

ALLEGATO 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

Gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di Legge vigenti generali e specifiche per ogni prodotto, in materia di: produzione, sicurezza, conservazione, requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione, indicazione di origine, caratteristiche di tipicità e caratteristiche merceologiche indicate di seguito e nei menù.

La D.A. dovrà:

- dimostrare che ogni prodotto utilizzato e fornito abbia rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE n° 178 del 28 Gennaio 2002 e s.m.i;
- ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione;
- utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione;
- rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari in base alle vigenti Leggi in materia e a quanto richiesto dal Capitolato;
- fornire prodotti biologici provenienti da produttori o trasformati assoggettati al controllo di un Organismo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e devono essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazioni in etichetta.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Le confezioni utilizzate, anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di legge.

La D.A. dovrà conservare, di ciascun prodotto utilizzato e somministrato:

- scheda tecnica riportante tutte le specifiche del prodotto stesso, comprese informazioni nutrizionali;
- dichiarazione che tutti i prodotti utilizzati per la ristorazione sono conformi alle norme generali e specifiche per ogni tipo di prodotto identificato e alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nel Capitolato e nel presente allegato;
- indicazione del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione del prodotto;
- dichiarazione che gli alimenti utilizzati sono OGM FREE.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate dovrà garantire la sicurezza, la freschezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari utilizzati e/o presenti nei frigoriferi, nel magazzino e nei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelli previsti dalle tabelle dietetiche.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, dovranno essere evitate eccessive scorte di alimenti in magazzino, in particolare dei prodotti deperibili.

L'A.C. potrà richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria, l'A.C. si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche dei generi alimentari previsti per la preparazione dei menù e fino al ripristino della situazione di normalità.

La frutta fornita dovrà essere di stagione.

La D.A. dovrà comunque impegnarsi a fornire, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi alimentari non compresi nella gara che l'A.C. dovesse eventualmente richiedere, alle stesse condizioni economiche e di fornitura previste nel Capitolato.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI

Confezionamento: le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Divieti: i prodotti non devono presentarsi infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

Descrizione: prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero o miele, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi.

Caratteristiche richieste: il prodotto deve essere fresco e fragrante e deve possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, avente una perfetta lievitazione e cottura.

Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali. Sono ammessi gli aromi naturali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte, e/o uova e/o zucchero da destinare ai bambini allergici o intolleranti o con particolari patologie.

Difetti del prodotto: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, odori e sapori anomali.

Confezionamento: in sacchetto termosaldato, integro, con etichettatura a norma. I biscotti devono risultare integri ed essere confezionati in monoporzione da circa gr 25.

Divieti: non sono concessi olio di palma e/o cocco.

Non sono accettati additivi antiossidanti, strutto, oli e grassi vegetali idrogenati, coloranti. Non è ammessa la presenza di sciroppo di glucosio-fruttosio.

CHIACCHIERE: DOLCI DI CARNEVALE COTTI AL FORNO

Descrizione: il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", burro, uova, zucchero, latte, lievito, sale, olio di semi di arachidi o di soia.

FARINA BIANCA TIPO "1" E TIPO "0" BIOLOGICA

Descrizione: farina di grano tenero avente le caratteristiche di legge.

Confezionamento: le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura a norma di Legge.

Divieti: la farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

FARINA DI MAIS PER POLENTA OGM FREE

Descrizione: ottenuta mediante macinazione di mais, a varietà gialla, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

Confezionamento: le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura a norma di Legge.

Divieti: la farina non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici.

FARINA DI GRANO SARACENO

Indicazioni sull'utilizzo: il grano saraceno, sottoforma di farina, è molto indicato nella dieta delle persone che soffrono di celiachia, in quanto non contiene glutine; con la sua farina si preparano pasta, polenta e pane che possono essere consumati dai celiaci.

Confezionamento: le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura a norma di Legge.

Divieti: il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici. La farina non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

FETTE BISCOTTATE CONFEZIONATE

Descrizione: le materie prime costituenti il prodotto sono: farina di grano tenero tipo 0, lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati.

Caratteristiche richieste: la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantirne la freschezza. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Confezionamento: Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura a norma di Legge.

Divieti: non devono contenere coloranti.

PANE FRESCO DI TIPO "0" E DI TIPO "1" A BASSO CONTENUTO DI SODIO

Descrizione: dovrà essere prodotto secondo le modalità di preparazione previste dalla normativa vigente. Il pane dovrà essere preparato nel giorno del consumo, con la migliore qualità di farina.

Caratteristiche richieste: il pane dovrà:

- essere garantito di produzione giornaliera;
- essere lavorato con la massima cura;
- essere privo di corpi estranei (peli di roditori, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc.);
- essere fragrante, con crosta friabile di colore bruno dorato, priva di bruciature superficiali croccante e uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- avere mollica bianca, soffice, elastica, asciutta, morbida, ma non colloso, con alveolatura di porosità regolare;
- essere ben lievitato con lievitazione naturale, cottura regolare e omogenea, per cui dovrà risultare leggero, in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido;
- possedere aroma caratteristico, privo di anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro), gusto gradevole e a basso contenuto di sodio (come da indicazione della Regione Lombardia Prot. del 05/09/2011);
- avere pezzatura di 30/50 gr.

Confezionamento e trasporto: le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 4 del D.P.R. N. 502/98 nel caso si tratti di pane con aggiunta di ingredienti particolari. Il trasporto del pane deve essere effettuato "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento" o in appositi sacchi di carta; il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dal panificio all'azienda di ristorazione o dal panificio alle scuole devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. I contenitori utilizzati per il trasporto devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di

insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni.

Divieti: è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

PANE INTEGRALE

Descrizione: pane artigianale prodotto con farine biologiche di grano tenero tipo "0" senza sale privo di emulsionanti e conservanti. Produzione e consegna nelle 24 ore successive all'ordine.

PANE GRATTUGGIATO

Descrizione: deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00.

Confezionamento: deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Divieti: Il prodotto non dovrà presentare sapori o odori anomali.

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Descrizione: il prodotto deve essere di prima qualità. La pasta deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

Caratteristiche richieste: deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con semola di grano duro (100%) conforme alla normativa vigente. La pasta secca dovrà essere perfettamente essiccata, ben asciutta e deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: colore ambrato, odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà altresì avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, buona resistenza alla cottura; una volta cotta dovrà conservare la forma avere buona consistenza. La pasta deve resistere alla cottura per circa 15 minuti, senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Confezionamento: la confezione e l'etichettatura devono essere confacenti alla normativa vigente e devono altresì riportare il marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Il confezionamento deve essere effettuato a norma di legge, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti; fornitura in pacchi da kg. 0,5, kg. 1 e kg. 5. L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Divieti: la pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe.

PASTE SPECIALI SECCHIE: INTEGRALI CON FARINA DI ORZO, INTEGRALI CON FARINA DI FRUMENTO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Descrizione: le indicazioni generali sono le medesime della pasta di semola di grano duro.

Caratteristiche richieste: i formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Confezionamento: le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti; fornitura in pacchi da kg. 0,5, kg. 1 e kg. 5. L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

GNOCCHI DI PATATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Descrizione: di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate del 60%);

Caratteristiche richieste: la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi né diventare collosi né presentare retrogusto acido-amaro. Il prodotto deve essere fresco, in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero) o surgelato.

