

ALLEGATO N. 3

SCHEDE MERCEOLOGICHE

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alla Normativa Nazionale e Comunitaria in tema di igiene e sicurezza alimentare; devono sottostare ai requisiti previsti dalle leggi ed ai regolamenti in vigore all'atto dell'offerta ed a tutti quelli che venissero emanati durante la fornitura. L'aggiudicatario della fornitura sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le norme vigenti al momento della stessa fornitura, indipendentemente dalle disposizioni del presente documento.

E' da ritenersi prioritario l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di riconosciuta qualità organolettica e nutrizionale tipici del nostro territorio (prodotti D.O.P., I.G.P., I.G.T.), secondo quanto previsto dall'art. 18 della Legge Regionale n. 20 del 22 Dicembre 2005 "Misure per la competitività del Sistema Produttivo".

L'utilizzo di prodotti locali attraverso convenzioni con fornitori di zona favorisce il processo di filiera corta o chilometri zero

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni.

E' vietato l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Tutti i prodotti dovranno possedere adeguata etichettatura riportando tutte le indicazioni previste nel D.Leg.vo 109/92, D.Lgs 114/2006, Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni .

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art.18.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione/cartone.

CARATTERISTICHE GENERALI PER PRODOTTI DOP, IGP

DOP e IGP sono due **marchi collettivi comunitari** che identificano un prodotto agricolo o alimentare per la sua **origine geografica**, e sono stati istituiti ai sensi del **Regolamento CE n. 2081/92** e successive modificazioni. Le caratteristiche intrinseche dei prodotti DOP e IGP dipendono, totalmente o in parte, dal territorio di produzione, intendendo per territorio non soltanto l'ambiente con i suoi elementi climatici e pedologici, ma anche con i suoi fattori storico-economici, sociologici e culturali. Questa "dipendenza" e stretta relazione fa sì che un prodotto agroalimentare di una certa categoria merceologica prodotto in un ambiente geografico ben preciso abbia caratteristiche diverse da un prodotto appartenente alla stessa categoria, ma ottenuto in un'altra area geografica. Per beneficiare di una DOP* **tutte** le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avere luogo nella zona da cui il prodotto deriva il nome, pertanto **tutte** le sue caratteristiche devono dipendere dall'ambiente geografico comprendente i fattori naturali e umani. Deve sussistere un collegamento oggettivo e molto stretto fra le **caratteristiche** del prodotto e la sua **origine** geografica. Il meccanismo delle DOP e delle IGP prevede il rispetto di un **disciplinare di produzione** nel quale sono definiti, tra le altre cose, **zona** (areale) e **metodi produttivi** ben precisi. La denominazione e il logo comunitario permettono infatti di identificare e quindi di distinguere una produzione **la cui origine e il cui metodo produttivo sono certi** perché sottoposti a controllo.

ETICHETTATURA

Per i prodotti DOP e IGP:

- Accanto al nome del prodotto va posta la dicitura Denominazione di Origine Protetta o Indicazione Geografica Protetta per esteso o come acronimo (D.O.P./I.G.P.), purchè sia di dimensioni maggiori rispetto alle altre informazioni;
- La dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg.CE 2081/92";

Inoltre dovrà apparire quanto previsto all'art.8 dello specifico disciplinare di produzione relativo a "confezionamento ed etichettatura".

CARATTERISTICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Le derrate alimentari biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE.1235/2008).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente

Modificati (OGM), nel rispetto del Reg.CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni;

- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni da parte di uno degli enti autorizzati.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l'etichettatura e l'importazione dei prodotti biologici

DERRATE ALIMENTARI

FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

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.

PANE FRESCO

Si richiede conformità alla legge 580/67 al D.P.R. n. 502/98.

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (NaCl).

Il pane fornito deve:

- Essere fresco, ben lievitato, ben cotto;
- Di pezzatura di 50 e 100g;
- Essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati: farina di tipo 0, tipo 00 e integrale;
- Essere con o senza aggiunta di sale a seconda le richieste;
- Essere di produzione giornaliera e confezionato con materiale che consenta la traspirazione del pane stesso;
- Non contenere altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, latte in polvere, etc.

- Non presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
 - crosta dorata e croccante;
 - la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane surgelato cotto o non completamente cotto;
- Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n°580/67 e D.M. n° 172/98) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n°209 del 27/02/96 e successive modifiche;

Si richiede fornitura di pane di produzione locale.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine da frumento integrale coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

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

-Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.

