

COMUNE DI NOALE
- Provincia di Venezia -

SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO STATALI
E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO UTENTI SERVIZIO SOCIALE
01.01.2016 – 31.12.2018**

C.I.G. 6348414CF3

CARATTERISTICHE PRODOTTI ALIMENTARI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Allegato A1 al capitolato speciale

INDICE

LA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI IMPIEGATE.....	3
SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE.....	5
VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE.....	5
1. PANE FRESCO – PRODOTTI FRESCHI DA FORNO.....	5
2. PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI.....	7
3. PASTE ALIMENTARI.....	7
4. CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA.....	9
5. LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI.....	10
6. CARNI.....	16
7. SALUMI.....	20
8. UOVA DI GALLINA.....	22
9. PRODOTTI SURGELATI.....	23
10. ALIMENTI CONSERVATI.....	27
11. AROMI – CONDIMENTI – SOSTANZE EDULCORANTI.....	28
12. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	31
13. BEVANDE E INFUSI.....	39
14. ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA.....	40
15. PRODOTTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA.....	41

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da fornire, nel rispetto delle vigenti normative in materia, che qui di seguito si intendono richiamate. La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

1) - PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati i seguenti prodotti alimentari, appositamente certificati, provenienti da agricoltura biologica, ai sensi di quanto previsto dai Regolamenti CE 834/2007, 889/2008, 605/2008, 967/2008 e 1235/2008 e succ. Modifiche e integrazioni:

- **Pasta**
- **Riso**
- **Orzo**
- **Farine**
- **Uova**
- **Yogurt**
- **Ortaggi**
- **Pomodori pelati**
- **Passata di pomodoro**
- **Legumi secchi**
- **Frutta**

Con il termine “prodotto biologico” si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate che adottano tecniche che escludono l’impiego di prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici ecc.) nel rispetto delle norme succitate.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all’origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti

2) - OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. R. Veneto 1 marzo 2002 n.6

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l’indicazione <contiene Ogm>.

L’ I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

3) - PRODOTTI DOP E IGP

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati i seguenti prodotti alimentari con il marchio DOP e IGP:

- Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Montasio DOP
- Salumi: Prosciutto crudo di Parma, San Daniele del Friuli

I marchi **DOP** (Denominazione Origine Protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall’Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg CE n. 510/2006.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all’ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

4) - CARNI

- Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità.

- Le carni avicunicole (di pollo, tacchino) devono essere di 1^ qualità e provenienza Nazionale, in conformità all'Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e succ. mod. e alla circolare n. 2261/2005 17/2/2007 Reg. 543/2008 recante modalità di applicazione del reg. CE n. 1234/2007 (etichettatura delle carni avicole per determinare la tracciabilità).

5 - TRACCIABILITA' ALIMENTARE

L'I.A. deve assicurare rintracciabilità delle derrate in entrata ed in uscita nel rispetto del Reg. CE 178/2002 e del provvedimento della Regione Veneto n. 6342 del 19/11/2004, nell'ambito dell'applicazione della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, e al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
- c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

6 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

7 - ACQUA POTABILE

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica l'A.C. ha previsto l'impiego di acqua proveniente dall'acquedotto durante il pasto, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi all'utilizzo di acqua potabile, in sintonia con i progetti educativi della scuola.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.lgs 31/2001; l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda Ulss. L'A.C. richiede annualmente ulteriori controlli specifici ad integrazione di quanto già espresso dall'Azienda ULSS.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992, D.Lvo 181/2003 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- etichettatura dei prodotti allergenici: il D. Lgs. 114 del 08/02/2006 e s.m., che recepisce le direttive n.
- 89/2003/CE n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE , Reg. CE 143/2006 che prevede l'obbligo di indicare in
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es. lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);

- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma.

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'A.C. provvederà ad ordinare all'I.A. l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

1° PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

È 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 (cloruro sodico) e fornito regolare aggiunta di sale comune in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dal DPR 287/2001 per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Pane speciale condito

Solo per la realizzazione dei cestini previsti in occasione delle gite scolastiche.

In particolare il pane speciale con aggiunta di grassi non deve contenere meno del 4,5% di sostanze grasse riferite alla sostanza secca.

I condimenti impiegati possono essere: burro, olio di oliva rettificato, strutto, art. 20 della legge n° 580/67.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

Pane integrale o semi integrale

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione dalle crusche. Le farine non devono essere state

trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie gastronomiche in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino.

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 (Decreto n° 250 del 30/4/98).

