

Caratteristiche merceologiche

PREMESSE GENERALI

ORTOFRUTTICOLI (provenienti da produzione biologica)

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

UOVA DI GALLINA (provenienti da produzione biologica)

OLI ALIMENTARI (provenienti da produzione biologica)

SALUMI

PANE (proveniente da produzione biologica)

PASTA E SFARINATI (provenienti da produzione biologica, con esclusione delle Torte)

RISO (proveniente da produzione biologica)

PRODOTTI ITTICI

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

CARNI

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

ALIMENTI CONSERVATI

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SURGELATI

PREMESSE GENERALI

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla ditta 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.

Qualora le caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari previste dagli allegati menù e/o da quelli proposti dalle competenti autorità sanitarie non siano espressamente descritti nel presente allegato la Ditta dovrà, comunque, attenersi alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109° del 27 gennaio 1992 e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole - alimentari (regolamenti CEE n° 2092/91 e CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

Si prescrive quindi che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo

ORTOFRUTTICOLI (provenienti da produzione biologica).

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra, di documentata provenienza nazionale (ad esclusione delle banane), essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- essere del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.O.M.M. 42/85 , 18/7/1990 e seguenti;
- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

Frutta: la frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli:

Gennaio	arance, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Febbraio	arance, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Marzo	arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane
Aprile	arance, mele, pere, banane, fragole
Maggio	arance, banane, pere, fragole, lamponi, ciliegie, prugne
Giugno	albicocche, pesche, ciliegie, fragole, pere, susine, mele, banane
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche, banane;
Agosto	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche, banane;
Settembre	pere, mele, pesche, prugne, susine, uva, banane;
Ottobre	arance, clementine, cachi, mandaranci, mele, uva, pere, banane

Novembre	arance, clementine, banane, cachi, kiwi, mele, pere
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, kiwi

Verdura: la verdura fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei singoli prodotti:

Gennaio	aglio, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, cipolle, bieta, sedano, sedano rapa, porro, zucche, insalate;
Febbraio	aglio, cipolla, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, insalate, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, insalate;
Marzo	aglio, cipolla, biette, carote, cicoria, patate, finocchi, insalate, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri;
Aprile	aglio, cipolla, asparagi, biette, carote, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli;
Maggio	aglio, cipolla, asparagi, bieta, carote, finocchi, insalata, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli;
Giugno	aglio, cipolla, carote, cavoli, cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli;
Luglio	aglio, cipolla, carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, zucche, fagioli;
Agosto	aglio, carote, cavoli, cappucci, cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, cetrioli, funghi freschi, zucche, fagioli;
Settembre	aglio, cipolla, carote, verze, cipolle, patate, pomodori, sedano, insalate, zucchine;
Ottobre	aglio, cipolla, biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, sedano, insalate, porri, zucche;
Novembre	aglio, carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, insalate, biette, porri, funghi freschi, zucche;
Dicembre	aglio, carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri;

Confezionamento ed imballaggio

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della Legge 5.8.1981, n. 441 e successive modificazioni.

Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da una eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale (tele ed imballaggi lignei); per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Tolleranze

Tolleranze qualitative: sarà tollerata l'appartenenza alla categoria immediatamente inferiore a quella richiesta di non oltre il 10% del prodotto consegnato.

Tolleranze di calibro: i prodotti ortofrutticoli, per i quali il calibro è elemento essenziale di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purché contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che per i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.

Tolleranze complessive: l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15% (quindici per cento).

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

MELE, PERE E UVA

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. e, in ogni caso, non superare i 180 gr.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graso e ricoperti della loro pruina.

AGRUMI (limoni, clementine, mandarini, arance)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 gr. ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini

Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

PESCHE, SUSINE, ALBICOCHE, CILIEGIE.

Pesche: non dovranno superare il peso di 150 gr.

Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

RADICI, TUBERI E BULBI

Carote: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo. Non devono essere trattate con raggi gamma.

Cipolle: i bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale. Non devono essere trattate con raggi gamma.

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE

Cavoli verza e cappucci: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e dovranno presentarsi ben serrati.