Confezionamento: in funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Divieti: il prodotto deve essere esente da coloranti

PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON O SENZA RIPIENO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche richieste: le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, devono:

- essere poste in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva e conservate

- in frigorifero;
 - essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta fresca con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari;
 - pasta fresca con ripieno di carne rispondente ai requisiti sotto specificati per le carni macinate e preparazioni di carne.
- Il ripieno deve essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.
- Dopo la cottura, i prodotti devono presentare un aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Confezionamento: le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Divieti: i prodotti richiesti devono essere preferibilmente esenti da additivi e comunque privi coloranti e conservanti, dovranno avere un aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico.

TORTELLINI-RAVIOLINI DI CARNE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche richieste: - la percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30%.

- Il ripieno deve essere composto di norma dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni suine, formaggio (esclusi formaggi fusi), pangrattato, verdure fresche o surgelate.

TORTELLONI DI MAGRO/VERDURA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche richieste: - la percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 40%.

- Il ripieno deve essere privo di polifosfati e composto indicativamente da: ricotta 50%, spinaci/verdure fresche o surgelate 20%, pangrattato, formaggio 10% (escluso formaggi fusi).

PASTA LIEVITATA

Descrizione: la pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra vergine d'oliva o d'oliva.

Caratteristiche richieste: tutti gli ingredienti dovranno essere chiaramente indicati nella documentazione commerciale di accompagnamento. L'impasto dovrà essere prodotto dal centro cottura o da produttore esterno che utilizzerà obbligatoriamente gli stessi ingredienti. La farcitura con pomodoro e mozzarella avverrà con cottura nel centro di produzione pasti.

RISO

RISO FINO RIBE PARBOILED DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche richieste: il prodotto deve provenire da raccolti di origine italiana e corrispondere al 1° grado della qualità richiesta. Deve inoltre:

- essere prodotto in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di produzione biologica;
- essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, secco, di fresca lavorazione, sano, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale;
- essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali in vigore.

Confezionamento: in confezioni da 1 kg sottovuoto; in confezione da 5 kg in sacchi di materiale ad uso alimentare. Le confezioni devono essere integre e recare in modo visibile la data del termine minimo di conservazione.

Shelf life residua al momento del consumo: il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

Divieti: non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, semi infestanti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico

RISO SUPERFINO ARBORIO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche richieste: il prodotto deve provenire da raccolti di origine italiana, corrispondere al 1° grado della qualità richiesta, essere prodotto in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione biologica ed essere:

- dell'ultimo raccolto, ben maturo, secco, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti;
- privo di polveri minerali e di colorazione artificiale.

Il riso deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Difetti del prodotto: il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Confezionamento: in confezioni da 1 kg sottovuoto; in confezione da 5 kg in sacchi di materiale ad uso alimentare. Le confezioni devono essere integre e recare in modo visibile la data del termine minimo di conservazione.

Shelf life residua al momento del consumo: il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

Divieti: non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

ORZO PERLATO BIOLOGICO - FARRO BIOLOGICO

Caratteristiche richieste: i grani dovranno presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi dovranno essere tracce di altri semi infestanti.

Confezionamento: il confezionamento dovrà essere proporzionale al consumo, meglio se sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione biologica.

Divieti: Il prodotto dovrà essere indenne da parassiti e altri corpi estranei.

LEGUMI ESSICCATI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI

Descrizione: sono richiesti i seguenti tipi di legumi: fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, ceci, piselli.

Caratteristiche richieste: - i legumi devono essere sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; integri, puliti, esenti da muffe, infestanti e corpi estranei;
 - il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea;
 - il prodotto deve essere privo di residui di fitofarmaci.

Confezionamento: le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Shelf life residua al momento del consumo: il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

Divieti: i legumi non devono provenire da coltivazioni di organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE, ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

Caratteristiche richieste: i prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari ed il contenuto di nitrati.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

Descrizione: i prodotti devono appartenere alla “prima” categoria commerciale, essere di buona qualità e presentazione, esenti da difetti.

Caratteristiche richieste: gli ortaggi devono essere:

- di recente raccolta;
- privi di corpi estranei;
- al giusto grado di maturazione;
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori e da insetti;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco;
- non aver subito irraggiamento

Disposizioni generali relative alla classificazione: gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;

- omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura: si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione: a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne: ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:
a) identificazione: imballatore e /o speditore;
b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

Disposizioni generali relative alla produzione: i prodotti di 1° categoria devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto della normativa vigente.

Disposizioni generali relative al confezionamento: gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

TUBERI FRESCHI

PATATE

Caratteristiche richieste: devono essere al giusto grado di maturazione, intere, sane, pulite, consistenti, di sufficiente sviluppo, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.

Confezionamento: in sacchi o cassette o altro secondo richiesta. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.

Divieti: non devono:

- presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali;
- ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;

- avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.
- essere state trattate con radiazioni gamma ed altri antigerminoglian

POMODORI PELATI BIOLOGICI

Descrizione: pomodori di tipo lungo privati della buccia a cui è permessa l'aggiunta di: acqua, succo di pomodoro, concentrato di pomodoro, cloruro di sodio, acido citrico.

Caratteristiche richieste: i prodotti devono essere preparati rispettando la normativa vigente riguardante le produzioni biologiche.

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

- essere integri sani, maturi e consistenti;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto;
- presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo;
- senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del pH non superiore a 4,5.

Confezionamento: i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, per confezioni di peso da 3 kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto.

L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

Divieti: il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia, di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da muffe (tolleranza massima ammessa con il metodo di Howard: 30% di campi positivi).

PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICA

Descrizione: succo ottenuto da pomodori freschi, passato al setaccio per eliminare bucce e semi, secondo le normative vigenti.

Caratteristiche richieste: i pomodori devono essere coltivati con metodo biologico. La passata deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici ed essere priva di odore e sapore estranei. Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n. 428/75.

Confezionamento: le confezioni, scatole o bottiglie in vetro non devono presentare difetti. Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale. L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

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, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

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

APRILE: carote, asparagi, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, rapanelli, rosmarino, verze, spinaci, 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.

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

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

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

OTTOBRE: barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, 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, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

ZAFFERANO IN POLVERE

Descrizione: prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Confezionamento: flaconi da 2 g in imballaggi chiusi o in bustine sigillate da 0,125 g. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA.

Descrizione: è previsto l'uso di aromi quali maggiorana, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, e spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, curry, cannella.

Confezionamento: i prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare:
- natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza;
- paese di provenienza.

Divieti: i prodotti devono essere indenni da infestanti, tracce di infestanti, muffe.

Disposizioni generali relative alla produzione delle erbe aromatiche: devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o spedite - natura – origine.

Confezionamento: gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né consegnati di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

CAMOMILLA

Descrizione: si richiede camomilla "setacciata" costituita da fiori tubolari senza gambi né fusti, di recente raccolta e produzione.

