Allegato 1)

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

U.O.C. PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE FATTORI DI RISCHIO COMPORTAMENTALI

U.O.S. QUALITA' DELLA NUTRIZIONE E STILI ALIMENTARI

Tabelle merceologiche derrate alimentari



Disposizioni generali

- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio/preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia.
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CEE 178/2002.
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente (D. Lgs 109/92 e Reg. CE 1169/2011).
- Sono da escludersi prodotti contenenti O.G.M.
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati in alcun alimento.
- Gli alimenti provenienti da produzione biologica devono essere conformi al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni devono essere sempre aggiornate e presenti nel punto di preparazione del pasto.
- Il pesce proveniente da acquacoltura biologica deve rispettare il Reg. attuativo 710/2009 .
- Gli alimenti provenienti da "sistemi di produzione integrata" fanno riferimento alla norma UNI 11233:2009

- I prodotti ortofrutticoli coltivati in pieno campo devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità inseriti nel documento.
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture.

- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia, che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg. CEE 2073/2005 e successive modifiche, per le stesse categorie di alimenti, riferiti ad un'unica unità campionaria.

- Per quanto riguarda le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti oggetto dell'appalto si fa riferimento a quelle elencate al capitolo 4 punto 4.1 del D.M. 25/07/2011 come segue:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"*
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitell
  Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

BEVANDE E PREPARATI PER BEVANDE

Acqua minerale in bottiglie da litri 0,500 per i cestini freddi, e da litri 1,500 per le emergenze

L'acqua da somministrare alle scuole primarie e secondarie di primo grado deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 200 mg/l e 1 g/l (**acque medio-minerali**);
- durezza compresa tra 10/15° francesi.

Frullati di frutta

Del tipo privo di zuccheri aggiunti, forniti in monodose da 200 ml circa, freschi pastorizzati da conservare a temperatura refrigerata o sterilizzati da conservare a temperatura ambiente , senza conservanti, in contenitore tetrabrik o flacone in PET, eventualmente diluibili in acqua minerale secondo le istruzioni del prodotto. Preferibile il tipo da singolo frutto.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- elenco degli ingredienti
- nome della ditta produttrice
- luogo di produzione
- il termine minimo di conservazione

Spremute di agrumi

Del tipo pastorizzato, prive di conservanti ed additivi, da conservare a temperatura refrigerata.

The deteinato in bustine

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca
- il residuo di diclorometano non deve superare 5 ppm (DECRETO 20 luglio 1987, n. 390)
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%

Camomilla

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei e può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CEREALI E DERIVATI

Pane comune e pane speciale

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale (in quantità non superiore all' 1,7%), lievito naturale.

E' ammesso l'utilizzo di pane del tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A. ed esclusivamente per le scuole dell'obbligo.

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con caratteristiche reologiche ottimali per la panificazione; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13 %, ma non deve essere inferiore al 12 %; è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %; ceneri max 0.55 %

b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;

d) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;

e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne'prima, ne' dopo la panificazione;

f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;

g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono

essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Possono essere utilizzati sacchi di carta, idonei al contatto con gli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Le pezzature saranno conformi alle diverse grammature previste per fasce di età.

Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali, sale in quantità non superiore all' 1,7%. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune e speciale.

Pane grattugiato

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Non deve contenere olio di palma.

Farina bianca di tipo 00 e 0

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare la denominazione del tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

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

Farina di mais per polenta e torte in confezioni da kg 1

Ottenuta dalla macinazione del mais, deve provenire dall'ultimo raccolto.

Deve essere ben conservata in sacchetti chiusi, meglio se sottovuoto, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

Non è ammesso l'uso di farina precotta e le confezioni devono essere da 1kg.

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE

Crackers, fette biscottate, grissini, crostini

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti.

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993 n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "00" "0" e/o tipo "integrale", la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

È escluso l'uso di grassi animali e di olio di palma. Per i crackers è' ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

Pasta di semola di grano duro

Le caratteristiche chimico fisiche sono quelle corrispondenti alle vigenti normative. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola

ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di infestanti, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il formato della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili, il termine minimo di conservazione, il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Dopo cottura deve mantenere una buona e gradevole consistenza, non risultare molliccia e scotta.

Ogni centro cottura deve essere fornito del catalogo dei prodotti; deve essere garantita l'alternanza dei formati.

Paste secche all'uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per 1 kg di semola, come citato nel DPR 187 del 2001 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola di grano duro).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

- Umidità massima 12.5%.
- Ceneri % su secco min 0.85 % - max 1,05 %.
- Cellulosa su secco min 0.2 % - max 0.45 %.
- Sostanze azotate min 12.5 %.
- Acidità max 5 gradi su 100 g di sostanza secca.
- Estratto etereo non inferiore a 2.80 g su 100 parti di sostanza secca.
- Estratto alcolico non inferiore a 4 g su 100 parti di sostanza secca.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg CE 1169/2011.