Si richiede pezzatura di 50g-100g.

PANE SENZA GLUTINE

E' utilizzato per diete particolari quali la celiachia.

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e successive modifiche.

Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

PANE GRATTUGIATO

Ottenuto dalla macinazione di pane comune secco o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (NaCl).

Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge vigente per quanto riguarda la composizione.

PANE GRATTUGGIATO SENZA GLUTINE

E' utilizzato per diete particolari quali la celiachia.

Ottenuto dalla macinazione di pane senza glutine secco.

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e successive modifiche.

Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

FETTE BISCOTTATE, CRACKER

Ai sensi del D.P.R. 23 giugno 1993, n.283:

Le fette biscottate dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1. devono essere ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.
2. Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7 per cento in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 per cento in valore assoluto.

La denominazione "crackers" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

2. I crackers sono ottenuti per stampaggio ed il loro tenore di umidità non può essere superiore al 7 per cento in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 per cento in valore assoluto.

Le fette biscottate, cracker, grissini dovranno essere:

- Confezionate in monoporzioni;
- Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge;
- La fragranza, l'odore, il sapore e il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

GRISSINI

Ai sensi del DPR 30 novembre 1998, n. 502:

1. è denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.

2. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal presente regolamento e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

E' utilizzato per diete particolari quali la celiachia.

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e successive modifiche.

Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono:

- Presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 27/01/92, n°109 quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe, o altri agenti infestanti;
- Non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapori o odori anomali;
- Essere confezionati in piccole monoporzioni di 20-25g.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ad utenti allergici.

BISCOTTI SENZA GLUTINE

E' utilizzato per diete particolari quali la celiachia. Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e successive modifiche.

Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I biscotti richiesti sono quelli indicati per lattanti e bambini come integratori del latte. Sono prodotti dietetici e quindi soggetti al D.L. 27/01/92, n° 111 e al D.P.R. 30/05/53, n° 578 e necessitano quindi l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

I biscotti richiesti sono: biscotto granulato senza glutine, biscotto granulato, biscotti primi mesi senza glutine, biscotti.

Gli alimenti in oggetto devono essere prodotti da aziende o società di primaria rilevanza commerciale.

L'etichetta deve riportare gli elementi della composizione che conferiscono al prodotto le caratteristiche nutrizionali e le istruzioni per l'uso.

Deve essere riportata l'analisi chimica del prodotto. Deve essere indicata l'assenza di glutine quando il prodotto richiesto deve avere tale caratteristica.

Sull'etichetta dei prodotti deve essere riportato "a norma del D.P.R. 128/99".

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

PASTA DI SEMOLA E ALL' UOVO

Caratteristiche dei prodotti

Sia la pasta di semola di grano duro, sia la pasta all'uovo dovranno possedere requisiti igienici e merceologici previsti dal regolamento CE n.852/2004 e CE n.853/2004, nonché tutte le altre disposizioni legislative vigenti in materia, ed essere idonea ad una buona e sana alimentazione.

La pasta di semola e all'uovo dovranno essere sempre di prima qualità, secondo le definizioni merceologiche.

L'etichettatura delle confezioni di pasta di semola e pasta all'uovo dovrà avvenire in rispetto del D.Lgs. 27 gennaio 1992 N.109 "Attuazione delle Direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei produttori alimentari".

PASTA DI SEMOLA

Deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 580/67 art. 28 e 9 e modifiche presenti nella legge n°440/71, secondo il D.P.R. 187/2001.

Sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscele di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.

La pasta di semola deve:

- Avere un colore giallo ambrato ed omogeneo (assenza di spezzature, tagli, punti bianchi o neri);
- Spezzarsi con un suono secco mostrando una sezione non farinosa;
- "Tenere" la cottura, rimanendo consistente ed elastica;
- Essere indenne da attacchi di parassiti o infestanti;
- Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura, grado di disfacimento al momento della cottura e dopo sosta per la distribuzione;
- Devono essere garantiti i formati richiesti: pasta lunga, corta, pastine, di vari formati;

Per ogni tipo di pasta si richiede prodotto idoneo ad essere utilizzato per pasti veicolati in legume fresco-caldo, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo e il prodotto conservi una buona consistenza.

PASTA SECCHIE ALL'UOVO

Deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 580/67 e D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Additivi non ammessi.

PASTE SPECIALI ALL'UOVO, PASTE SPECIALI ALL'UOVO RIPIENE, RAVIOLI, TORTELLINI

Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri. I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata. Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore.