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;
- il trasporto ai terminali è a carico della Ditta appaltatrice che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.
- nelle scuole con cucina interna la produzione della pizza dovrà essere realizzata completamente all'interno della cucina stessa; per la preparazione presso il centro di cottura per i pasti veicolati potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza;

Torta

Crostata, plumcake, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, pane con l'uva o pane al cioccolato.

Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

Per prodotti non realizzati direttamente nel centro di cottura della Ditta appaltatrice l'etichettatura deve essere confacente al d. lgs. n° 109/92.

La Ditta appaltatrice dovrà sempre presentare all'Amministrazione comunale la scheda di composizione dei prodotti offerti.

2° PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Grissini senza sale

I grissini possono essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge da fornire in confezioni sigillate e in mono porzione da 15 gr. cad, nel rispetto D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93 n. 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli e grassi, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (Decreto n. 209/96, decreto n. 250/98 e succ. mod).

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R. 283/93 e devono essere fresche non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Possono essere fornite in confezioni pluri porzione o mono porzione da 2 fette cad. (per i pasti veicolati)

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

3° PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta viene utilizzata per la Ristorazione Scolastica in legame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuoci pasta automatici di grande portata ed il trasporto in contenitori termici in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del Reg. CE 1935/2004, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti.

Paste speciali all'uovo, integrali con farina di orzo, integrali con farina di frumento

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina e tagliatelle.

I formati di pasta integrale sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.Lgs. n° 109/1992 e n° 77/1993.

Paste ripiene:

Tortellini di carne, tortellini al prosciutto, ravioli ricotta e spinaci.

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- carne bovina e suina per i tortellini di carne (min. 50% sul ripieno);
- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno) ;
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere intermedio.

Il prodotto deve essere esente da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice, il bollo CEE per i prodotti a base di carne. L'etichettatura deve essere ai sensi dei d. lgs. n° 109/1993 e n° 77/1993.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a **+4°C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata.**

4° CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

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

• <i>umidità:</i>	14.50%
• <i>Aw</i>	non superiore a 0.80-0.85
• <i>ceneri:</i>	0.50% su s.s.
• <i>glutine secco:</i>	7%
• <i>conservanti:</i>	assenti
• <i>frammenti di insetti:</i>	assenti
• <i>peli di roditori:</i>	assenti
• <i>frammenti metallici:</i>	assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 4 del DPR 187/2001.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Riso

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Ribe" o "Baldo".

Per i pasti veicolati dovrà essere impiegato: "Riso Parboiled", in quanto tale prodotto è in grado di resistere alla cottura conservando le sue proprietà originarie.

- Deve essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata.
- Essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1^a qualità.
- Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura,

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004 ; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Orzo solubile

In confezioni da 250 g, con etichettatura confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Mais in chicchi di provenienza biologica.

Mais in chicchi proveniente da coltivazione biologica, confezionato in contenitori di vetro conservato in acqua con aggiunta di sale marino L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia dei prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Cous-cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi dei D.L. n° 109/93 e n° 77/93.

Fecola di patate e tapioca

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce o nel caso della tapioca, dalla manioca. Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

5° LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del conformi al D.P.R. n° 54/97, in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.

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).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- 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 in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.
- 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;

Caratteristiche chimico fisiche:	Limite
peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso	inferiore a 3.25%

residuo secco magro	non inferiore a 8.50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0.520°C
prova della fosfatasi	negativa
prova della perossidasi	positiva
acidità	inferiore a 1.8%
antibiotici	non rilevabili

Il latte pastorizzato deve rispettare le caratteristiche microbiologiche previste dall'allegato 1 del Reg. CE n. 2073/2005.

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.

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.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

Yogurt alla frutta e magro e yogurt 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 *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti, legge n° 994 del 9/5/29 e successive modifiche.

Caratteristiche microbiologiche conformi al l'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005.

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

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

Formaggi

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: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30.08.1990.

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, ne colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; ne 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.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.1955 n° 1269.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005 ed al Reg. 1935/2004.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996 e Reg. CE 1200 del 2007), peso medio della forma Kg 12. L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996), molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Emmenthaler (DOP)

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine (Reg. CE 1107 del 1996), grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Grana padano da tavola (DOP)

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del (Reg. CE 1107 del 1996).

Grana padano stagionato 18 mesi, di forma non inferiore a Kg 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione

compreso tra 0.25 e 0.45. Deve rispondere ai requisiti di cui della L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 667 del 5 agosto 1955, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 e D.M. del 23 aprile 1957. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 10^2 UFC/g, nè muffe superiori a 10^2 UFC/g. Si richiede la percentuale di grasso sul secco e sul tal quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Parmigiano Reggiano (DOP)

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano 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.