Pasta di pane

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

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel Reg CE 1169/2011.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale e olio extra-vergine di oliva.

Il trasporto della pasta lievitata per pizza dovrà avvenire in idonei contenitori chiusi non ermeticamente.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel Reg CE 1169/2011.

Pasta per lasagne

Si richiede un prodotto con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

Pasta surgelata per lasagne e cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronorm.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto

prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 81/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

Pasta sfoglia surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti**.** Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni con D. Lgs. N. 181/2003

Gnocchi di patate

La confezione di gnocchi, freschi o surgelati ,sotto vuoto o congelati, dovrà riportare la dicitura "gnocchi di patate", preferibilmente con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea.

Non dovranno essere presenti **latte ed uova**.

La composizione indicativa è la seguente: acqua, farina di grano tenero, patate (fiocchi o purea) fecola di patate, sale, acido sorbico.

Freschi, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Devono essere privi di corpi estranei e di impurità; tra gli ingredienti non deve essere presente alcun altro antiossidante, conservante o emulsionante.

Dopo la cottura il prodotto deve mantenere consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti amari o acidi.

Pasta speciale con ripieno

Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata, o ripieni di prosciutto crudo.

Il ripieno deve essere privo di qualsiasi conservante o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità.

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98 e succ. mod.) e prive di glutammato monosodico. E' consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente,equilibrato e con assenza di retrogusti.

Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Semolino di grano duro

Per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana. Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente. E' denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo

ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche:

• umidità massima 14,50% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).

• ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85

• sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da

infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed

integrazioni.

Altri cereali (orzo, avena, farro)

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni devono essere da 500 g - 1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

Farro e spezzato di farro

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei

quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti,non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti,deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alternarne la composizione naturale (Legge 18/3/58 n. 325, sue modifiche e integrazioni).

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture. L'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

Grano saraceno

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Cous-cous precotto

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Riso

Il riso della varietà "Ribe" Gruppo Fino con trattamento "parboiled" che non scuoce, deve essere in stato di perfetta conservazione. Non devono essere presenti indicatori di rancidità o di muffa. Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le

caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

a) il gruppo di appartenenza;

b) la varietà

c) la scadenza.

Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio" Gruppo Superfino(1) Sono previste le tolleranze dei difetti e le caratteristiche consentite per le varietà di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n.181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Quinoa

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio

larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Amaranto

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Pomodori pelati

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature…).

Passata di pomodoro

Deve avere colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Confezionata in bottiglia di vetro.

Olive verdi e nere in salamoia

Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pesto

In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità né anacardi. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare ottime caratteristiche igieniche. Sono ammessi i seguenti ingredienti:

basilico, olio extravergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Confettura di frutta

Deve essere di tipo "extra", vale a dire con un contenuto di almeno il 45% di polpa di frutta. Deve contenere la polpa di una sola specie di frutta e sono consentite solo pesca, albicocca, prugna, fragola e ciliegia. La confettura deve risultare gelificata, ben cotta, 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, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, foglie, piccioli, insetti, vermi, sabbia o altre materie estranee. Il prodotto deve essere privo di conservanti, edulcoranti sintetici, coloranti artificiali ed altri additivi.

Dovrà essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 50 del 20/02/2004.

Polpa di frutta

Mousse cremosa, confezionata in vaschetta monoporzione da 100 g. Costituita esclusivamente da frutta, senza zuccheri aggiunti, senza conservanti e coloranti. Gusti ammessi: mela e pera.

Miele vergine integrale

Millefiori, acacia, medica o altri, di produzione nazionale, deve possedere i requisiti previsti dalla legge 12.10.82 n.753.

All'esame organolettico non deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente. Il prodotto deve essere confezionato a norma dell' art. 8 della L. 30.4.62 n.283 in contenitori chiusi recanti le indicazioni prescritte dall' art.6 della succitata legge n.753.

Zucchero

Deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Semolato raffinato, in confezioni originali integre e a tenuta, non deve presentare impurità o anomalie.

Sale grosso e fino

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n.106.

Il sale fino deve essere del tipo Iodato ai sensi della Legge 21.3.05 n.55.

Aromi (Origano, timo, rosmarino, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. È preferibile utilizzare il prodotto fresco quando possibile.

Zafferano

Il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del Crocus sativus L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della

ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936 n. 2217.

Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

Noce moscata

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.

Lievito per dolci

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente.

Aceto

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve essere prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 litro.

Olio extravergine di oliva

Da utilizzarsi sia per le cotture sia come condimento a freddo. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g/100 g.

Limpido, privo di impurità, torbidità e depositi, dal sapore gradevole, colore dal verde al giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive.

Le confezioni, di vetro scuro o di metallo, devono essere da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura e che permetta facilmente il travaso. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Olio di semi di mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione della legge R.D.L. n. 2033 e L. 27/01/68 n.35.
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.
Utilizzato solo a crudo e per gli intolleranti all'olio di oliva.

Estratto per brodo vegetale

Dado vegetale o estratto per brodo vegetale senza aggiunta di additivi chimici. È' composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato (massimo il 5%), ortaggi misti (sedano, carota, cipolla, prezzemolo, pomodoro ecc.) Non deve contenere grassi idrogenati, né glutammato monosodico, né olio di palma.

Da utilizzare esclusivamente per la preparazione di risotti e pasta in brodo presso le scuole primarie e secondarie e adulti

CARNI

Carne bovina fresca

Le carni bovine fresche di origine nazionale o comunitaria, devono provenire da bovino adulto e vitello di prima qualità, in relazione alle classificazioni previste dal Reg. CE 566 del 2008.

Le carni di bovino adulto devono provenire da razze specializzate per la produzione di carne, appartenere alle classi di conformazione U (Ottima, profili convessi e sviluppo muscolare abbondante), o R (buona, profili rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso, sottile copertura di grasso) secondo le griglie CE. Il colore deve essere rosso chiaro, la consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta con scarso tessuto connettivale grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapida e tenera. Le carni di vitello, appartenenti alle categorie V o Z, devono possedere le seguenti caratteristiche: colore da rosa a bianco rosato, consistenza muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso tessuto connettivale, tessuto adiposo distribuito uniformemente e consistenza dura.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- Il pH deve essere al massimo 5.8.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle normative vigenti.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n.327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere ottime caratteristiche microbiologiche.

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesone di spalla, Scamone, Noce, Pesce, Magatello, Spinacino, Roast beef, Rosa.

Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto

Descrizione: Le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari,autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allevati secondo Disciplinari di Produzione(controllati da organismi terzi indipendenti) o da organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico-sanitari). Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti registrati ex DPR 317/96 e macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ex Reg CE 853/04. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età:

- bovino adulto: da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La razza dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Mistero della Salute, non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROP e dec. 30/08/2000 Modalità applicative del reg. (CE) n. 1760/2000:

A/E3 (A= vitellone, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

A/U3 (A= vitellone, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

E/E3 (E= giovenca, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

E/U3 (E= giovenca, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

La carne deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni per il bovino adulto, conservata alla temperatura di 0-4°, e successivamente commercializzata in confezioni sotto vuoto, nei tagli anatomici richiesti. Sulla base della resa del prodotto, il cuoco delle cucine comunali potrà scegliere un taglio anche se non specificato nel sottostante elenco per la preparazione consentita.

Quarto posteriore:

☐☐**Fesa** ☐☐**indicativamente per: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido**

☐☐**Noce con esclusione di geretto** ☐☐**indicativamente per: fettine e arrosto**

☐☐**Scamone** ☐☐**indicativamente per: bistecche, arrosti, spezzatino**

☐☐**Filetto** ☐☐**indicativamente per: bistecche e cottura rapida**

☐☐**Sottofesa squadrata con magatello** ☐☐**indicativamente per: arrosti**

☐☐**Fetta di mezzo** ☐☐**indicativamente per: cotolette e involtini**

Quarto anteriore:

☐☐**Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm** ☐☐**indicativamente per: carne tritata e polpette**

☐☐**Fusello e girello di spalla o rotondino di spalla** ☐☐**indicativamente per: arrosti e lesso**

☐☐**Nocetta, scapino o copertina** ☐☐**indicativamente per: lesso**

☐☐**Fermo o fesone di spalla** ☐☐**indicativamente per: arrosti e affettato**

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

☐☐30% con tagli di quarto anteriore

☐☐70% con tagli di quarto posteriore

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini, rifilati completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 2601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carnebovina – dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n° 298 (classificazione carcasse bovine).I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 85, loro modifiche ed integrazioni,e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

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

INDICAZIONI NECESSARIE SPECIFICHE

Nascita: Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla

Allevamento: Paesi di Allevamento/ingrasso

Macellazione e bollo CE: Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione

Sezionamento bollo CE: Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento

Età dell'animale: Espressa in mesi e/o giorni per la carne di bovini con più di12 mesi

Nome e ragione sociale del produttore e sede dello stabilimento di produzione/confezionamento Bollo sanitario CE Conformemente al reg. CE 853/2004

Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali e numero di auricolare Categoria commerciale (Es. vitellone)

Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto (Es.: Limousine, fesa, Kg. 4.5)

Indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n° 298)

Data di confezionamento e Data di scadenza

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' ORD. MIN. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n.1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dell'allevamento. La carne sottovuoto non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge. I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; essere esente da contaminazioni microbiche e fungine e priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione,nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana.

Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

CARNI AVICOLE

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A". La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

I prodotti dovranno avere ottime caratteristiche igieniche.

POLLO

Petti di pollo

Caratteristiche:

- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;
- la carne deve essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;

- non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono assolutamente essere rispettati i tempi di sospensione;
- deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;
- il peso non deve essere inferiore ai 200/250 g.