Imballaggio: se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, e successive modifiche e integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO/RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti di cui agli art. 7,8,9 di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

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

PASTA INTEGRALE.

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 187/01; in particolare deve essere costituita da:

- farina integrale;
- cellulosa max 1,60%;
- glutine secco min. 10%;
- ceneri max 1,60%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro;
- cruschetto di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute.

RISO

Deve possedere le caratteristiche riportate dalla legge n.325/58 ed alla legge n.586/62.

- la varietà richiesta è quella parboiled;
- le confezioni dovranno essere conformi alle vigenti normative e conservate in luogo fresco ed asciutto;
- le caratteristiche merceologiche per il riso cotto sono: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;

- resistente alla cottura, senza che i grani subiscano eccessive alterazioni di forma.
- deve essere garantito il legame refrigerato.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO E CEREALI IN FIOCCHI

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

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, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

GNOCCHI DI PATATE

Deve rispondere a requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e successive modifiche.

Devono in particolare:

- essere prodotti con buona tecnica di prefabbricazione;
- preparati con almeno il 70% di patate;
- etichettatura conforme al D.Lgs n°109/92;
- non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

SEMOLINO

È denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Deve rispondere a requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e successive modifiche.

Deve avere etichettatura conforme alle disposizioni del D.Lgs 109/92.

CREMA DI RISO

Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti; essendo un prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D. Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n°578 del 30/5/53.

Deve essere prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti; deve presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

CREME DI AVENA, MAIS e TAPIOCA

I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti; in particolare, essendo prodotti dietetici, necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D. Lgs.111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n°578 del 30/5/53.

Devono essere prodotte con farine di avena, mais e tapioca eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti; deve presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine.

I prodotti non devono presentare umidità anomala, grumi o fenomeni di impaccamento; non devono avere colore, odore o sapore anomali.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e del D.P.R. n. 578 del 30/05/1953 e successive modifiche.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

PIZZA

Prodotta con farina di "tipo 0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale. La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi nè grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- 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 devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 e dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. CE 852/2004.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs.109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

PREPARATO PER PUREA DI PATATE

Preparato con patate di ottima qualità disidratate.

Etichettatura conforme al D. Lgs. 27 Gennaio 1992, n. 109 e sue modifiche ed integrazioni.

LEGUMI SECCHI o FRESCHI

Sono da fornire secchi o freschi, confezionati secondo le norme vigenti, in perfetto stato di conservazione, immuni da larve, insetti e privi di corpi estranei e terra, privi di fori e danni da "tonchio".

Sono richiesti: lenticchie, fagioli, piselli, ceci, fave, miscela di legumi, fagioli di soia.

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

CARNI

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da animali allevati su territorio nazionale, o su territori dei paesi membri dell'unione europea e da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e di produzione in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei regolamenti CE 853/2004, 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

Carni bovine fresche refrigerate.

Con l'entrata in vigore del Reg. CE 700/2007 del 11.06.2007 e successive modifiche ed integrazioni la carne di bovini di età inferiore a 12 mesi è stata classificata in due categorie:

< 8 mesi : Vitello

> 8 mesi < 12 mesi : Vitellone

Devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

La carne deve:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta);
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta conforme a quanto indicato nel D.L. 109/92 e norme relative alla rintracciabilità; essa deve essere chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE).

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1 ° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, 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 e n. 1441/2007/CE.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 2 (scarso).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n° 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tagli indicati per le preparazioni:

Polpette:	Reale (bovino adulto) Spalla (bovino adulto)
Hamburger:	Reale (bovino adulto) Spalla (bovino adulto)
Carne trita	Reale (bovino adulto) Spalla (bovino adulto)
Bistecche:	Scamone (bovino adulto) Controfiletto/Fesa (bovino adulto)
Spezzatino	Reale (bovino adulto) Spalla (bovino adulto)
Brasato	Sottofesa (bovino adulto)
Cotolette	Noce (bovino adulto) Petto (bovino adulto)
Scaloppe	Noce (bovino adulto) Scamone/Fesa (bovino adulto)
Bollito	Cappello di prete (bovino adulto) Reale (bovino adulto)
Arrosti	Reale (bovino adulto) Noce (bovino adulto) Fesone (bovino adulto) Punta (bovino adulto) Fesa (bovino adulto) Coscia (bovino adulto)
Roast beef	Controfiletto (bovino adulto)

Carne trita

La carne di bovino adulto, proveniente dai tagli Reale e Spalla, deve possedere i requisiti conformi alla normativa CEE ed in particolare deve:

- avere buone caratteristiche microbiologiche;
- non avere avuto trattamenti con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12%;
- contenere una quantità di parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- provenire dal taglio di carne previsto dalla scheda merceologica;
- non contenere residui di visceri.