Spinaci: per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole: i cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Sedano: deve essere :

- sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi;
- consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento;
- integro e pulito, in particolare privo di terra;
- esente da danni provocati dal gelo;

Radicchio: la radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi: le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FRUTTI E SEMI

Pomodori: dovranno avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere aspetto fresco e sapore gradevole.

Zucchine: dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

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. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.

Fagiolini: i baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli: devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala, turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Fagioli: devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala, turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

LEGUMI SECCHI (fagioli piselli, ceci, lenticchie)

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

Caratteristiche generali:

Per la definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. mod.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Le carni utilizzate debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità dell'allegato I, capitolo XII del citato D.P.R. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento.

Tipologia prodotti:

- **cosce di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezioni vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- **petto di pollo:** (con forcilla): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.
- **fesa di tacchino:** il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

UOVA di GALLINA (provenienti da produzione biologica).

Caratteristiche generali.

Dovranno essere di produzione nazionale, provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo, di qualità A Extra (extra fresche) e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito;
 - alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
 - la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 6;
 - l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
 - il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei;
- Immerso in un recipiente pieno d'acqua, l'uovo dovrà adagiarsi sul fondo in posizione orizzontale (indice di freschezza).

Confezione ed imballaggio

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente ed a quella CEE. In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella L. 03.05.1971, n. 419, riportando all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

OLI ALIMENTARI (provenienti da produzione biologica).

Confezione ed imballaggio

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. 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 D'OLIVA EXTRA - VERGINE

Caratteristiche generali.

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

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

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

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo" e con caratteristiche rientranti nei limiti di cui alla G.U. n.81/91.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Caratteristiche generali.

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35. Da utilizzare solo per i fritti.

SALUMI

Caratteristiche generali

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

La stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Confezionamento ed imballaggio

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma del DLgs. n°537/92 e successive modifiche ed essere etichettati in conformità al D. L. n. 109/92. Sulla confezione deve

essere inoltre riportata la data di produzione e il bollo dello stabilimento di produzione. Il bollo sanitario deve corrispondere a quello riportato sulla bolla di consegna.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia del peso medio di 5 Kg, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D.Lgs.n°537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

PANE FRESCO (proveniente da produzione biologica).

Caratteristiche generali

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. 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 entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "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 e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. 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 previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Pane di provenienza biologica

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, di grossa pezzatura, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7-9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modifica del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26 aprile 1993 n° 220; in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della L. n° 580 del 4 luglio 1967.

PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina integrale o semintegrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine integrale e semintegrale devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.
- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10%.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca, il valore nutritivo del pane integrale ottenuto con quest'ultimo sistema è del tutto analogo a quello del pane bianco e così pure il suo comportamento dopo l'acquisto, cioè diventa raffermo nel giro di un giorno. Deve essere ottenuto con farina biologica macinata con mulini a pietra, deve essere panificato con lievito acido o lievito di birra che rende la pasta del pane più compatta e umida ed è conservabile più a lungo. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

PANE SPECIALE (proveniente da produzione biologica)

Per pane "speciale" deve intendersi il pane con olive, noci o uvetta, ecc. da somministrarsi a merenda come da menù allegati. Il pane deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla specifica normativa di riferimento per le produzioni biologiche.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano acqua lievito e sale. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti a soli fini igienici.

PASTA E SFARINATI (provenienti da produzione biologica escluse le torte).

Formati richiesti

Dovranno essere resi disponibili tutti i formati previsti dal menù e comunque tutti quelli richiesti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotta con le modalità previste dalla Legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modifiche, legge n° 440 del 8 giugno 1971.

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 deve possedere una buona resistenza alla cottura e dopo la quale deve presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

Confezione ed imballaggio

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del d.lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

FARINA BIANCA (proveniente da produzione biologica)

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

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. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

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

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

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA (proveniente da produzione biologica)

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91). Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal DLgs. 27.01.1992, n. 109.

FARINA DI FRUMENTO (proveniente da produzione biologica)

Prodotto integrale, tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) macinata a pietra, per preparare salse, dolci, scaloppine e primi piatti.

