;
- deve essere lievitata con lievitazione naturale;
- cotta adeguatamente, di aroma gradevole;
- i prodotti di farcitura devono essere di prima qualità;
- deve essere di tagli predisposti per l'utilizzo;
- deve essere trasportata in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura,
- gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di pane, pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura.

PASTA LIEVITATA

- Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto.
- deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "1", acqua, sale, olio extra-vergine di oliva, lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extra vergine di oliva, di grassi e additivi.
- deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio, atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento.
- Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo.
- deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

SEITAN

Glutine del grano duro, cotto in acqua e tamari e kombu, è un buon sostituto dei cibi animali, ottima fonte di proteine, sali minerali e oligoelementi; è usato unito alle insalate, cotto con verdure o misto alle zuppe, scottato in padella con shoyu e olio.

OMOGENEIZZATI

Devono rispettare il decreto 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE) o appartenere alla "OASI ECOLOGICA",

SEMOLINO

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0 ed essere conforme alle norme che regolano l'alimentazione per lattanti.