La carne trita non deve contenere sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e sue modifiche.

Hamburger di carne di bovino

Dovrà avere un peso di 100-110g cadauno e dovrà avere la seguente composizione: carne macinata 70%, acqua 20%, pane 10% senza l'aggiunta di sale, di altri ingredienti o

additivi. Non dovrà presentare odori o sapori estranei, schegge d'osso, cartilagini, peli o tessuti ghiandolari. Dovrà rispettare gli standard microbiologici.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, coniglio.

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 dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ed i tagli commerciali di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre 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 residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti preferibilmente nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi dei D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1 ° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1a/A) del peso di g 1.000/1.200, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione.

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e di quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Si fa esplicito richiamo, per quanto riguarda il tenore di acqua al D.L. 12 marzo 1984 e alla legge 4 luglio 1985 n° 343.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno .

Le porzioni richieste sono di 100-120g.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, preferibilmente di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso; .
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

CARNE DI SUINO

Carne suina fresca sezionata in tagli anatomici.

All'aspetto il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) o congelata, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo i suini allevati e macellati in Italia;

- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

- 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.

I tagli di carne suina fresca, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le disposizioni previste dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Tagli ammessi: filetto, lonza/lombata, carrè.

Le carni congelate, 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 -18°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +7°C.

LOMBO S/O E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA) FRESCO

I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % per la lonza fresca; dovranno essere calibrati per fettine ed arrosti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso, tagliato pari privo del “traculo” e confezionato sotto vuoto.

CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CEE, la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte, accenna spesso all'irrancidimento;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo, risulta giallo zafferano nei malnutriti;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari, fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;
- il sapore dopo cottura è sciocco o debolmente aromatico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanza ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

SALUMI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni)

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente licitazione devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modif. ed integrazioni.

Prosciutto cotto senza aggiunta di polifosfati , glutine e proteine del latte

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, ottenuto con coscio magro di suino, lavorato fresco non congelato di produzione nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee

senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato non superiore a 250mg/kg.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbricciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Non devono essere superati i limiti microbiologici previsti dal Reg. CE n.2073/2005.

Prosciutto crudo di Parma disossato

Prosciutto a denominazione d'origine controllata.

Prodotto ottenuto dalla stagionatura di cosce di suini nazionali nati, allevati e macellati in una delle zone tipiche di produzione. Il prodotto dovrà essere garantito qualitativamente dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne. Dovrà possedere tutti i requisiti previsti dalla L. 13/02/1990, n. 26 e dal D.M. 15/02/1993, n. 253.

Ogni singolo prosciutto dovrà riportare in etichetta la data di produzione come da O.M. 14/02/1968. Dovrà essere munito da una marchiatura indelebile atta ad individuare la loro provenienza dalle zone tipiche.

Il prodotto deve altresì essere marchiato a norma della D.M. 26/08/1991 con la corona ducale a cinque punte con incritta la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna; sotto

la base ovale sono rapportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà presentare al taglio colore tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura del bianco puro delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico.

Bresaola

Prodotta con muscoli bovini adulti, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

I grassi devono essere il 7% massimo.

Arrosto freddo di tacchino

Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni.

Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Speck

Per speck si intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno tre mesi.

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e 33%.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato

Il latte pastorizzato fresco parzialmente scremato, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme del D.P.R. n° 54/97 per quanto applicabile in virtù del regolamento CE 2076/2005, Reg. CE 1041/2007e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione.

Per latte alimentare deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di nutrizione. Con la sola parola latte deve intendersi il latte proveniente dalla mungitura di vacca.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento; In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007.

Latte vaccino U.H.T.

È il latte ottenuto mediante l'applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento continuo ad almeno +135° C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore, e confezionato in recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio e asettici in modo tale che le variazioni chimiche fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo.

Se il procedimento di trattamento del latte detto a "Ultra - Alta -Temperatura" viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, questo ultimo deve essere ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee, né esercitare su di esso effetti nocivi. L'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato.

Dal punto di vista normativo si applicano le stesse norme del latte pastorizzato.

Sui contenitori deve essere riportato ben visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

Il latte vaccino UHT deve essere fornito nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato e ad alta digeribilità.