La farina deve presentare l'indicazione del metodo biologico di produzione e non deve presentare residui di prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni). La farina deve essere documentata con l'etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio produttori riconosciuti, o con la presentazione di un certificato di analisi di prodotto.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici

RISO (provenienti da produzione biologica)

Caratteristiche generali

Deve essere della qualità superfino e fino ribe parboiled e corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980.

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinate con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958 e successive modifiche (L. 586/62).

Deve essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1a qualità secondo quanto previsto da legge n° 325/58 e successive modifiche

Deve 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 min senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Confezione ed imballaggio

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e con le indicazioni previste dalla Legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

RISO SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO (provenienti da produzione biologica)

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria riso. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

PRODOTTI ITTICI

Caratteristiche generali

Il pesce deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DLgs 531/92, deve essere di buona qualità, surgelato e/o congelato, preparato da pesci freschi e commestibili, accuratamente pulito, mondato, privo di lisce, cartilagini, pelle, esente da corpi estranei, senza ghiaccio in superficie, di consistenza soda.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né presentare sostanze inquinanti o derivanti da cattive tecniche di conservazione.

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni sino alla consegna presso i magazzini dell'Azienda.

Il pesce surgelato deve essere di ottima qualità, deve essere stato sottoposto ai prescritti controlli sanitari ed igienici per la vendita secondo i DLgs 531/92 e 524/95.

Tipologia

Il pesce deve corrispondere ai tipi merceologici sotto indicati:

- nasello o merluzzo, platessa (filetti o bastoncini)
- sogliola (filetti)

Bastoncini (nasello/merluzzo): Dovranno essere impanati con pangrattato, non pre fritti, privi di additivi, con aggiunta di soli oli vegetali, con merluzzo in filetto non sbriciolato.

Filetti di nasello, merluzzo, platessa, sogliola: i filetti non dovranno presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli, ematomi), pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione normale/bruciatura da freddo, attacchi parassitari.

Il prodotto dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al DLgs. 531/92. L'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce alla temperatura di 15/20° C.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Caratteristiche generali

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: R.D.L. n° 1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n° 54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n° 667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

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, né colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; né 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.

Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

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

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da consegnare deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

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.

CRESCENZA

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, 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 alla temperatura di 0/+4°C.

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.

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 alla temperatura di +0/+4°C.

RICOTTA

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina 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 additivi conservativi assenti, con unica eccezione per l'acido citrico.

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

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

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.

PANNA

Panna fresca pastorizzata 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.

BURRO

Le modalità di produzione la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n.1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere contenuto di materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancidi né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Non deve essere salato, né contenere agenti di conservazione, materie coloranti, né aggiunte di altri grassi, di fiorito, di olio di semi, di amido od altre sostanze. Il trasporto e la conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1° e +6°C.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

Produzione e caratteristiche dovranno risultare conformi a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97. 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) ed alla temperatura di +4°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 giorni da quello della data di confezionamento.

CARNI

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Le carni dovranno appartenere a capi bovini giovani di produzione nazionale e di età massima 18 mesi.

Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa , sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D.L.vo 286/94, D.M. 25/11/95, D.L.vo 109/92).

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura

abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del DLgs. 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ed attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.

Le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

La merce dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2° C.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2° C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezioni, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli. Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- denominazione del prodotto,
- stato fisico – fresco,
- termine minimo di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- modalità di conservazione,
- data di produzione,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- nome, ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- numero di approvazione del macello e stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole “Macellato in Italia, numero di approvazione ...”,
- numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione “Sezionato in Italia, numero di approvazione...”
- Stato di nascita: Italia,
- Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia,
- Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento dovrà essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Il trasporto e la commercializzazione dovrà avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. Il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore dovrà essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

CARNI SUINE REFRIGERATE

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Le carni dovranno essere fornite in confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate e presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I tagli anatomici da cui dovranno provenire sono: lonza, carrè e polpa di coscia.