Possono essere accettati petti di pollo surgelati, da utilizzarsi unicamente per la preparazione di diete speciali o in bianco, da distribuire in monoporzione; in tal caso il prodotto deve essere di origine nazionale, surgelato in IQF, confezionato ed etichettato secondo le vigenti normative; deve inoltre essere assolutamente privo di sale aggiunto come ingrediente o coadiuvante.

Cosce e fusi di pollo

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme fino a circa 150 g.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le cosce possono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e piume né screpolature; devono essere esenti da fratture.

Ammessa la fornitura di prodotto privo di pelle.

Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. 26.03.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C.

Devono essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme in vigore.

Le cosce di pollo nel taglio tipo "Germania" devono essere completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 220 g con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge.

Anche di pollo

Denominate commercialmente anchette o sottocosce, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme sino a circa g 150. Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell’articolazione coxo-femorale e femore-tibiale ; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende

assolutamente parti di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A".

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; i prodotti forniti devono presentare caratteristiche igieniche ottime.

Fesa di tacchino

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, deve provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non deve essere inferiore a kg 2,5.

CARNI SUINE

Lonza

La carne suina deve essere di origine nazionale o comunitaria, provenire da suini magroni in buono stato di nutrizione.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- Il pH deve essere al massimo 6,2.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare eccesso di liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n.327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

All'apertura delle confezioni non devono presentare odore anomalo.

SALUMI

Prosciutto cotto di "alta qualità"

Il prodotto deve rispondere quanto definito nel Decreto 21 Settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria", in particolare all'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75,5%, acqua sul magro non superiore al 74% ; umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5%.

Deve inoltre essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce integre. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso

interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

E' richiesto un prodotto privo di glutine, iscritto al prontuario degli alimenti previsti per la Celiachia. La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati**

Per le scuole materne potrà essere richiesta la fornitura in tranci da Kg 1,5-3, confezionati sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 04/07/1970 n.506, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art.3, punto 2, e deve essere conforme al D.Lgs. 537/92.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55 - 58%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 09.10.78.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

E' ammessa la fornitura di prodotto denominato "fiocco" di Prosciutto crudo di Parma.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

☐☐acqua 62%

☐☐sale 5-5.5%

☐☐proteine 28%

☐☐grassi 5-6%

l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Bresaola della Valtellina IGP

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta da fesa bovina salata, asciugata e stagionata. La confezione deve riportare la dicitura "bresaola IGP".

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso interstiziale.

Deve essere esente da difetti di conservazione sia superficiali sia profondi e non deve avere odore o sapore sgradevoli.

Speck Alto Adige IGP

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una

breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia;generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. Ce2081/92, Legge 526/99, DM 10/09/1999); in etichetta dovrà essere presente quanto previsto Reg CE 1169/2011.

Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

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

☐☐fesa di tacchino almeno al 85%

☐☐acqua

☐☐sale

☐☐aromi

☐☐Conservante: nitrito di sodio

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80,Dlgs. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

UOVA E DERIVATI

Uova

Le uova dovranno essere fresche di categoria "A EXTRA" e avere peso da g 60 a g 65 Le uova di categoria "A EXTRA" sono le più fresche. La fascetta o l'etichetta indicante la categoria deve essere stampata o apposta in modo tale che nessuna indicazione riportata sull'imballaggio sia resa invisibile da detta fascetta o etichetta. Sulla fascetta o sull'etichetta è stampata, in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza, l'indicazione "extra fino" seguita dalle due se rie di cifre indicanti il settimo giorno successivo alla data d'imballaggio. Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola: normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei.

L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonee di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa deve essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice.

Da utilizzare solo per preparazioni che prevedono cottura completa.

Le uova non provenienti da allevamenti biologici devono provenire da allevamenti all'aperto (Reg.CE 589/2008)

Uova intere emulsionate pastorizzate

Misto ottenuto dall' emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D.Lgs. n.65 del 04/02/93.

Dovrà essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni.

L'esame microbiologico deve escludere la presenza di salmonelle, enterobacilli e di anaerobi S riduttori.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili.

Per frutta e verdura da agricoltura biologica è possibile derogare a tale obbligo qualora i parametri di natura puramente estetica non risultino significativi per la definizione della qualità del prodotto.

I prodotti devono:

a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;

c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, ne trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

f) sugli imballi devono essere riportati tutti gli elementi utili ad una corretta identificazione del prodotto, ovvero: specie e categoria di appartenenza, pezzatura o

calibro, nome del produttore, provenienza geografica. Il lotto di produzione se non riportato sugli imballi potrà essere indicato sulla bolla di consegna del prodotto.

Per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. CEE n. 1221/2008 in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli.

Requisiti qualitativi minimi tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

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

Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Indicazione dell'origine del prodotto

Deve essere riportato il nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Dovranno pertanto essere disponibili indicazioni in lingua italiana o in lingua comunque comprensibile senza dubbi interpretativi.