Yogurt magro/intero alla frutta - yogurt magro ed intero

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Sfreptococcus termophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore a 3.2% per il tipo intero e non superiore all'1% per il tipo magro o scremato.

- Il prodotto andrà fornito nel formato da 125g.

- E' richiesta inoltre la fornitura di yogurt per bambini (fase di svezzamento) da 100g.
- Deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, non dovrà contenere aggiunta di conservanti e/o coloranti.

Per le caratteristiche bromatologiche, qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Budino

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 dal D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per le parti applicabile dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004.

Formaggi

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. n° 54/97 per quanto applicabile in virtù del regolamento 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione.

Tutti i prodotti devono essere prodotti in stretta osservanza delle norme di cui al D.P.R. 30Ottobre 1955, n.1269, D.P.R. 18 novembre 1953, n.1099 relativo al riconoscimento dell'Emmenthal.

I formaggi devono rispettare i limiti microbiologici indicati nel Reg. CE n.2073/2005.

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; nè essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità, fresco o marchiato con 24 mesi di stagionatura; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 -G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Dovrà essere fornito in monoporzione da 5g per i primi piatti.

Dovrà essere fornito parmigiano reggiano fresco a porzioni da 40g quando richiesto.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

Il prodotto deve essere fornito in monoprzioni da circa 100g.

La carta di avvolgimento della singola porzione deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione; deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;

- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Formaggini

Dovranno essere di latte di vacca intero. Senza polifosfati, coloranti artificiali e aromatizzanti aggiunti.

Caciotta Fresca

tenore di grasso circa 40% sul secco, a pasta semicotta, ottenuto con latte intero vaccino, a crosta sottile e asciutta, pasta con occhiature di piccole dimensioni e sapore dolce.

Emmenthal svizzero (DPR 1099/53)

A pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore al 45%.

Ricotta

Ottenuta da siero di latte vaccino, con l'eventuale aggiunta di latte o panna e sale.

Il tenore di grasso è di circa il 20%, l'umidità non è superiore al 65%. Non sono ammessi additivi, a eccezione dell'acido citrico come correttore di acidità.

Il prodotto deve essere fornito in monoporzioni sigillate da 100g che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Formaggio fresco di tipo spalmabile ,

Il prodotto deve essere fornito in confezioni monodose da circa 75 grammi, tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10%. Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa.

Le confezioni sigillate devono riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Ragusano

- prodotto da puro latte vaccino fresco;

- il grasso minimo per il formaggio destinato al consumo da tavola non deve essere inferiore al 40%,

per quello con stagionatura superiore a mesi 6 non deve essere inferiore al 38%;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Secondo la necessità relativa alla tabella dietetica, deve essere fornito Ragusano semistagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi). Si ricorda che la denominazione Ragusano è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. 1269 del 30/10/55;

Stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro. Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

Taleggio

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg 1,700-2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

- prodotto da puro latte vaccino;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

Asiago

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.

Deve essere confezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi;

- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Robiola

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n. 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Caciotta Fresca

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto.

Grana Padano

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955;
 - il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
 - non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Grana Padano”.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e della legge 13/5/1983, n.202 e della l. 19/02/92 n.142.

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Deve essere fornito in piccole porzioni.

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

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'80%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

PESCE FRESCO

Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei.

Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.

- I prodotti ittici devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs.531/92;
- Essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;

- Devono rispondere ai requisiti stabiliti dai regolamenti CE 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- Appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- Il pesce deve essere perfettamente eviscerato e sfilettato senza pelle o in tranci;
- Essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente.

Prodotti della pesca surgelati.

Deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) rilasciato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE.

- Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs n.493/95, Reg. CE n.37/2005 e successive modifiche

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

Tipologia:

Il pesce richiesto è: filetti di sogliola - platessa - filetti di merluzzo - spigola - dentice - palombo (abadecco) - nasello-pesce spada-salmone- tonno-cotolette di pesce panato-seppie, vongole e sozze, gamberi

I **filetti** debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. Non è ammessa la presenza di alcuna spina;

I **tranci** dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.

Le **vongole** dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.

Relativamente ai limiti microbiologici e dell'istamina devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, per quanto i valori di ABVT occorre rispettare quanto previsto dal Reg. CE 2074/2005

TONNO SOTT' OLIO IN SCATOLA

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). 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, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Devono essere esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno. 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.

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%).

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di imballaggi.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27/01/1992 e succ. modif. ed integrazioni.