La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

• acqua:	non oltre il 30%;
• ceneri e sostanze volatili:	non oltre il 10% secco;
• sostanze azotate:	non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
• coefficiente di maturazione:	compreso fra 0.25 e 0.45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DM 7/12/1999). Formaggio grasso a pasta semi cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza o casatella

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, in panetti da 1 Kg circa, 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.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della latto albumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

un tenore di grasso s.t.q.	20% circa
un'umidità	non superiore a 60-65%
additivi conservativi	assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

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 +9°C.

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 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 250.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare 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 e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Burro

Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato.

Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg.

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Requisiti compositivi:

• sostanza grassa:	non inferiore all'82%;
• umidità:	non superiore al 16%;

• agente di conservazione consentito:	sale comune.
---------------------------------------	--------------

Caratteristiche chimiche:

• acidità in acido oleico:	inferiore a 0.5%;
• numero di perossidi:	inferiore a 1.5;
• reazione di Kreiss:	negativa;
• grado rifrattometrico:	44-48;
• pH:	4.5-6.0.

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.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

Confezioni in tetra Brik asettico da 500 mL o da 200 mL.

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 +9°C.

Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a lt. 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone.

Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

6° CARNI

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Le carni di vitellone devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962 D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità. 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 altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94 (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta); e Regolamenti Ce n. 852, 854, 882 del 2004;
- 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 chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USL 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 CE).

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Regolamento Ce n. 2073/2005.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, 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 idonei ed autorizzati e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

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 3 (medio).
- 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.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello (ossibuchi), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Carni suine fresche refrigerate.

Il prodotto deve provenire da stabilimento in possesso di riconoscimento di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, D lgs 507/1999, DM 30.08.2000, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. n. 2073/2005.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione; la carne deve essere mantenuta per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la riproduzione del bollo sanitario CE "M" e "S" ed il peso netto.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fesetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni di puledro fresche refrigerate.

Le carni di puledro devono essere di animali di provenienza nazionale conformi alla normativa CEE, in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, D lgs 507/1999, DM 30.08.2000, L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992); deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. n. 2073/2005.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, 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 trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione la carne dev'essere mantenuta per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Tipologia dei tagli:

Noce, scamone, roast-beef.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Tipologia:

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

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua

parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra 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;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni, su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

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 CE o del laboratorio di sezionamento "S", la denominazione della specie dei tagli e della classe di appartenenza (Reg. CE n. 1538/1991) ed il peso netto.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, 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 su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1^a/A) del peso di g 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 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; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- 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 verdastri;
- 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.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surge-congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

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;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sovra cosce) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, 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.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio 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 trascinamento al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Tipologia

Cosce posteriori di coniglio sottovuoto: il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

7° SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria preferibilmente 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 refileato.

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

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

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 latte bacillare.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

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

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenza 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 sbriciolabile, 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).

Prosciutto crudo di Parma (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine, controllata da apposito consorzio. Prosciutto ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine, ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9.5 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine protetta (DM 5.04.1991), prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981:

- le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione;
- la forma naturale semipressata, con o senza piedino;
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura;
- il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa;
- fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg;
- il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante;
- la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti ai sensi del Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98);
- la durata della stagionatura.

Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti

- 1 fesa di tacchino almeno al 85%
- 2 acqua
- 3 sale
- 4 aromi
- 5 Conservante: nitrito di sodio

Il prodotto deve essere usato esclusivamente per le diete religiose o in casi concordati e autorizzati dall'amministrazione comunale.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme Dlgs. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

8° UOVA FRESCHE DI GALLINA

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al Reg. CE n. 500/2000 selezionate da g 55-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria "A", fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito ^(*), camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

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

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n° 95/69.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato: codice del produttore, tipologia di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia), la data di deposizione o da consumarsi preferibilmente entro.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da lt. 1 (es. tetrapak), il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C per le uova refrigerate ed alla temperatura di -18°C per le uova surgelate. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale e devono soddisfare le prescrizioni di cui al D.lgs 65/93 in quanto applicabili al Reg. n. 1935/2004.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 gg da quello della data di confezionamento.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

9° PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che:

- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, in particolare quelli indicati nel D.lgs. 524/1995 in quanto applicabili ai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004.
- Il prodotto 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. Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Tipologia:

Filetti di halibut - Filetti di merluzzo - Filetti di platessa o sogliola - Filetti di nasello - Filetti di pesce persico - Filetti di spinarolo in tranci - Pesce Spada in tranci - Seppie - tonno intero o a tranci seppie - calamari - gamberetti - bastoncini e polpettine precotte di merluzzo - coda di rana pescatrice.