Caratteristiche richieste: il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Confezionamento: la camomilla deve essere fornita in bustine monodose da circa 2 gr., in confezioni multiple da 50 filtri per confezione o in barattolo. Le bustine devono risultare integre.

THE IN FILTRO

Caratteristiche richieste: il prodotto fornito deve essere senza aggiunta di coloranti, non sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE

Confezionamento: deve essere fornito in bustine monodose da circa 2 g; in confezioni multiple da 50 filtri per confezione ed in confezioni di the sfuso da 100 g. o in barattolo. Le bustine devono risultare integre.

THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO

Descrizione: disciplinato dal D.M. 12 dicembre 1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Caratteristiche richieste: il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%;
- Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato" caffeina non superiore a 0,10%.

Confezionamento: in bustine filtro. Le bustine devono risultare integre.

Divieti: il prodotto deve essere esente da sostanze estranee, infestanti, muffe e parassiti.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI

Devono essere prodotti in conformità alla normativa vigente in tema di produzione biologica e preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste, devono provenire da produzioni CE, essere privi di additivi, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Gli ortaggi devono risultare accuratamente puliti, mondati e, ove necessario, tagliati, con aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Confezionamento: devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: 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;
- consistenza "legnosa", segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.
- vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- unità non spuntate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;

I fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. 6 giugno 1985.

Non sono consentite aggiunte di additivi.

E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

ASPARAGI PUNTE

Descrizione: gli asparagi surgelati sono il prodotto preparato da asparagi lavati e puliti.

Caratteristiche richieste: si richiedono asparagi verdi o bianchi, solo punte. I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Gli asparagi devono essere "poco fibrosi" cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito in parte fibrosa. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: i prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;

- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

BASILICO, PREZZEMOLO

Caratteristiche richieste: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Divieti: i prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

BIETE ERBETTE

Caratteristiche richieste: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:

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

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

CAROTINE INTERE

Descrizione: il prodotto deve essere costituito da carotine novelle ben lavate, pulite e spuntate.

Caratteristiche richieste: i prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:

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

CAROTE RONDELLE

Descrizione: il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, ben lavate, non germogliate, non legnose, pulite e spuntate.

Caratteristiche richieste: la fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:

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

- taglio imperfetto.

CAVOLFIORI A ROSETTE IQF

Caratteristiche richieste: il prodotto deve presentare infiorescenze ben formate, compatte e in boccio. I prodotti devono riportare “elevato grado di interezza”, cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: i prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

FAGIOLINI FINISSIMI

Descrizione: devono essere ottenuti da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Caratteristiche richieste: si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi, di consistenza ferma e carnosa, non fibrosa, né molle, con odore tipico del fagiolino fresco. Si richiedono fagiolini “poco difettosi” cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad “elevato grado di interezza”, cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e “poco fibrosi”: fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Divieti: i prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

FAGIOLI BORLOTTI

Descrizione: prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli.

Caratteristiche richieste: si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme bianco rosato con venatura di colore rossastro. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto, non sono ammessi sapore aciduli, di muffa o altri sapori estranei. Si richiedono fagioli “poco difettosi”, cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto; “molto uniformi” cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm. di ampiezza; ad “elevato grado di interezza” cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti

Difetti del prodotto: sono considerati difetti:

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

PATATE NOVELLE NON PREFRITTE

Descrizione: le patate surgelate sono il prodotto da tuberi conformi alle caratteristiche di specie.

Difetti del prodotto: sono considerati difetti:

- unità macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;

- fessure trasversali e longitudinali;
- presenza di bucce.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

PISELLI FINISSIMI E/O FINI

Descrizione: i piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi.

Caratteristiche richieste: la consistenza deve essere omogenea e tenera, sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), con odore tipico di buon prodotto, colore verde, brillante, uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati e richiesti piselli “poco difettosi” che abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti “ad elevato grado di interezza” i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Difetti del prodotto: sono considerati difetti:

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

MINESTRONE

Caratteristiche richieste: le verdure devono essere selezionate, lavorate e surgelate singolarmente poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi). Il sapore deve essere nel complesso gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere, il colore e l'odore devono essere tipici di buon prodotto. La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Difetti del prodotto: sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

ZUCCHINE A RONDELLE

Descrizione: sono il prodotto preparato da zucchine lavate, pulite e tagliate a rondelle.

Caratteristiche richieste: i prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

Il prodotto deve apparire NON impaccato, senza ghiaccio sulla superficie.

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

FRUTTA FRESCA

- a) BANANE - FRUTTA ESOTICA - FRUTTA SECCA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA ED EXTRA-COMUNITARIA, CAT. 1°;

Caratteristiche richieste: la fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

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

- b) ALTRA FRUTTA FRESCA -

Descrizione: i prodotti devono essere di provenienza regionale "FILIERA CORTA" o nazionale e a lotta integrata.

Disposizioni generali relative alla qualità: le forniture devono tener conto della stagionalità dei prodotti. I frutti devono presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste, essere esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa; devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o, per alcune tipologie, essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito. In particolare devono essere:

- di 1^a categoria;
- di selezione accurata;
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio.

Disposizioni generali relative alla classificazione: i frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione: la calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE. Il calibro e le grammature dei frutti devono essere tali da avere peso di circa 150 gr cadauno.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne: ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro.

Lotta integrata: la frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

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

FEBBRAIO: arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO: arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE: banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO: fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, prugne

LUGLIO: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, 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

NOVEMBRE: arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE: ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Descrizione: il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CE.

Caratteristiche richieste: la confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi e polpa. L'aroma e il sapore devono essere quelli caratteristici del frutto di origine. Dovrà essere preparata con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole e prugne ed avere aroma e sapore caratteristici del frutto di origine.

Confezionamento: devono essere confezionate in monoporzione da g 25 e/o vasi da kg 2.5. Etichettatura di legge.

Divieti: non è ammesso il tipo di confettura mista. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di infestanti o corpi estranei. La polpa utilizzata, rispetto agli zuccheri, non dovrà essere inferiore a 35%. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa, coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

SUCCHI DI FRUTTA

Confezionamento: dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml (monoporzione) e da l. 1.

CARNI BOVINE, SUINE, AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE A RINTRACCIABILITA' DI FILIERA NAZIONALE CONTROLLATA

CARNI BOVINE

Descrizione: le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati sul territorio nazionale e da stabilimenti di macellazione, di sezionamento e di produzione in possesso di riconoscimento veterinario CE. La bollatura sanitaria deve risultare ben leggibile. I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente in materia di rintracciabilità di filiera nazionale controllata.

Caratteristiche richieste: le carni bovine dovranno essere ottenute da carcasse appartenenti alle seguenti categorie e valutazione morfologica:

- vitelli V;
- vitellone Z;
- bovino adulto di categoria A oppure E;
- conformazione dei profili muscolari U (ottima) o R (buona);
- copertura di grasso 2 (scarso).