UOVA PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti e preparate conformemente alle prescrizioni sanitarie del Reg. (CE) n. 853/04 e pertanto devono essere:

- fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottime;
- di produzione nazionale.

Le uova pastorizzate devono avere albume chiaro, limpido denso ed esenti da corpi estranei di qualsiasi natura. Non devono emanare odori estranei, dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti additivi di guscio.

Dovranno essere senza additivi.

Il confezionamento e i contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni della normativa vigente.

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire preferibilmente da produzioni nazionali. 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, sue modifiche ed integrazioni. (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 110/92) e del Regolamento CE n.852/2004.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati

e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, biette e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Zucchine, cuori di carciofi, asparagi, carote, patate

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Preparato per minestrone

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Valgono le stesse considerazioni espresse per la categoria "Prodotti orticoli surgelati". Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

ORTOFRUTTA

Si richiede fornitura di prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Sono esclusi dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta e inoltre che abbia un residuo di sostanza attiva di prodotti fitosanitari tendenzialmente inferiore a 0,01 mg/kg.

Eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente. Per i nitrati non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

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.

Fermo restando quanto sopra riportato, di seguito si dettagliano le caratteristiche generali e specifiche richieste.

Sono escluse dalla fornitura varietà e cultivar transgeniche.

I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici;
- essere omogenei ed uniformi, con le tolleranze previste per le diverse categorie di qualità;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Le carote devono presentare i seguenti requisiti:

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;

- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “riasciugate” dopo eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Categoria I: le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari;. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quella più frequente ed utilizzata è la zucca gialla. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Funghi champignons

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

TUBERI E RADICI

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

-frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, indivia, lattuga, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona

esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio, devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Le cultivar richieste sono: Radicchio di Treviso, Lattuga romana, Radicchio di Chioggia, Lattuga cappuccio, Lattuga da taglio.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, indivia, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, rapanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, rapanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

asparagi, barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

LUGLIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine, zucca.

AGOSTO

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna; cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, ceci, lenticchie, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, patate, porri, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

ORTAGGI CONSERVATI

POMODORI PELATI

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature 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 all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o 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;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentano i seguenti:

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati

è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro dovrà essere ottenuta da pomodori privati di bucce e semi e senza l'aggiunta di sali, aromi vari ed olio cotto o di altri prodotti.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura. Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;
- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;
- acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;
- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

POLPA DI POMODORO

Deve essere ottenuta cubettando pomodori di varietà tonda e con consistenza elevata, privati della buccia e parzialmente dei semi. Il peso sgocciolato dovrà essere uguale o

superiore al 60% del peso netto che a sua volta dovrà essere conforme a quanto dichiarato in etichetta con le tolleranze previste dalle Leggi vigenti. Il prodotto non dovrà presentare antifermentativi e coloranti aggiunti.

***CIPOLLE AL NATURALE-OLIVE VERDI E NERE, OLIVE VERDI E NERE
DENOCCIOLATE E A RONDELLE-ANTIPASTO SOTT'OLIO-GIARDINIERA
SOTT'ACETO-CAPPERI SOTT'ACETO E IN SALE-CARCIOFINI SOTT'OLIO,
CETRIOLI SOTT'ACETO***

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore od altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spapolato per effetto di eccessivo trattamento termico; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari .

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore.

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, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 132 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE E TRIFOLATI.

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

FUNGHETTI SOTT'OLIO

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

PESTO

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio extra vergine di oliva, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli **AGRUMI**

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano.

Limoni 35%

Mandarini 40%

Arance 35%

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro.

Le cultivar richieste sono:

LIMONI: Sicilia

ARANCE: Sicilia

MANDARINI: Sicilia

Caratteristiche merceologiche delle **ALBICOCCHIE**

Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da *Prunus armenica* L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le albicocche devono essere state raccolte con cura ad un'adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La buccia tomentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Il peso della razione da somministrare ai degenti deve essere, al netto dello scarto, g. 150.

Caratteristiche merceologiche delle **BANANE**

Le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e possedere le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sode;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi parassitari;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Il peso al netto della buccia non inferiore a g. 100. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico.

Caratteristiche merceologiche dei **KIWI o ACTINIDIA**

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'Actinidia chinensis o dall'Actinidia deliciosa, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi ma senza peduncolo;
- sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;

- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5%.