**Specie oggetto del Capitolato
(estratto dal Decreto MIPAF del 25/07/2005)**

Denominazione ufficiale in lingua Italiana	Genere e specie
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus - reinhardtius hipoglossoides</i>
Platessa	<i>Pleuronectes quadrituberculatus - Pleuronectes platessa</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius merluccius - merluccius hubbsj- merluccius capensis Merluccius gayi - merluccius bilinearis - merlucius albidus - meeluccius paradoxus merluccius polli - merluccius senegalensis - merluccius productus</i>
Rana pescatrice o coda di rospo	<i>Lophius piscatorius - Lophius budegassa - Lophius vomerinus</i>
Persico	<i>Lates niloticus</i>
Pesce Spada	<i>Xiphias gladius</i>
Seppia	<i>Sepia</i>

I veicoli di trasporto devono essere autorizzati al trasporto di prodotti ittici surgelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista di inferiore o uguale a -18°C per tutta la durata del trasporto.

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.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dal DM 19.05.2000 e successive modifiche. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

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.

Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

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 col colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

Carote a rondelle e "carote baby"

Si richiede un prodotto preparato da carote mature, intere, sane e pulite. Si richiede un prodotto uniforme. Sono considerati difetti frammenti di carote, carote macchiate, corpi estranei e taglio imperfetto.

Zucchine e zucca

Si richiede un prodotto preparato da zucchine e zucca mature, intere, sane e pulite.

Tali prodotti sono da utilizzare esclusivamente in centro cottura per la preparazione di sughi di primi piatti o basi vegetali per secondi piatti quando non vi è reperibilità del prodotto fresco di stagione.

Cavoletti di Bruxelles

Si richiede un prodotto preparato da cavoletti maturi, interi, sani e puliti. Si richiede un prodotto uniforme. Sono considerati difetti frammenti di cavoli, cavoli macchiati, corpi estranei e taglio imperfetto.

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.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attestante che le cariche sono nei limiti sopra riportati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Pasta per lasagne – pasta per cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

10° ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow fin" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. D.P.R. n°327/80 art.67.

Pomodori pelati di provenienza biologica

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti viene consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82.

Passata di pomodoro di origine biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Olive verdi e nere

Verdi e nere in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Confettura

Confettura extra di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 del 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi;
 - cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.
- Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

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

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni da 300-350 g in barattoli di vetro per le scuole con cucina o in vaschette mono porzione per le merende veicolate; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della legge D.P.R. n° 401 dell'8 giugno 1982.

11° AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%).

Olio di oliva extra vergine

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 irrepreensibile 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 nazionale 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. 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.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Olio di arachide

Da utilizzare esclusivamente nelle feste di Carnevale per frittura.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge R. D. n° 2033.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92.

Sale marino grosso e fino integrali

Standard analitici richiesti (valori medi):

• <i>cloruro sodico NaCl:</i>	96.00%
• <i>cloruro di magnesio MgCl₂:</i>	0.11%
• <i>solfato di magnesio MgSO₄:</i>	0.01%
• <i>cloruro di potassio KCl:</i>	0.01%

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici-chimici-ambientali.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Cacao in polvere

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Preparato per budini

Condizioni generali: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Non devono contenere ingredienti ed additivi non consentiti dalla legge.

Miele vergine monofiore integrale

Ai sensi della legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Si richiede analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Dado per brodo

Estratto per brodo di proteine vegetali, sale marino, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, aglio carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%. (Legge 6.10.1950 n° 836 e successive).

Dado per brodo di provenienza biologica

Dado vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata.

Pesto alla genovese

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Succo di limone

Si richiede succo di limone a base di frutto concentrato non zuccherato.

12° PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di 1° categoria; qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti biologici di II° categoria. Qualora la Ditta fornisca prodotti di II° categoria, mentre verrà dimostrata la disponibilità del medesimo di I° categoria, la Ditta verrà sanzionata con una penale come previsto dall'art. "Penalità" del capitolato, per fornitura di materie prime non conformi.

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), per tanto gli ortaggi devono essere di 1ª categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;

- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibratura come segue:

- 1 Carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- 2 Carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. 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.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

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 o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. 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.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

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. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono:

- Hokkaido
- zucca gialla
- violina.

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.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca gialla libera da confezioni
- violina in cassette.

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.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

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.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi

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.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

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.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

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.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici (patate e topinambur)

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed 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;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (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 antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

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

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, 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.
- Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

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).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, 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.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) di provenienza biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) di provenienza biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche fresche.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' di provenienza biologica

In applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime controllo CE".

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell' O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammaturo. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche dissecate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non dissecato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente.