Per gli approvvigionamenti dei prodotti ortofrutticoli dovranno essere utilizzati, salvo situazioni stagionali anomale o sfavorevoli, i seguenti calendari di disponibilità:

Calendario dei prodotti orticoli (anche per prodotti gelo)

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

Febbraio: bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbette, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

Marzo: carciofi, carote, cicorietta, coste, erbette, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano,songino, spinaci, verze.

Aprile: asparagi, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

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

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

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

Agosto: barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate,

melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Settembre: carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbette, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca.

Ottobre: barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

Dicembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbette, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

Calendario della frutta

Gennaio: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca,kiwi

Febbraio: arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini,kiwi

Marzo: arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca,kiwi

Aprile : banane, mele, pere, pompelmi, nespole,kiwi

Maggio: fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne.

Giugno: albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine.

Luglio: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

Agosto: anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

Settembre: fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

Ottobre: cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere,kiwi.

Novembre: arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi,kiwi

Dicembre: ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi,kiwi.

ULTERIORI SPECIFICHE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Mele (varietà Golden e Stark - Red Delicious, Starking)

I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference)

devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. E' richiesta anche la varietà Mantovana, tipica lombarda.

Arance (varietà Bionde, Sanguigne)

Contenuto minimo in succo 30-35%. I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di "asciutto" interno dovuto al gelo e da ammaccature, o estese lesioni cicatrizzate. Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti. Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche delle seguenti varietà : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale.

Limoni (produzione Sicilia)

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

Mandarini - Mandaranci - Clementini

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40 %. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile.

.

Albicocche (produzione Emilia Romagna e Campania)

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati. Varietà Reale d'Imola, Tondo di Castiglione, Boccuccia.

Pesche (varietà a pasta gialla e a pasta bianca)

Oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e dalla Puglia Si trovano tra fine maggio e settembre.

Uva (varietà Regina e Italia, produzione Puglia e Sicilia)

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati ; privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Matura da settembre a novembre.

Banane

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Le dimensioni variano, a seconda delle varietà e vanno da 10-12 a 15-30 cm. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. E' preferibile prodotto proveniente da commercio equo-solidale.

Prugne

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. Produzione Emilia Romagna.

Fragole

devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Produzione Veneto e Campania. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.

Ananas

I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli "occhi", cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con "occhi" affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite. E' preferibile prodotto proveniente da commercio equo-solidale.

Cocomero (o Anguria)

Hanno forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà, diametro di 15-20 cm. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate. Matura tra giugno e settembre.

Fichi

Devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato. Disponibili da giugno a ottobre.

Meloni

La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature. E' disponibile da giugno a ottobre.

Pompelmi

Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro raggiunge in media i 15 cm si trovano dall'autunno all'estate.

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; in relazione alle specie ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a
- seconda della specie e privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, eccetera).

Kiwi

I frutti devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da quali leggere ammaccature o striature cicatrizzate di origine meccanica.

.

Patate (patate comuni e patate novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

E' vietato l'uso di patate di IV gamma con bisolfito.

Fagiolini

Devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

Carote

Devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, ne legnose, ne biforcate, prive di odori o sapori estranei, prive di umidità esterna, intere e di aspetto fresco, senza segni di ammollimento. Non è ammessa la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro. Devono essere fornite carote novelle di provenienza da Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto.

Cipolle

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi.

Pomodori

I pomodori della categoria I devono essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature. Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona periduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali. Devono essere di produzione nazionale.

Zucchine

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200.

ORTAGGI A FOGLIA

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbette, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

Insalata
(varietà : Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Radicchio di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg).

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Finocchi

Devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosi, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.

Sedano

Varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

Cavoli verza (varietà sabauda)

Con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

Cavolfiori

Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

Aglio

Gli agli devono essere di buona qualità. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere diritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà.

Barbabietola rossa

Radice tondeggiante di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Si trovano sul mercato, di solito cotte, lessate sotto cenere o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

LEGUMI SECCHI

Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco,

frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti. 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. I legumi secchi dovranno sempre essere utilizzati per la **preparazione delle minestre**, eventualmente anche per i secondi qualora il prodotto finale sia gradito.

Tipologie richieste:

☐☐lenticchie: rosse, mignon e giganti

☐☐ceci: piccoli e grandi

☐☐fagioli: borlotti, cannellini, dall'occhio

☐☐soja

☐☐fave

☐☐piselli spezzati

☐☐mix di legumi misti

Lenticchie secche

I legumi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; 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. Richieste: di Castelluccio IGP.

Fagioli secchi

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; 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.

Pinoli in confezioni da g 100

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei. Assenza di insorgenza di muffe e marciumi. Origine nazionale o comunitaria.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Prodotti surgelati specifiche

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla Legge 27.01.68 n. 32, D.D.M.M. 17.06.71, D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto decreto

legislativo specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 30.04.1962 n. 283 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg CE 1169/2011 dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai -18 °C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Principali difetti dei prodotti surgelati:

- non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni;
- ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Le verdure devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;

d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Per tutti i prodotti il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Sono da preferire prodotti di provenienza nazionale

Minestrone surgelato

Il prodotto deve essere composto da almeno undici tipi di verdure secondo le percentuali di riferimento sotto indicate : patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbette 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate in mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni eccessivamente sbriciolate e con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto, sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti

Fagiolini fini surgelati

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato; inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

Spinaci surgelati

Il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi

estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

Piselli fini surgelati

Il prodotto deve essere sano, di colore brillante ed omogeneo, intero, di giusta maturazione, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Grado tenderometrico massimo 105. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti

Carote surgelate

Devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate in rondelle di diametro omogeneo, non superiore a 30 mm. Non dovranno essere presenti parti verdi (scollettature); non si devono rilevare fisiopatie e scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato;

Cavolfiore surgelato

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

Erbette surgelate

ll prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

Fagioli surgelati

Devono risultare: accuratamente puliti, privi di fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa.

Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

Gnocchi di patate surgelati

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi. Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La quantità di patate dovrà essere superiore al 50%.È preferibile un prodotto privo di uovo come ingrediente.

Pasta in foglia per lasagne surgelata

Si richiede un alimento con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua e sale. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza sbollentatura. La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti. Sono ammessi piccole quantità di olio vegetale non idrogenato utili al confezionamento.

Trancio base precotto per pizza surgelato

Aspetto: spessore omogeneo , di altezza 15 mm ca, forma regolare, rettangolare di dimensioni cm 50 x 30 ca.

Ingredienti ammessi: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati.

Ammessa base precotta surgelata con aggiunta di passata di pomodoro come farcitura; ingredienti aggiuntivi ammessi: passata di pomodoro, piante aromatiche.

Non ammessi : strutto , zucchero.

PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto prescritto dal D.M. 26.03.1980 n. 327. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Legge 30/04/1962 n.283 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal Reg CE 1169/2011. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8 °C + 1°C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

Pesce congelato surgelato

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531 del 30/12/92. Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed

esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari

autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n.852, 853, 854 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

Requisiti microbiologici

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

Limiti microbiologici

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

Limiti chimici Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g

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

TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

Filetti o tranci di nasello, persico, limanda, platessa, merluzzo,halibut congelati

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH : < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici Nasello: glassatura 12%, calo peso 15% Platessa: glassatura max 20%, calo peso 30% deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti di nasello congelato

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I

restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5mm. E' tollerata la presenza di una solo spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 12%, calo peso 15% deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti o tranci di persico

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 ° C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5mm. E' tollerata la presenza di una solo spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2 - 7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g Parametri fisici, glassatura 12 %, calo peso 15 % deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti di Limanda

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella

ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di limanda non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n.3. Nei filetti di limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 20 %, calo peso 30 % deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti di platessa

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale/bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n. 3. Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.Parametri fisici, glassatura 20 %, calo peso 30 % deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti di merluzzo congelato

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La Glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La

pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 10%, calo peso 15% deve essere conforme alla normativa vigente

PESCE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Filetti di platessa (senza pelle)

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce. Assenza di colorazioni anomale e di muffe,assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

Filetti di pesce persico del Nilo filetti di merluzzo-filetti di trota

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati,sezionati longitudinalmente (filetto). Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

Seppie

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee. È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce ,lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

Specie trota iridea Oncorhynchus mykiss – prodotto fresco

Caratteristiche merceologiche

All'atto dell'immissione al consumo, le trote devono presentare le seguenti caratteristiche: dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale.

L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,25 per pesci fino a 500 grammi ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 grammi. L'Indice di Corposità è definito come (massa)x100/(lunghezza)3, esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

Caratteristiche chimico-fisiche

La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne è bianca o salmonata. La salmonatura , negli esemplari da allevamento, deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoide astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

Caratteristiche organolettiche

La carne si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango.

Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0.9 µg/kg e la compattezza del muscolo deve essere caratterizzata da valori di forza massima a compressione maggiori o uguali a 4N.

Lavorazione e Confezionamento

Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C.

Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione.

In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono eviscerate, filettate e affettate.

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata (ATM). In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono poste in vendita come prodotto fresco: intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 200g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 90g.

Specie trota iridea "*Oncorhynchus mykiss*" e trota fario "*Salmo trutta* morpha *fario*"- prodotto surgelato

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento.

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 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di

contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi al D.L.vo n. 531/92.

Le tipologie di prodotto commercializzate sotto forma di FILETTI, non devono presentare:

– bruciature da freddo

– pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)

– grumi di sangue

– pinne o resti di pinne*

– residui di membrane/parete addominale

– colorazione anormale

– attacchi parassitari.

*** I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.**

Se il prodotto è congelato o surgelato dovrà avere le caratteristiche di legge dei prodotti surgelati o congelati.

Trasporto

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

Etichettatura

Il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo

quanto previsto dal decreto del MI.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Limiti microbiologici

Conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE

Hamburger di filetto di trota iridea salmonata

Il prodotto deve avere colore rosa chiaro e consistenza morbida, con carni ben amalgamate; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

☐☐filetto di trota iridea salmonata (oncorhynchus mykiss) 70%

☐☐patata precotta

☐☐pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale)

☐☐olio di semi di girasole

☐☐sale

L'hamburger deve essere ottenuto dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente

macinati con gli altri ingredienti e attraverso apposita formatrice prodotti nella classica forma.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0° e +4°C

Denominazione ufficiale in lingua italiana - genere e specie

Platessa *Pleuronectes quadrituberculatus*

Platessa *Pleuronectes platessa*

Persico africano *Lates niloticus*

Nasello o merluzzo *Merluccius senegalensis*

Nasello o merluzzo *Merluccius bilinearis*

Nasello o merluzzo *Merluccius capensis*

Nasello o merluzzo *Merluccius paradoxus*

Nasello o merluzzo *Merluccius hubbsj*

Nasello o merluzzo *Merluccius productus*

Nasello o merluzzo *Merluccius australis*

Nasello o merluzzo *Merluccius polli*

Nasello o merluzzo *Merluccius polylepis*

Nasello o merluzzo *Merluccius gayi*

Nasello o merluzzo *Merluccius albidus*

Nasello o merluzzo *Macroronus magellanicus*

Nasello o merluzzo *Macroronus Novaezealandiae*

Nasello o merluzzo *Macroronus capensis*

Nasello o merluzzo argentato *Merluccius merluccius*

Palombo *Mustelus mustelus*

Palombo *Mustelus asterias*

Palombo atlantico *Mustelus schmitti*

Seppia *Sepia esculenta*

Seppia *Sepia bertheloti*

Seppia *Sepia japonica*

Seppia *Sepia andreana*

Seppia *Sepia aculeata*

Seppia *Sepia pharaonis*

Seppia mediterranea *Sepia officinalis*
*Trota iridea***(in allegato 1a ricette di preparazione)**
Halibut

LATTE E LATTICINI

Latte delattosato

Latte ad alta digeribilità. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle vigenti normative. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da Reg CE 1169/2011.

Latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato

Nei centri cottura degli asili nido è esclusivamente utilizzato latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato.

Il latte deve giungere allo stabilimento di confezionamento crudo, e sottoposto entro 48 ore dalla mungitura al processo di pastorizzazione (riscaldamento del latte a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72°C per almeno 15 secondi). Il prodotto della mungitura al consumo deve presentare:

contenuto in sieroproteine non inferiore al 14% delle proteine totali; prova della fosfatasi alcalina negativa; prova della perossidasi positiva.

Per quanto riguarda il latte parzialmente scremato il titolo di grasso deve essere compreso tra 1,5 e 1,8%.

Si precisa che i contenitori del latte devono essere idonei ed etichettati ai sensi della normativa vigente; devono riportare ben visibile la data di scadenza del prodotto.

Latte UHT parzialmente scremato

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Yogurt bianco e alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e alla frutta aggiunta,. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg CE 1169/2011. Il trasporto deve

essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. 327/80 art. 47 e 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta. Non deve contenere sciroppo di glucosio-fruttosio. Confezioni da g 125.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Budino

Dessert morbido e cremoso, prodotto a partire da latte intero pastorizzato o UHT, privo di conservanti e coloranti e senza panna aggiunta.

Confezionato in vasetti da g 100, ammesso nei seguenti gusti: cacao, vaniglia, crème caramel.

Burro

Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5%. Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti normative. I pani devono essere da 250/500 g e sigillati.

FORMAGGI

Devono rispondere alle vigenti normative, in riferimento alle caratteristiche igienico sanitarie, alle modalità di confezionamento, all'etichettatura ed alle caratteristiche merceologiche.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte . I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente né essere trattati con

materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono in ogni modo corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche

Crescenza - Matura

Di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50% e umidità non superiore al 50%, in confezione sigillate.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti devono essere assenti.

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

Mozzarella/Fiordilatte

Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. 322/82 e della C.M. del 02/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti e indicata la scadenza secondo il Reg CE 1169/2011.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;

Mozzarella per pizza cubettata

Ottenuta da latte vaccino fresco, caglio, sale. Contenuto medio di grasso 44% Il prodotto non deve contenere alcun additivo o conservante. Confezionata in vaschetta termosaldata in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, si presenta porzionata a cubetti di piccole dimensioni.

Ammessa anche nella tipica forma "a filone", previo accordo con l'I.A.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;

Scamorza

Formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere né stagionata né affumicata. Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Emmenthal

Formaggio duro a pasta cotta ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine, il 45% di grasso, ed elevato contenuto di calcio. Deve avere le seguenti caratteristiche: crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Provolone Valpadana DOP

Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche.

La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 Kg (di solito tra i 4 ed i 5 Kg) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva

di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce e butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Parmigiano Reggiano DOP

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattugia presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Da utilizzarsi sia per la preparazione di piatti che come condimento.

Grana Padano DOP

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 30/10/1965 n. 1269. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze; deve presentare umidità del 30% con +/- 5%.

Da utilizzarsi esclusivamente per la preparazione di piatti, non come condimento.

Ricotta

Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all’origine in confezioni sigillate. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.
- Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Robiola della Valsassina

Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia . Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo; grasso minimo sulla sostanza secca 50%

Fontina DOP

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 30.10.1955 n. 1269.

Asiago DOP

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro,dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevo"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Taleggio D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

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

- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Primo sale

Formaggio fresco, dal gusto delicato, prodotto da latte vaccino pastorizzato. Assenza di ammuffimenti della superficie, confezionamento preferibilmente sottovuoto.

Formaggio Tipo Quark

Formaggio fresco, spalmabile, dal gusto acidulo e delicato. Confezionato anche in monoporzioni da circa 60 – 100 g, deve rispondere alle normative vigenti.

PRODOTTI DOLCIARI

Gelato

I gelati sono quelli di gusto panna/cioccolato,nocciola, fiordilatte, fragola/limone, contenuti in coppette da g 50/80 cadauna; sono ammesse anche le tipologie di gelato con biscotto.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o non naturale, nonché di glutine. Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari, sia quelle speciali che regolano la produzione e il commercio dei gelati, i quali saranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici. Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata alla temperatura di almeno - 15°C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse siano alterate. Le confezioni, inoltre, devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, la protezione delle proprietà organolettiche e delle caratteristiche qualitative del prodotto contenuto, che deve essere immune da qualsiasi contaminazione. Ogni confezione deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

Biscotti secchi

Devono possedere i requisiti propri dei biscotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. E' vietato l'uso di di olii e grassi idrogenati e di olio di palma.

Sono da preferire biscotti privi di uova.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero, e con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la scadenza della confezione.

Cioccolato extra da commercio equo e solidale

Per cioccolato extra si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30.04. 1976 n. 351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta.

Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che all'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da g 30 cad. (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carte, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso. Deve inoltre essere riportata la dicitura "da commercio equo e solidale".

PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti debbono arrivare nelle cucine confezionati in contenitori chiusi, in confezione originale, essere muniti di etichette che attestino la certificazioni di prodotto biologico fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche.

PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie.

Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dalla normativa vigente in materia, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte e gelati di soia)
- alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati etc..
- A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

Per qualsiasi dieta speciale è necessario attenersi al principio di massima similitudine con il menù corrente e con i piatti del giorno previsti.

In particolare per gli utenti affetti da celiachia, i prodotti utilizzati devono:

1) essere previsti nel prontuario stilato dall'Associazione Italiana Celiachia, o

2) commercializzati "gluten free" ai sensi del Reg. CE 1169/2011 o

3) registrati presso il Ministero della Salute quali "dietetici senza glutine" e riportare in etichetta la precisa composizione degli ingredienti.

Biscotti senza glutine

Devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92, sono assoggettati alla Legge 327/51 e al D.P.R. 30.05.53 n.578 e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Pasta vari tipi senza glutine, senza latte, senza lattosio, senza uova

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Di seguito si specificano gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

Tali alimenti necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Pane bianco senza glutine e senza uovo

Pane a fette sottovuoto.

Il pane deve essere del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 2,5
- Lipidi g 1,5
- Carboidrati g 40
- Fibra alimentare g 8
- Ceneri g 1
- Umidità g 47

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Farina per celiaci

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 6,38
- Lipidi g 0,6
- Carboidrati g 75,59
- Ceneri g 2,19
- Umidità g 8,9
- Fibra alimentare g 8,9

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate con peso netto g 500 e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Biscotti al cioccolato senza glutine

Il prodotto non deve contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Dolci senza glutine

Il prodotto non deve contenere glutine, latte, lattosio, soia.

I tipi richiesti saranno : Plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Base pizza senza glutine

E' da preferire il prodotto fresco. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

E' richiesta anche la fornitura di **lasagne, gnocchi** e ravioli per celiaci laddove previsti in tabella.

Fette biscottate aproteiche

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Non devono contenere additivi non consentiti dal D.M. 27.02.1996 n. 209, e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Latte/alimento di soia

E' un particolare tipo di alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

La sua composizione tende, per quanto possibile, ad avvicinarsi ad un latte adattato (in modo da garantire comunque un apporto corretto anche se utilizzato per lunghi periodi). E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

Yogurt di soia

Ingredienti: estratto di soia (71%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante, mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar, aromi.

Proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g.

Budino di riso

Ingredienti: succo di mele (42%), acqua, purea di pere (21%), riso (8,4%), addensante, gomma xanthano, agar-agar, sale marino, scorza di limone, Aspergillus Oryzae.

Gelato di soia

Il prodotto non deve contenere glutine, deve essere iscritto al Prontuario per la Celiachia. Non deve contenere olio di palma.