I kiwi devono essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti; devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche merceologiche delle **MELE**

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze:

le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti della buccia, quali per esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando i difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm quadrati.

Calibrazione:

a. Calibro minimo categoria extra mm 70

b. Calibro minimo categoria I e II mm 65

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di mele con le caratteristiche

della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati

o guasti;

b) di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o in peso.

Criteri di colorazione:

secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:

Gruppo A - varietà rosse

Categoria I: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.

Gruppo B - varietà di colorazione rossa mista

Categoria I: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - varietà striate, leggermente colorate

Categoria I: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata

Gruppo D - altre varietà.Caratteristiche merceologiche delle *PERE*

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze:

le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm quadrati.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche

della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Calibrazione:

le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

Extra I

Varietà a frutto grosso mm 60 mm 55

Altre varietà mm 55 mm 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive.

Caratteristiche merceologiche delle **PESCHE E DELLE NETTARINE (pesche Noci)**

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica* Sieb e Zucc. richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà, coltivate su terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo.

Tolleranze:

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche della categoria I;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più =AAAA

da 80 a 90 millimetri =AAA

da 73 a 80 millimetri =AA

da 67 a 73 millimetri =A

da 61 a 67 millimetri =B

da 56 a 61 millimetri =C

da 51 a 56 millimetri =D

Sono accettati tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria. Peso richiesto: frutti da gr 150.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

Caratteristiche Merceologiche *UVA DA TAVOLA*

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odore e/o sapore anormali.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze:

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche

della categoria, ma adatti al consumo;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiore a 100 gr per le varietà ad acino grosso ed a 75 gr per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

Calibrazione:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo

Caratteristiche Merceologiche delle **PRUGNE E SUSINE**

I frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitia* L., *Prunus salicina* Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rosso vinosa o bluastra o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

È vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Caratteristiche Merceologiche delle **CILIEGIE**

Le ciliegie devono essere:

- fresche;
- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogamici;
- sode e consistenti, in relazione alle varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze:

Le ciliegie classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

Tolleranze:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore ai 13 mm. per i frutti delle varietà precoci e a 15 mm. per i frutti delle altre varietà.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15% in peso.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO

arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO

arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE

Arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO

Arance, banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

GIUGNO

Pesca, albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO

albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

AGOSTO

albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE

banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE

banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

NOVEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi, uva.

DICEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FRUTTA CONSERVATA

Caratteristiche Merceologiche dei *SUCCHI DI FRUTTA*

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti e degli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%.

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antifermentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

PUREA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, ECC.) IN MONORAZIONE

Il prodotto è quello definito dal Decreto Legislativo 21 Maggio 2004, n. 151 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art. 1.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Si richiede anche senza zuccheri aggiunti, in confezioni tetrabrik con cannucce o in bottiglie di vetro con tappo a vite da 150/200 cc. Conservante acido ascorbico.

SUCCHI FRESCHI

I succhi freschi devono essere al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti, freschi, non concentrati, senza zuccheri aggiunti e sottoposti al solo processo di pastorizzazione. I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

MACEDONIA DI FRUTTA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

I frutti contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Deve avere la seguente composizione merceologica:

Pera: 30%, +/- 3%

Pesca: 40%, +/- 3%

Ananas: 15%, +/- 3%

Ciliege: 8%, +/- 3%

Uva: 7%, +/- 3%

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal D. Lgs. 68/00 e successive integrazioni.

Caratteristiche Merceologiche delle **MARMELLATE** e delle **CONFETTURE di FRUTTA**

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50.

Le marmellate e le confetture devono presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta. L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- ammuffimenti
- presenza di materiali estranei alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

La confezione richiesta è quella monoporzione in vetro da 25-30g.

I materiali di imballaggio devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/3/1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per quanto applicabili e dal Regolamento CE 1935/2004.

Caratteristiche Merceologiche del **MIELE**

Per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179.

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve provenire da stabilimenti regionali locali e non essere miscelato con miele proveniente da altre regioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;

- essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele scolato).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.

Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione dal bianco al giallo, al rossastro, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare.

La confezione richiesta è la monoporzione da 20/25g.

Olio di oliva extra vergine

Per l'olio extra vergine si intende il prodotto come definito dall'Allegato di cui al Reg. Ce 1531/2001.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione locale con la dicitura "spremitura a freddo".

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984 e successive modificazioni.

Durante il periodo di stoccaggio, l'olio dovrà essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Tale prodotto deve essere utilizzato per la preparazione delle pietanze.

ALIMENTI VARI

Caratteristiche merceologiche della **CAMOMILLA**

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra.

La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione. Le sue caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla L.283/1962 e della Legge n.1724 del 30.10.1940.

Caratteristiche merceologiche del **THE in filtri**

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante. Dovranno presentare le caratteristiche fissate dalla L.283/1962 dal D.P.R. 16.2.1973 n. 470 e al D.M. 12.12.1979

e successive integrazioni e modifiche. La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna

Caratteristiche merceologiche del *THE DETEINATO*

Le sue caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal D.M. 12.12.1979 e dal D.M. 20.7.1987 n. 390.

Caratteristiche merceologiche dell'*ORZO SOLUBILE*

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L.109/92.

Caratteristiche merceologiche dello *ZUCCHERO*

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,70%;
- umidità 0,05%;
- colore da bianco avorio a bianco paglierino;
- cristalli caratteristici del sistema monoclino;
- sapore dolce tendente al miele;
- contenuto in zucchero invertito al massimo 0,040% in peso;
- perdita per l'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto residuo in anidride solforosa 15mg./kg.

Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, devono essere fornite monoporzioni; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Per i pazineti diabetici dovrà essere fornito dolcificante le cui caratteristiche devono essere conformi a quanto previsto dalla Legge 297/80; D.M. 27/2/96.

Caratteristiche merceologiche del *SALE grosso e fino – Sale iodato*

Si preferirà sale iodurato/iodato, conforme al D.M.562 dell'10/8/95, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

E' richiesta anche fornitura di bustine monodosi.

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n. 106.

Caratteristiche merceologiche dello *SPEZIE ed ERBE aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)*

Le spezie e le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa relativa alla corretta produzione e commercializzazione degli alimenti

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109 e succ. modifiche ed integrazioni.

Devono essere di origine locale regionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

AROMI

I prodotti devono avere i requisiti previsti dal D. Lgs. 25/01/1992 n. 107.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12/11/1936 e alla L. n. 283/62.

PINOLI

Sono i semi contenuti nella pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D. Lgs. 27/1/92 n. 109.

ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e succ. modif. ed integrazioni.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica dei vini. È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82.

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, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

OMOGENEIZZATI

Sono prodotti alimentari (carni, ortaggi, frutta) sottoposti a un processo tecnologico di frantumazione fino a particelle di poche decine di micron che li rende di facile ingestione e digestione.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Essi garantiscono migliore conservazione del potere nutritivo, garanzia di sterilità. Gli omogen. carne devono essere in confezioni da 80 e 120 gr. Per legge la quantità della carne allo stato fresco non deve essere inferiore al 50% del contenuto del vasetto. Una volta aperto il vasetto, se non consumati subito, devono essere conservati in frigorifero e utilizzati entro 24 ore dall'apertura.

LIOFILIZZATI di carne e verdure

Alimenti che si presentano sottoforma di polveri disperdibili in mezzi acquosi. La tecnologia di preparazione si basa sulla elevata micronizzazione e liofilizzazione che consiste in un processo di disidratazione. La liofilizzazione ha come vantaggi quelli di maggior digeribilità a causa della frammentazione più minuta; maggior conservazione dell'alimento; più lunga conservazione.

I liofilizzati devono essere forniti nei vasetti di vetro da 10g.

Gli alimenti in oggetto devono essere prodotti da aziende o società di primaria rilevanza commerciale.

ALIMENTI APROTEICI

Sono prodotti dietetici destinati a soggetti con insufficienza renale.

Devono essere conformi ai dettami del D. Lgs. n. 11/92 e s.m.i ed al D.P.R. 20.2.2002 n. 57. Si richiedono: *pasta aproteica (vari formati)*, pane aproteico, fette biscottate aproteiche, biscotti aproteici, focacce aproteiche, latte aproteico.

BEVANDE

Acqua

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Lgs. 105 del 25/01/92 e dal D.M. n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Le acque richieste sono le oligominerali per i bambini molto piccoli (residuo fisso <50mg/l) e le medio minerali (residuo fisso al di sotto dei 500 mg/litro) ed a basso contenuto di sodio (<18-20mg/L).

Deve essere fornita n.1bottiglia da 2 lt di acqua al giorno per ogni paziente.

La capacità delle bottiglie dovrà essere da 0,5 lt, 1 lt, 2lt secondo le esigenze.

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, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Firmato prof. Bruno Gridelli Direttore d'Istituto