Le carni dovranno essere ottenute da capi appartenenti a tipi genetici con attitudine alla produzione di carne (ad esempio Limousine, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Piemontese, Angus, etc. e loro incroci). Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno 7 giorni al fine di ottenere idonea maturazione della carne. Il colore al taglio deve essere rosso vivo, odore debole tipico, non metallico e astringente;

Le superfici di taglio devono avere grana fine/media, vitello grana finissima, tessitura lassa nei vitelli e mediamente compatta nei bovini adulti, lieve marezzatura. Il pH intorno a 5,3/5,5 è il valore ideale per una carne di qualità.

Potranno essere utilizzati e forniti seguenti tagli:

- fesone di spalla, fusello per la preparazione di: polpette, carne trita, spezzatino, brasato;
- fesa per la preparazione di: scaloppe, fettine;
- noce per la preparazione di: cotolette, scaloppe, arrosto fettine,
- magatello per la preparazione di arrosto;
- scamone per la preparazione di: fettine, scaloppine, arrosto;
- fetta di mezzo per la preparazione di: pizzaiola, involtini.

Le carni devono essere trasportate in ottime condizioni igieniche con automezzi dedicati provvisti di idonea documentazione. Durante il trasporto dovranno inoltre essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

Confezionamento: le carni fresche devono essere fornite in tagli anatomici, disossati, confezionati sotto vuoto o porzionate (in parti confezionate sottovuoto) pronte per l'impiego.

I materiali impiegati per il confezionamento (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Ogni confezione deve riportare in etichetta e sui documenti commerciali di scorta:

- il peso;
- ragione sociale, sede, numero di riconoscimento dello stabilimento fornitore (macello, sezionamento o deposito frigorifero);
- denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria) ed informazioni previste ai sensi del Reg. CE 1760/2000;
- riproduzione del bollo CE.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che, al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato

Le carni devono essere conservate sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C; per le carni confezionate dovrà essere rispettata la temperatura indicata dal produttore e comunque a cuore del prodotto deve essere inferiore a +7°C.

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione di qualità.

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- temperatura e condizioni di trasporto;
- etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e della rintracciabilità delle carni bovine;
- integrità degli imballi e delle confezioni;
- assenza di alterazioni ed anomalie.

Shelf life residua al momento del consumo: il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionate sottovuoto non deve superare i 40 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 20 giorni.

Divieti: le carni non devono presentare:

- colorazioni e odori anomali;
- insudiciamento superficiale;
- liquido in eccesso confezioni sottovuoto;
- bruciatura da freddo per carni congelate.

CARNI SUINE

Descrizione: parte edibile delle carcasse di animali, specie suina, con riferimento alla porzione muscolotendinea.

Caratteristiche richieste: la macellazione dei capi deve essere presso stabilimenti riconosciuti e la bollatura sanitaria deve risultare ben leggibile. Le carni devono provenire da suini perfettamente sani, nati, allevati e macellati in Italia. Le carcasse di provenienza delle carni suine devono provenire da soggetti che siano maschi castrati o femmine che non abbiano figliato. La carne deve essere di un bel colore rosa pallido, finemente marmorizzata di grasso di colore bianco, dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa, di grana fine e tessitura compatta.

Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno di 5 giorni al fine di ottenere idonea maturazione e morbidezza della carne.

Il trasporto deve essere effettuato con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati;

Confezionamento: le carni fresche devono essere presentate come in tagli anatomici confezionati sotto vuoto o ulteriormente porzionate, pronte per l'impiego.

Per le carni confezionate dovrà essere rispettata la temperatura indicata dal produttore. La temperatura a cuore delle carni, al momento della consegna, non dovrà essere superiore ai +7°C.

L'etichettatura e il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente.

Per facilitare le procedure di rintracciabilità, in etichetta, direttamente applicata al prodotto, e sui documenti commerciali di scorta, devono essere riportate:

- denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria);
- ragione sociale, sede, numero di riconoscimento dello stabilimento fornitore (macello, sezionamento o deposito frigorifero).

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione di qualità.

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- temperatura e condizioni di trasporto;
- etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
- integrità degli imballi e delle confezioni;

- assenza di alterazioni ed anomalie.

Shelf life residua al momento del consumo: il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionate sottovuoto non deve superare i 25 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 10 giorni.

Divieti: le carni suine fresche non devono presentare:

- colore pallido, consistenza flaccida e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE);
- carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD);
- assenza liquido in eccesso se confezionate sottovuoto;
- assenza bruciatura da freddo per le carni congelate;
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento);
- comparsa di odori e sapori indesiderabili prima e dopo la cottura;
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo);
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori);
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata);
- segni di invecchiamento o di cattiva conservazione;
- sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

Descrizione: la carne di suino deve rispondere a tutti i requisiti precedentemente richiesti.

Caratteristiche richieste: prodotto costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio; peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Confezionamento: ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera. Etichettatura a norma di legge con bollatura sanitaria ben leggibile. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CARNI AVICUNICOLE REFRIGERATE

Caratteristiche richieste: di seguito vengono elencate le caratteristiche dei diversi prodotti:

- i tacchini devono provenire esclusivamente da "allevamenti nazionali a terra";
- i polli devono provenire da allevamenti nazionali autorizzati;
- polli e tacchini devono essere nutriti con mangime vegetale OGM free; quindi senza farine animali, pigmenti di sintesi o sostanze aggiunte al mangime per incrementare la velocità di crescita.

Le carni avicole devono soddisfare le vigenti disposizioni;

- devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- il periodo di allevamento deve essere quello necessario per un pollo di prima qualità, in modo da ottenere un animale maturo e di età comunque non inferiore a 60 giorni;
- devono essere sempre fresche, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono essere esenti da residui di sostanze farmacologiche attive e da contaminanti ambientali;

- devono essere trasportate secondo le disposizioni indicate dalla normativa vigente e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -2° C a +4 °;
- devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare nel documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 5 giorni i polli, e da non oltre 4 giorni i tacchini.

Non è ammesso l'utilizzo e la detenzione di pollame e di carni avicole con meno di cinque giorni dalla data di scadenza.

La fornitura dovrà essere accompagnata da certificazione di qualità.

Confezionamento: i prodotti devono essere preconfezionati. Le carni devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente. Le confezioni devono avere un'etichetta inamovibile a norma di legge riportante le seguenti indicazioni (oltre a quelle previste nella parte generale):

- specie di appartenenza e taglio anatomico delle carni;
- riproduzione del Bollo CE del laboratorio di sezionamento e confezionamento;
- appartenenza alla classe A.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate è compresa tra -2°C e +4°C: tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- temperatura e condizioni di trasporto;
- etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lvo 181/2006);
- l'etichetta posta sul confezionamento o sull'imballaggio deve riportare:
 - o indicazione dello stato di provenienza;
 - o sigla della Provincia/e degli allevamenti di provenienza;
 - o la bollatura sanitaria o il numero di riconoscimento dello stabilimento;
 - o il numero di lotto o la data di sezionamento;
- il documento commerciale di accompagnamento deve riportare:
 - o informazioni relative all'identificazione del prodotto coerenti con quanto riportato in etichetta;
 - o lotto del prodotto;
- la scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni:
 - o denominazione prodotto;
 - o provenienza animali e modalità di allevamento;
 - o età dell'animale alla macellazione;
 - o caratteristiche merceologiche;
 - o pezzatura;
 - o parametri nutrizionali;
 - o modalità conservazione, vita commerciale del prodotto;
 - o eventuali certificazioni di prodotto o qualità;
 - o presentazione prodotto (modalità di confezionamento);
 - o modalità di consegna;
 - o caratteristiche microbiologiche.