I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C), presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

PREPARATO PER BRODO VEGETALE GRANULATO O IN POLVERE

Devono essere conformi al D.P.R. 30.05.63, n 567.

Dovrà contenere estratti vegetali per un minimo del 5%, essere privo di grassi aggiunti, di sale e di glutammato di sodio.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

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

ALIMENTI CONSERVATI

Le confezioni dei prodotti in scatola dovranno avere i seguenti requisiti:

- non dovranno essere ammaccate, arrugginite;
- non dovranno presentare rigonfiamenti.

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO" (proveniente da produzione biologica)

Devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n° 428.

I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.

Devono essere di qualità superiore e (art.2 D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R.n°777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal DLgs. 109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

POLPA E PASSATO DI POMODORO (proveniente da produzione biologica)

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di aditivi (L. 96/69) privi di larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria, privi di sapori ed odori sgradevoli e marciume interno. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5% come da disposizioni vigenti.

PRODOTTI DIETETICI

Tutti i prodotti dietetici eventualmente utilizzati (per diete speciali ecc.) dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 27.01.1992 n.111.

I prodotti dietetici, in particolare, dovranno riportare in etichetta l'indicazione del tenore in nutrienti presenti (carboidrati, proteine, grassi) e il valore energetico in Kilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) per gr.100 o ml.100 di prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI (provenienti da produzione biologica)

Caratteristiche generali

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Le materie dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materie di alimenti ed essere fresche, sane, ed in buone condizioni igieniche, atte a subire al congelazione, in modo tale che il prodotto finito risponda alle condizioni previste dalle norme di legge. Dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento, che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di congelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno avere al momento della consegna una validità residua di almeno tre mesi,
- dovranno essere accuratamente mondati e tagliati;
- non dovranno presentare colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o tracce di infestazione da roditori;
- non dovranno essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, spezzate, rotte, molli, decolorate o macchiate, avvizzite, fatte salvo le tolleranze specifiche;
- non dovranno individuare fisiopatie, attacchi fungini, attacchi da insetti o malformazioni;
- dovranno essere non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa o apparire spappolata.
- Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal DLgs. 27.01.1992, n. 110.

PISELLI SURGELATI

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione. I piselli surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde intenso;
- Calibro: medio
- Sapore: caratteristico del prodotto fresco, privo di sapori estranei e retrogusto.

Il prodotto dovrà essere preparato da piselli maturi ed interi, che dovranno essere il più possibile uniformi.

grani chiari e gialli (piselli scoloriti)	non superiori al 2%
grani difettosi	non superiori al 5%
frammenti di pisello	non superiori al 5%
corpi estranei vegetali	non superiori al 2%
piselli extra calibro	non superiori al 5%
corpi estranei non vegetali	assenti

SPINACI IN FOGLIA SURGELATI

Gli spinaci surgelati devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose e dai gambi teneri di piante di spinaci al giusto grado di maturazione, con assenza di foglie gialle.

In particolare, devono possedere le seguenti caratteristiche:

Colore:	verde brillante, praticamente uniforme, caratteristico della varietà
Sapore:	caratteristico del prodotto fresco
Consistenza:	carnosa

Tolleranze:

Foglie gialle / brune / danneggiate:	quelle foglie che presentano scoloriture, imbrunite e segni evidenti di attacco da insetti o malattia. Complessivamente le foglie scolorite, imbrunite o danneggiate non devono superare il 3%
Radici:	devono essere assenti.
Erbe estranee:	sono le parti vegetali di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio, la cui presenza non influenzi in maniera determinante il gusto e l'aspetto del prodotto. Non devono superare il 2%.
Gambi:	si considerano difettosi quelli superiori a 5 mm. Non devono comunque superare il 5%.
Insetti:	Assenti.
Corpi estranei:	Assenti.
Sabbia e terra:	Assenti.
Acqua trattenuta:	l'acqua sgocciolata, dopo scongelamento, non deve superare il 5%.

MINISTRONE CON ALMENO 10 VERDURE

Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti. La composizione deve essere riportata nell'offerta e deve comprendere almeno 10 verdure. Per le caratteristiche si richiamano le specifiche delle singole verdure.