13° BEVANDE E INFUSI

Acqua

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da l. 0.5. Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore a 15 mesi.

Requisiti microbiologici:

• Microrganismi aerobi	inferiore a 10/mL (37°C) o 10 ² /mL (22°C)
• Coliformi fecali	assente in 250 mL (semina in 2 repliche da 250 mL)
• <i>Streptococcus faecalis</i>	assente in 250 mL (semina in 2 repliche da 250 mL)
• Spore di <i>Clostridium</i> solfito-riduttori	assente in 50 mL (semina unica da 250 mL)
• <i>Staphylococcus aureus</i>	assente in 250 mL (semina unica da 250 mL)
• <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	assente in 250 mL (semina in unica da 250 mL)

Nota bene: E' da precisare, per quanto riguarda i primi due parametri, che la positività di entrambe le repliche per la ricerca di Coliformi e Streptococchi fecali, oppure di una sola replica relativa ai Coliformi e di una relativa agli Streptococchi implica già in prima istanza il giudizio di non accettabilità, mentre nei casi di positività isolate di singole repliche relative a questi due indici, è d'obbligo ripetere le analisi su nuovi campioni. In tali analisi di seconda istanza, la non accettabilità è data invece dalla positività isolata di una singola replica. (D.M. n° 542 del 12 novembre 1992).

Per la fornitura agli asili nido l'uso di particolari tipi di acqua verrà prescritta dal pediatra.

• ione ferrocianuro	assente;
• saccarosio	assente;
• prova di fermentescibilità	deve fermentare.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. n° 327 del 26.3.1980.

Succo di frutta

Si richiede succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato ai sensi della legge n° 489 del 18 maggio 1982. Si richiede che il prodotto sia contenuto in contenitori cartonati contenenti 1 L di succo.

Nettare di frutta mono porzione

Ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n° 489. Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Il nettare deve essere contenuto in piccoli contenitori cartonati contenenti 200 mL di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. In offerta deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione " frutta ... % minimo".

Si richiede la composizione bromatologica dei nutrienti.

Tè deteinato

Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

Camomilla

La camomilla deve essere in bustine da 2,5 gr. monodose cad. e rispondere ai requisiti della L. 1724/1940 e succ. mod. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

14° ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA

Scheda prodotto alimenti per celiaci

Prodotti dietetici senza glutine; risultano idonei al celiaco gli alimenti

- notificati con D.lgs 111/92 del Ministero della Salute.t
- Inseriti nel Prontuario AIC
- Con marchio a spiga barrata
- Con dizione “*non contiene fonti di glutine*”

Pasta senza glutine – vari formati

Ingredienti : amido di mais, amido di riso, fecola di patate, proteine isolate della soia, farina di soia degrassata. Emulsionante : mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109 del 27/01/1992.

Biscotti dietetici

Destinati alle scuole, dovranno essere senza proteine dell'uovo e senza glutine e forniti nelle confezioni comunemente in commercio.

Latte di soia

Destinato agli asili nido ed utilizzato nelle altre scuole in caso di diete per intolleranze alimentari dovrà essere fornito in confezioni da ml. 500

Caciotta fresca di capra

Caciotta di capra con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Ricotta di capra

Ricotta fresca di capra, confezionata sottovuoto.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Purea di frutta

Prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del Decreto legislativo 50 del 20/2/2004 (attuazione della Direttiva CE 113 del 2001). Deve essere fornita in confezioni mono porzione da 100 gr. mono o pluri gusto con etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Nelle scuole con frutta di provenienza biologica dovrà essere garantita la fornitura di purea di frutta biologica, monofrutto o a due frutti.

15° ALCUNI PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di dodici mesi d'età) e dei bambini (soggetti d'età compresa tra 1 e 3 anni) della prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.L.vo 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128, devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D.L.vo 27 gennaio 1999 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti comprendono quelli indicati all'art.2 del D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128:

- a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:
 - 1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato;
 - 2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
 - 3) pasta da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
 - 4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
- b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

Biscotti primi mesi “indicati a partire dall’età di quattro mesi”

Destinati agli asili nido, indicati a partire dall’età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell’uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio .

Biscotti prima infanzia

Destinati agli asili nido dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi, dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio .

Farine dietetiche creme di cereali (con e senza glutine)

Dovranno essere di primaria marca e fornite nelle seguenti tipologie:

- Semolino
- Ai cereali
- Crema di riso
- Crema di mais/tapioca

Omogeneizzati e liofilizzati

Destinati agli asili nido Destinate agli asili nido dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:

- Carne
- Frutta
- Pesce (trota e salmone)
- Formaggio