Shelf life residua al momento del consumo: le carni confezionate in atmosfera protettiva dovranno avere conservabilità massima di 7 giorni ed una vita residua, al momento della consegna, di almeno 5 gg.

Divieti: le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente priva di penne e piume, senza residui di peli. E' fatto espresso divieto di consegnare carni che presentano:

- odori, colori e sapori anormali;

- pelle con presenza di penne o residui di penne e/o peli, piume;
- grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento;
- fratture;
- tagli ed ogni altra lesione o contusione superficiale (es. ematomi);
- parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari;
- residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi;
- trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Le carni fresche di animali da cortile dovranno essere periodicamente certificate (almeno 2 volte all'anno) al fine di escludere la presenza di: sostanze ad effetto anabolizzante, antibiotici, pesticidi, farmaci veterinari, metalli pesanti ed altri inquinanti ambientali.

Si richiedono garanzie analitiche o sottoscrizione firmata circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Potranno essere richieste durante la fornitura garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data della richiesta.

PETTO DI POLLO

Descrizione: i petti debbono provenire da polli con le caratteristiche sopramenzionate.

Caratteristiche richieste: devono provenire da carcasse di classe A con una buona conformazione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, con carni di buona consistenza.

La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Divieti: il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. Non debbono essere presenti: penne, odori, colori e sapori anormali, grumi di sangue, alterazioni di consistenza, ovvero edema o infiltrazioni sierose o stati di deperimento, fratture, tagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi), colorazioni anormali, parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari, residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi. Non verranno accettate parti trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti, colorate per ottenere una particolare pigmentazione della pelle e affette da alterazioni superficiali o fatti ossidativi.

COSCE DI POLLO

Descrizione: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Caratteristiche richieste: devono essere ricavate da polli aventi le caratteristiche appena descritte per i polli interi; debbono essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste;

Confezionamento: devono essere preconfezionate con involucri protettivi sigillati, riportanti una etichetta indelebile le indicazioni precedentemente elencate. La grammatura deve essere compresa tra grammi 280 - 320.

FESA DI TACCHINO

Descrizione: ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione.

Caratteristiche richieste: la carne deve essere di colore bianco/roseo, di buona consistenza, senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità, di odori e sapori anomali. Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Il tacchino dovrà essere di allevamento nazionale, a terra,

alimentato con mangimi corrispondenti ai requisiti di legge e macellato non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni; per gli animali trattati con antibiotici o inibenti dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. Dovrà essere di peso medio superiore a 4 kg.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso o confezionato sottovuoto con etichettatura a norma di Legge.

CARNI DI CONIGLIO

Descrizione: le carni di coniglio devono essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra le 10 e le 13 settimane, che corrisponde circa ad un peso compreso tra kg 2 e kg 3.

Caratteristiche richieste: i conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. La D.A. dovrà utilizzare solo conigli freschi in stato di refrigerazione, mantenuti alla temperatura costante di + 4 °C. I conigli devono essere allevati e macellati in Italia e riportare il lotto di macellazione e confezionamento; dovranno provenire da stabilimenti di macellazione in possesso di riconoscimento CE. In particolare, i conigli dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- di origine Italiana e regolarmente bollati con bollo CE;
- interi e privi di frattaglie, "pronti per la cottura";
- con carni di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco, consistenza buona non flaccida;
- privi di: peli o residui di peli, zampini, sierosità, odori, colori e sapori anormali, parti di visceri addominali, grumi di sangue, alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento, fratture, ecchimosi e tagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi), parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari, residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi;
- consegnati a mezzo di veicoli idonei ed autorizzati al trasporto in stato di refrigerazione, alla temperatura costante di + 4 °C.

Confezionamento: i conigli dovranno essere confezionati singolarmente in involucro protettivo impermeabile, preferibilmente sottovuoto, idoneo per il contatto con alimenti, sigillati, muniti di etichetta a norma di legge, su cui dovrà essere indicato: lo stabilimento, la sede, la data di macellazione (non deve essere superiore a 2 giorni), la data di scadenza, il bollo CE se non presente sulla carcassa. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento, il lotto di macellazione e confezionamento. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CARNI MACINATE

Descrizione: fresche, refrigerate, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, provenienti da uno stabilimento nazionale.

Caratteristiche richieste: devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +2°C. Le carni macinate devono rispettare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dalla normativa vigente.

UOVA INTERE, SGUSCIATE, OMOGENEIZZATE, PASTORIZZATE E REFRIGERATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Descrizione: le uova dovranno essere ottenute dalla sgusciatura di uova di gallina, cat. A, intere da allevamento biologico, di produzione nazionale e provenienti da allevamento nazionale di tipo industriale, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, prodotte secondo le norme vigenti in stabilimenti riconosciuti

Caratteristiche richieste: le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero con temperatura non superiore a + 4°C. Il prodotto deve essere fornito con scheda tecnica che dovrà riportare le seguenti informazioni:

- denominazione prodotto;
- caratteristiche merceologiche;
- pezzatura, ingredienti;
- parametri nutrizionali;
- modalità conservazione e di utilizzo;
- vita commerciale del prodotto;
- certificazioni di prodotto o qualità;
- presentazione prodotto (modalità di confezionamento), caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Confezionamento: in confezione di poliaccoppiato per alimenti da g. 1000 e da g 250. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto. Il trasporto e la successiva conservazione devono essere effettuati in condizioni igienico sanitarie ineccepibili. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Una volta aperto deve essere utilizzato completamente. Non è ammessa infatti la conservazione di confezioni aperte di uova pastorizzate.

Al momento del ricevimento si deve verificare

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- vita residua del prodotto.

Divieti: il prodotto non deve contenere additivi. Il contenuto delle confezioni al momento dell'utilizzo non deve presentare odori o colorazioni anomale

SALUMI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

Descrizione: gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di legge vigenti, in materia di produzione, sicurezza e requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione e indicazione di origine, caratteristiche di tipicità.

Caratteristiche richieste: dovranno provenire da stabilimenti certificati e riconosciuti. In caso di fornitura di prodotti porzionati le caratteristiche degli stessi dovranno corrispondere a quelle dei prodotti interi.

Difetti del prodotto: relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie;
- fessurazioni e spaccature della superficie;
- odori e colorazioni anomale;
- irrancimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello;
- filamentosità degli impasti evidente al taglio;
- alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento).

Confezionamento: le confezioni e gli imballaggi dovranno essere originali, sigillate, integre e recare in modo visibile la data di confezionamento (o di inizio stagionatura) e scadenza (o il termine minimo di conservazione). Sui prodotti a denominazione d'origine e tipici, anche se commercializzati in parti porzionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica. Deve essere presente etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari, nonché del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare l'identificazione del prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, nonché il lotto del prodotto.

La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- denominazione prodotto,
- caratteristiche merceologiche,
- pezzatura, ingredienti,
- parametri nutrizionali,
- modalità conservazione,
- vita commerciale del prodotto,
- eventuali certificazioni di prodotto o qualità,
- presentazione prodotto (modalità di confezionamento),
- modalità di consegna,
- caratteristiche microbiologiche,
- allergeni.

Divieti: nei prodotti si deve riscontrare:

- assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti;
- assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva.

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche richieste: il prodotto deve essere:

- di produzione nazionale, di qualità scelta o alta secondo D.M. 21 settembre 2005;
- ricavato da cosce pressate private del geretto in conformità al Reg. CE 853/04;
- proveniente da suini di allevamento nazionale;

Altre peculiarità richieste sono:

- presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancimenti;
- presentare una rifilatura con parziale asportazione della cotenna e del grasso di

- copertura, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;
- avere sapore tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte;
 - avere lo strato lipidico ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura;
 - avere il grasso, bianco e compatto, facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale;
 - avere la parte magra di colorito roseo, compatta, non sbriciolabile;
 - prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
 - al taglio la fetta deve presentarsi compatta e la tenuta della fetta deve essere ottimale.
 - presentarsi in pezzatura media di 6/8 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali ed etichettate secondo la normativa vigente.
- L'affettatura deve essere in tempi il più ravvicinati possibili al momento dell'utilizzo.
Per la destinazione a diete particolari potrà essere importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere o lattosio.

Divieti: tra gli additivi non devono figurare i polifosfati;

BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)

Descrizione: prodotta a partire da coscia di bovino adulto, con sale, spezie e additivi secondo ricetta. Preferibilmente priva di lattosio.

Caratteristiche richieste: consistenza soda ed elastica, di colore rosso, uniforme, con bordo scuro appena accennato priva di parti connettivali. Aspetto al taglio compatto ed esente da fenditure. Parte grassa di colore bianco. Profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole leggermente saporito, mai acido e caratteristico, non di carne fresca; consistenza morbida.

La pezzatura sarà compresa tra i 2 e i 3 kg. La stagionatura dovrà essere superiore ai 45 giorni e dovrà essere dichiarata con etichetta o sui documenti commerciali. Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

Difetti del prodotto: relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie;
- fessurazioni e spaccature della superficie;
- odori e colorazioni anomale;
- irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello;
- filamentosità degli impasti evidente al taglio;
- alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento);

Confezionamento: deve essere verificabile la tenuta del sottovuoto. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata od eventualmente confezionato sottovuoto, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Oltre ad etichettatura a norma di legge, dovranno essere presenti le seguenti indicazioni: Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore, il marchio IGP approvato dalla CE, la sede dello stabilimento di produzione, dello stabilimento di sezionamento e di confezionamento. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Il prodotto deve essere conservato a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta
- lotto prodotto.

La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni;

Divieti: relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce. Non deve presentare difetti esterni ed interni di origine batterica o derivanti da tecnologia non corretta. Non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura. Deve inoltre essere assicurata:

- integrità delle confezioni e degli imballaggi;
- assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva

PROSCIUTTO CRUDO DOP DI PARMA

Descrizione: prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione

Caratteristiche richieste: il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una stagionatura. Il periodo di stagionatura, non inferiore a 18 mesi (farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968), dovrà essere dichiarato sulla confezione o sui documenti commerciali in caso di fornitura di prodotto a trancio o affettato.

La carne piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58%.

Altre peculiarità richieste sono:

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

La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Difetti del prodotto: relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie;
- fessurazioni e spaccature della superficie;
- odori e colorazioni anomale;
- irrancimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello;
- alterazioni putrefattive in corrispondenza della struttura ossea nel prosciutto crudo.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione. Se consegnato intero, privo di confezionamento, deve essere mantenuto a temperatura idonea a garantire un buono stato di conservazione

(indicativamente inferiore ai +12°C). Se in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati) le stesche devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le informazioni di identificazione del prodotto coerenti con quanto riportato in etichetta, nonché lotto prodotto.

La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Divieti: relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso, non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Deve inoltre essere assicurata:

- assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva

SPECK ALTO ADIGE IGP

Descrizione: prodotto da coscia di suino, salato e affumicato, stagionatura superiore alle 22 settimane, peso di almeno 3,7 Kg.

Caratteristiche richieste: - colore esterno: marrone;

- colore al taglio: uniforme, rosso vivo con parte in bianco rosato.
- odore: affumicato, aromatico e gradevole.
- gusto: caratteristico, intenso saporito.

Confezionamento: dovrà essere confezionato sottovuoto. Etichettatura a norma di legge seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP. Se fornito in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati): confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

Divieti: non deve avere colorazioni e odori anomali; non devono essere presenti infestazioni da parassiti nella porzione superficiale.

LATTE E DERIVATI

Senza additivi alimentari aggiunti

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari

Caratteristiche richieste: per la somministrazione diretta è richiesta la fornitura di latte fresco intero di alta qualità. Nelle preparazioni che prevedono il latte tra gli ingredienti può essere utilizzato latte parzialmente scremato UHT. I prodotti di latte e derivati di latte dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità alla normativa vigente, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Confezionamento: - etichettatura a norma di legge

- le confezioni dovranno essere pulite e integre;
- gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO DI ALTA QUALITA'

Descrizione: latte fresco intero pastorizzato di alta qualità proveniente da centrali del latte della zona.

Caratteristiche richieste: il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Il trasporto deve essere in condizioni igieniche ineccepibili a temperatura non superiore a 6°C. Il prodotto deve essere conservato a +4°C.

Confezionamento: confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Shelf life residua al momento del consumo: il latte dovrà avere al momento della consegna ancora 4 giorni di vita residua.

Divieti: è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

YOGURT INTERO O ALLA FRUTTA

Senza additivi alimentari aggiunti

Descrizione: il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi

Caratteristiche richieste: la frutta, preferibilmente in percentuale pari o superiore al 7%, deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse. L'aspetto dovrà essere liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C. In caso di distribuzione frazionata la temperatura dello yogurt non dovrà superare +14°C.

Divieti: il prodotto non deve contenere antifermentativi né conservanti ed essere preferibilmente senza aromi. Non è ammessa la detenzione di yogurt con data di scadenza inferiore ai 15 giorni.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI.

Descrizione: si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica e le cui caratteristiche pertanto devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme:

- ASIAGO
- CACIOCAVALLO SILANO
- GRANA PADANO

- PARMIGIANO REGGIANO
- FONTINA
- MONTASIO
- PROVOLONE VALPADANA
- TALEGGIO
- TOMA PIEMONTESE
- QUARTIROLO LOMBARDO

I formaggi richiesti sono formaggi a denominazione d'origine protetta o tipici, che dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica.

Caratteristiche richieste: i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti e successive modifiche, dovranno essere tutti di prima qualità e scelta, e possedere i requisiti merceologici ed organolettici caratteristici di ogni singolo prodotto. Dovranno provenire da stabilimenti certificati con numero di riconoscimento CE. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche. Il trasporto deve essere con mezzi igienicamente idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e + 4°C. Oltre a ciò:

- non devono presentare alterazioni interne od esterne;
- devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco, se non diversamente specificato;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- dovranno essere consegnati al giusto grado di stagionatura, esenti da ammuffimenti anomali, infestazioni da insetti e colorazioni anomale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, di materiale idoneo, come previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

I formaggi freschi, con fermenti vivi, dovranno essere prodotti nel rispetto delle norme vigenti, esenti da polifosfati aggiunti. Alla consegna il prodotto dovrà avere almeno ancora 15 (quindici) giorni dalla data di scadenza.

Confezionamento: in assenza di altre indicazioni devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o in altra confezione idonea a garantire la conservazione igienica del prodotto. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I formaggi a denominazione di origine e tipici potranno essere acquistati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dei formaggi dovranno essere integre, regolarmente etichettate con le seguenti indicazioni:

- ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- denominazione commerciale del prodotto;
- ingredienti;
- lotto di produzione;
- data di scadenza;

- modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi freschi, con fermenti vivi, dovranno essere prodotti nel rispetto delle norme vigenti, esenti da polifosfati aggiunti. Alla consegna il prodotto dovrà avere almeno ancora 15 (quindici) giorni dalla data di scadenza.

Formaggi confezionati in monoporzione: le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi descritti. Ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni previste dalla normativa vigente. Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19 febbraio 1992 dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". La scelta cadrà su formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine protetta, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18 novembre 1953, della legge n. 125 del 10 aprile 1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati, il formaggio DOP.

CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA

Descrizione: formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino pastorizzato intero con fermenti lattici, caglio e sale privo di coloranti e conservanti.

Caratteristiche richieste: il formaggio dovrà essere privo di crosta, avere superficie asciutta, la pasta con struttura omogenea priva di occhiature dovrà essere di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca, colore bianco latte, omogeneo senza ingiallimenti.

Confezionamento: il prodotto dovrà essere preconfezionato in forme da Kg 1 circa di peso netto e in monoporzione da 50-60 g. etichettate. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Shelf life residua al momento del consumo: al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni. Al momento del consumo la crescenza dovrà avere vita residua superiore a 8 giorni.

Divieti: dovranno essere assenti retrogusti amarognoli o acidi, formazioni di muffa, essiccamenti superficiali.

FONTINA D.O.P

Descrizione: formaggio grasso a pasta semicotta, con pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.

Confezionamento: il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Descrizione: formaggio semigrasso a pasta dura di colore da leggermente paglierino a paglierino, di struttura granulosa, solubile e friabile.

Caratteristiche richieste: la crosta deve essere totalmente naturale ed edibile, in quanto priva di trattamenti. La stagionatura minima deve essere di almeno 18 mesi. Deve essere preparato con il latte della zona di produzione derivato da bovine alimentate senza uso di insilati (foraggi fermentati), utilizzato crudo, senza nessun additivo e con l'aggiunta di solo siero fermento naturale e caglio di vitello. Deve presentare

marchiatura con caratteristica puntinatura sulla superficie laterale della crosta e identificazione di ogni forma.

Confezionamento: il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

GRANA PADANO D.O.P.

Descrizione: formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato. Stagionatura tra 18 mesi e 24 mesi, comunque non inferiore a 18 mesi. Pasta di colore bianco paglierino con prevalente assenza di occhiature. Sapore fragrante ma non piccante con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Caratteristiche richieste: crosta con tinta gialla dorata e caratteristica oliatura con spessore da 4 a 8 mm. Dovrà essere dichiarato, all'atto della consegna, il tempo di stagionatura.

Confezionamento: il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Divieti: non deve presentare difetti interni ed esterni; devono essere assenti sapori anomali o sintomatici di conservazione inappropriata.

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Descrizione: di produzione nazionale; di prima scelta. Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa, non gommosa o asciutta, priva di occhiature con fresco sapore di latte.

Confezionamento: la mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 g, o in bocconcini da 30 g., ed etichettata a norma di legge. I contenitori sigillati dovranno essere resistenti agli urti e all'impilamento ed etichettati a norma di legge. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Divieti: è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA

Descrizione: di produzione nazionale. Di prima scelta prodotta in ottime condizioni igieniche ottenuta da coagulazione acido-termica di siero di latte vaccino, con eventuale aggiunta di latte, panna, sale. E' ammessa la presenza di correttori di acidità (acido citrico, etc.), tenore in grasso attorno al 20%.

Confezionamento: dovrà essere fornita preconfezionata in vaschette da circa kg 1 e/o Kg 1.5 ed in monoporzioni da g a 100 circa. Il prodotto dovrà essere preconfezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg ed etichettato a norma di legge. Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Divieti: è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. La pasta di colore bianco, di gusto dolce non dovrà presentare sapori, odori o colori anomali.

ROBIOLA

Descrizione: formaggio a pasta molle.

Caratteristiche richieste: dovrà essere prodotta a partire da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti.

Confezionamento: monoporzione da circa 60 g. Le confezioni dovranno essere perfettamente integre ed il prodotto dovrà essere esente da odori, colori e sapori anomali. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

TALEGGIO D.O.P

Descrizione: formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo-rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15/9/1988.

Confezionamento: il prodotto dovrà essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato a norma di legge. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Divieti: è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti Per tutti i prodotti non è consentita la fornitura di formaggi fusi.

PESCE SURGELATO (NON PRECOTTO) – CARATTERISTICHE

Descrizione: i prodotti della pesca devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti dalla vigente normativa.

Caratteristiche richieste: il pesce surgelato individualmente, in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente nazionali e CE e successive modificazioni, e non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere indicata così come il peso netto del prodotto. 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. Colore caratteristico con assenza di colorazioni anomale. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti devono essere accuratamente puliti e senza spine. Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve essere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Confezionamento: il prodotto, preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata, chiusa dal fabbricante o dal confezionatore, non deve aver mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili). Le confezioni devono riportare la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, il metodo di produzione e di cattura, la denominazione di specie (commerciale e scientifica), le modalità di conservazione. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Il trasporto deve essere effettuato con automezzi idonei, con le modalità ed alle temperature previste dalla Legge. Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta;
- lotto prodotto;
- modalità di trasporto e temperatura di fornitura, con i limiti sopra indicati.

Divieti: i prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, consistenza, immediatamente evidenti;
- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazioni, anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine);
- ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri);
- macchie di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore ammoniacale e/o di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: prodotto ricavato dalla parte centrale dei filetti di pesce, non frammentati, senza pelle e deliscati, ottenuti mediante l'asportazione delle estremità.

Caratteristiche richieste: - odore di fresco;

- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati;
- glassatura (%) 5;
- calo peso dopo scongelamento (%) 20.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Divieti: non sono consentiti altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Caratteristiche richieste: il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati;
- non devono presentare colorazione anormale;
- devono avere odore caratteristico con assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- congelati o surgelati singolarmente;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- glassatura (%) 10;
- calo di peso dopo scongelamento (%) 20.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

PRODOTTI PANATI

Caratteristiche richieste: devono: essere presentati surgelati in confezioni originali, rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica; essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Bastoncini di pesce: dovranno essere prodotti con tranci di merluzzo (quantità minima 60%-peso unitario 25-30g) della specie *Gadus morhua*, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SALE INTEGRALE MARINO

Descrizione: iodurato di cui al D.M. 1/8/90 n. 255. Sale marino alimentare integrale - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, lavato con acqua, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Caratteristiche richieste: il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine, di gusto assolutamente perfetto, ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0,8 gr. per 100 gr. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità, deve avere odore fragrante, gradevole, gusto gradevole che ricorda quello delle olive e del tutto privo di difetti organolettici.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37°C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. È da indicare il tipo di molitura utilizzata.

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile: "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 o in bottiglie di vetro di colore scuro; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992. In caso di contenitori metallici e di bottiglie in vetro deve essere garantito un sistema di apertura che ne favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienico. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 e D.M. 13.7.95 n. 405. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Divieti: il prodotto non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni od altri difetti

ACETO DI VINO

Descrizione: prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60g/l.

Confezionamento: in bottiglie da 0,5lt. Etichettatura a norma di legge.

ACETO DI MELE

Descrizione: prodotto ottenuto da raccolto di mele di provenienza nazionale.

Caratteristiche richieste: colore giallino;
-gusto gradevole;

- profumo persistente;
 - consistenza liquida;
 - pH 3,3;
 - totale assenza di pesticidi;
 - acidità 5%.
- Etichettatura a norma di legge.

ZUCCHERO SEMOLATO

Caratteristiche richieste: lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni originali e conformi alla normativa vigente devono essere integre e a tenuta. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ZUCCHERO DI CANNA

Descrizione: zucchero greggio di canna.

Confezionamento: le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Caratteristiche richieste: il prodotto deve essere costituito esclusivamente da polvere di semi di cacao. La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta sufficientemente compatta, la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. Colore omogeneo sia sulla superficie che all'interno. Etichettatura a norma di legge.

Confezionamento: gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Divieti: il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte.

ACQUA MINERALE

Caratteristiche richieste: rispondente al D. Lgs 25 gennaio 1992 n. 105 che definisce i requisiti delle acque minerali. Le acque fornite non dovranno contenere sostanze in aggiunta oltre eventuale anidride carbonica. Potranno essere fornite: bottiglie vetro da 1l; bottiglie PET da 1, 5 lt; bottiglie PET DA 0.5 lt.

VINO ROSSO E BIANCO

Descrizione: vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in brick in tetrapack da ¼ lt o ½ lt.

UTILIZZO ACQUA POTABILE

La scelta di adottare acqua potabile o acqua confezionata presso la mensa di una scuola considera alcuni aspetti fondamentali. L'acqua di rubinetto è accessibile a tutti, in ogni momento e senza costi aggiuntivi. E' un'acqua corrente e sempre fresca perché proviene direttamente dall'origine, (la falda acquifera), ed attraverso la distribuzione in rete arriva prontamente all'utenza, diversamente dalle acque minerali che nella linea di stoccaggio prima di arrivare sulla tavola per il consumo, possono essere soggette a conservazione in contenitori rimasti esposti alla luce o a temperature ambiente elevate.

L'acqua potabile viene costantemente monitorata dall'ATS di competenza, che effettua controlli completi e frequenti durante l'anno, denominati "controlli esterni"; infatti ogni punto di approvvigionamento viene visitato e controllato analiticamente ogni mese.

Le informazioni qualitative dell'acqua di rubinetto a disposizione dell'utente sono sempre aggiornate e vengono periodicamente trasmesse al comune di competenza, il quale le pone a disposizione per la consultazione. L'informazione dello stato qualitativo quindi, varia in funzione di ogni analisi e non si ferma ai dati che compaiono sull'etichetta delle acque minerali.

Contemporaneamente all'ATS, anche l'ente gestore dell'acquedotto, responsabile della qualità dell'acqua distribuita alle utenze, ha il dovere di effettuare campionamenti periodici durante l'anno; sono denominati "controlli interni", vengono svolti indipendentemente e l'acqua viene analizzata da laboratori diversi, costituendo un ulteriore screening della qualità dell'acqua erogata alla cittadinanza. Da tempo inoltre, diversi gestori, in accordo con ATS e Comune, svolgono controlli aggiuntivi dell'acqua distribuita presso tutti i plessi scolastici comunali, in modo da avere un controllo capillare delle utenze pubbliche sensibili.

La normativa delle acque potabili valuta il rispetto di più di un centinaio di sostanze diverse, i cui valori di parametro, che sono le concentrazioni limite, per alcune sostanze sono più restrittivi di quelli fissati per le acque minerali.

Un aspetto importante circa la manutenzione delle condizioni ottimali di questo bene, l'acqua potabile, è quello legato alla corretta gestione della rete idrica interna all'edificio scolastico; infatti è buona norma, dopo periodi prolungati di chiusura degli edifici (feste di natale, interruzione estiva ecc.), fluire abbondantemente l'acqua da tutte le utenze (i rubinetti), in modo da eliminare l'acqua stagnante e rimuovere eventuali residui accumulatisi lungo le pareti interne delle tubazioni a seguito della temporanea inutilizzazione.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA, PRODOTTI DIETETICI O DESTINATI A UTENTI CHE SEGUONO DIETE SPECIALI

PASTA

Indicazioni sull'utilizzo: prodotti per la prima infanzia, da usare obbligatoriamente per gli asili nido, fino a 3 anni di età, consigliata per le altre classi – pasta di semola di grano duro, anche integrale.

CEREALI

Indicazioni sull'utilizzo: prodotti per la prima infanzia, da usare obbligatoriamente per gli asili nido, fino a 3 anni di età, consigliata per le altre classi - riso sbramato superfino, riso parboiled, orzo perlato, farina di mais, avena, segale, farro, anche integrali o semi integrali.

CREME

Indicazioni sull'utilizzo: prodotti per la prima infanzia, da usare obbligatoriamente per gli asili nido, fino a 3 anni di età, consigliata per le altre classi - avena, tapioca, d'orzo, di mais, multi cereali, di riso, non dolcificate.

OMOGENEIZZATI

Indicazioni sull'utilizzo: prodotto con carne/frutta omogeneizzata senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. È un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D. Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. 578 del 30.05.53, inoltre necessità di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Confezionamento: confezionato in contenitori di vetro da 80g.

LIOFILIZZATI

Indicazioni sull'utilizzo: prodotto con carne liofilizzata senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. È un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D. Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. 578 del 30.05.53, inoltre necessità di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Confezionamento: confezionato in contenitori di vetro da 10g.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

Indicazioni sull'utilizzo: alimento sostitutivo del latte materno la cui composizione varia a seconda del tipo. È un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D. Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. 578 del 30.05.53, inoltre necessità di autorizzazione del Ministero della Sanità.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Descrizione: sono normalmente richiesti: pasta, panini, grissini, farina, basi per pizza, biscotti, fette tostate.

Indicazioni sull'utilizzo: vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine. Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento: le confezioni devono essere ermeticamente sigillate e devono presentare etichettatura secondo normativa vigente

LATTE DI SOIA

Caratteristiche richieste: gli alimenti per le diete speciali devono avere le stesse caratteristiche degli alimenti comuni, in termini di assenza di additivi e contaminanti di ogni genere.

Indicazioni sull'utilizzo: Prodotto destinato ad alimentazione particolare.

Confezionamento: la confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto