



Comune di Sedico

Provincia di Belluno

Piazza della Vittoria n° 21 - 32036 Sedico
P.I. 00176800258 - www.comune.sedico.bl.it

SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE PRIMARIE DI BRIBANO E LIBANO A.S. 2013/2014

SCHEDA N. 3

- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI -

INTRODUZIONE

Scopo del presente documento è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che dovranno avere le derrate alimentari fornite.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia come di seguito richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente documento.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dalla Legge n. 53 del 06.04.2000; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Tutti i prodotti citati nel presente documento sono da intendersi di tipologia convenzionale.

Deve essere garantito anche il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

La ditta è tenuta a controllare la conformità dei prodotti al presente documento; a seguito di tale verifica dovrà fornire al Comune di Sedico – entro 30 giorni dall'inizio del servizio – la seguente documentazione:

- copia delle schede e tecniche di ciascun prodotto utilizzato;
- fotocopia dell'etichetta di ciascun prodotto utilizzato.

Nel caso in cui i prodotti e/o i fornitori vengano modificati nel corso della fornitura, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune copia della medesima documentazione.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla Legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto;
- etichette con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto dalla vigente legislazione e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, né arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ...
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

CEREALI E DERIVATI

Pasta secca (di semola di grano duro)

Pasta di 1^a qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle Leggi n. 580 del 04.07.1967 e successive modifiche e n. 440 del 08.06.1971.

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;

- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione;

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune – in modo assoluto – da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella porzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1. Tempo di cottura 2. Resa (almeno di peso per la cottura) 3. tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) 4. Tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature 5. Grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura 6. Capacità di trattenere i condimenti.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: A. il peso netto B. il tipo di pasta C. la ditta produttrice D. il luogo di produzione (come da D. Lgs. N. 155/1997 e D. Lgs. N. 114/1998) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. N. 109/1992 e successive modificazioni come la data di scadenza.

Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere senza additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art. 31 della Legge 04.07.1967, n. 58 e successive modificazioni, della legge n. 440 del 08.06.1971, della circolare ministeriale n. 32/1985 e del D. Lgs. N. 109/92 e successive modifiche.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%;
- acidità massima: gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50;

Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, D. Lgs 109/92 – D.M. 264/98 e successive modifiche), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.

Di seguito vengono riportate alcune di queste: tortellini, ravioli.

Tortellini

Il rapporto pasta – ripieno deve essere pari a 80 – 20.

Il ripieno deve essere così composto:

- per i tortellini di carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno;
- per i tortellini al prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno, carni suine minimo 50% sul ripieno.

Potranno essere presenti nel ripieno formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 D.L. n. 537/1992, come modificato dal D. Lgs. N. 251/1996, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n. 537/1992 e successive modificazioni.

Ravioli di magro

Il rapporto pasta – ripieno deve essere pari a 60 – 40.

Il ripieno deve essere composto da ricotta vaccina minimo 55% sul ripieno.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed automatizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 del D.L. n. 537/1992 – come modificato dal D. Lgs. N. 251/1996.

Riso

Il riso deve essere delle varietà specificate:

- fino: "Ribe"
- super fino: "Baldo" – "Carnaroli"
- semi integrale e riso integrale

a norma della legge n. 325/1958 e successive modificazioni (Legge n. 586/1962 e successivamente dal Decreto Legislativo n. 109/1992.

Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri) grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15 – 20 minuti.

Farina bianca

Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/1967 e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestazioni e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal Decreto Legislativo n. 109/1992 e successive modifiche.

Farina di grano tenero Tipo 0

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 9

Farina di grano tenero Tipo 00

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7

Farina di grano tenero Tipo 1

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,80;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,30;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10

Farina di grano tenero Tipo 2

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,95;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10

Farina di grano tenero integrale

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10

Farina di mais

La farina di mais deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di additivi di qualsiasi genere.

Umidità max senza tolleranza 14,5%.

Limiti max dei residui D.M. 19.05.2000 e successive modificazioni.

Semola di grano duro

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

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. n. 580/1967):

- umidità massima: 14,5%;
- Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 – massimo 0,85;
- Cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 – massimo 0,45;
- Sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- Limiti max dei residui D.M. 19.05.2000 e successive modificazioni;
- Micotossine: secondo circolare Ministero Sanità n. 109/06/1999;

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal Decreto Legislativo n. 109/1992 e successive modifiche.

Farro e spezzato di farro

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture – l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Miglio decorticato e avena

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

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture – l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Orzo perlato

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

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

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture – l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Orzo solubile e tostato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe.

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

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

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

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno, né rotture, – l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Mais in chicchi

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Grano saraceno

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

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno, né rotture, – l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Cous – cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D.L. n. 109/92.

Fecola di patate, tapioca e mais

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

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente al D.L. n. 109/1992.

PANE E DERIVATI

Pane fresco

Ai sensi della Legge n. 580/1967 e successive modificazioni è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo "0", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 g. e di 40 – 50 – 80 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla Legge n. 580/67 e dal D.M. n. 172/1998) per quanto riguarda la composizione non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209/1996 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della legge n. 580/1967 e successive modificazioni. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Pizza

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

Ingredienti per la base: farina "0", olio di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua:

Ingredienti per la quarnizione: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta (o altri ingredienti in base al menù fissato)

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n. 209/1996 e successive modificazioni.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scafiture;
- il trasporto ai terminali è a carico della Ditta aggiudicataria che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal DPR 327/1980;
- la pizza potrà essere realizzata completamente all'interno della cucina della scuola utilizzando una base semilavorata per pizza;

Lievito di birra

Tipologie richieste:

- lievito di birra secco naturale composto da *saccharomices cervisiae* attivi;
- lievito di birra fresco in panetto.

Si richiedono in confezioni da g. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n. 580/1967 – articoli 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/1992.

Lievito per dolci

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.03.1965 e successive modifiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/1992.

Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al DPR 283/1993 e devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

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

Possono essere fornite in confezioni pluriporzione o mono porzione da 2 fette cad.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e da coloranti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e – quindi – con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca), non deve inoltre contenere residui di uova e latte.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve presentarsi ed essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Preparato per gnocchi alla romana

Il prodotto può essere composto da: acqua, semola di grano duro, latte in polvere, sale, uova, aromi, conservanti (acido ascorbico). Il prodotto potrà essere consegnato fresco o surgelato.

La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

La confezione deve essere a norma di Legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Pasta surgelata per lasagne e cannelloni

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

Pasta sfoglia surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Pasta frolla

Pasta frolla per preparazione di prodotti da forno dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, burro, sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione ed approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Prodotti dolciari da forno – torte e biscotti freschi

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, non saranno accettati prodotti preconfezionati, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione del Comune.

Dovranno essere freschi di giornata.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.08.1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; norme del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti (D.M. 209/1996, D. n. 250/98 e succ. mod.); peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire

Esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi DOP e IGP devono rispettare il DPR 22.09.1981 e i REG. CEE n. 2081/92 e n. 1263/96.

Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15.07.1983 e al DPR 09.02.90 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22.09.1981 e i REG. CEE n. 2081/92 e n. 1263/96.

Stagionatura:

- almeno 18 mesi di invecchiamento per il formaggio grattugiato;
- almeno 12 mesi di invecchiamento (per i secondi piatti) DPR 09.10.1990.

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antif fermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.

Spessore della crosta circa 6 mm.

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano deve essere di 1^a scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22.09.1981. Prodotto confezionato in quarti sotto vuoto ai sensi del DM 18.09.1986 e DPR 26.01.1987.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 18 mesi. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- deve essere idoneo all'essere grattugiato;
- confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;
- spessore delle crosta da 4 a 8 mm.;
- colore della pasta: bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato;
- struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Potranno essere richieste anche confezioni mono dose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti DPC 04.11.1991/R.

A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta nella sua fase di produzione di formaldeide DM 18.09.1986. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.P.R. 21.12.1978), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (DPC 03.08.1993).

Dovrà inoltre essere specificata la zona di produzione.

Peso medio della forma da 8 a Kg. 12.

Grasso su s.s. minimo 24% (per l'asiago d'allevato).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 15.09.1988 e D.M. 09.09.1994), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative D.M. 09.09.1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 10.03.1986 e D.M. 11.09.2000 registrata con REG. CEE n. 11.07.1996), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod.

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg. 5-9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Emmenthal

Prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.; non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura deve essere distribuita in tutta la forma; deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère a quello svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099 del 18.11.1953 e Cass. Pen. 31.01.1978 n. 971/R.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza.

Consegnato in panetti da 1 kg. circa o in confezioni mono dose da circa 100 gr.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura di +14°C.

Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.M. 07.12.1999, registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del REG. CEE n. 2081/92, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod.).

Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza

Prodotto da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 kg. circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

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

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Robiola (di Roccaverano – DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 14.03.1979 e D.M. 02.06.1999, registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del REG. CEE n. 2081/92, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod.).

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%, sostanze proteiche 38% su s.s. e ceneri 7%.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della latto albumina del siero di latte vaccino. I requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; sale. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- a forma di bocconcino del peso medio di gr. 120-130;
- in formato "ciliegina" da gr. 15-20;

- per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di gr. 250.
Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 03.10.1955 n. 1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare avere macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido; devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25.02.2000, n. 68, immersa in adatto liquido di governo.

Quartiolo Lombardo (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPC 10.03.1993 e D.M. 18.12.1998 e registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del REG. CEE n. 1107/96, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod.).

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture. Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

Grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato. Deve recare apposito contrassegno specifico a garanzia delle normative vigenti.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Latte

Il latte intero fresco pastorizzato deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15.06.1998, n. 182, deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo, nel rispetto del D.M. della Sanità del 27.02.1996 n. 209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato (confezioni da 1 lt.), immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/97.

Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

- colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;
- sapore: dolciastro gradevole
- odore: leggero, un po' aromatico, gradevole
- peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C
- grasso: non inferiore al 3,5% per il latte intero
- tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro – seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal D.Lgs. 109/92 e succ. mod.

Per le preparazioni culinarie è consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero parzialmente scremato, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero" e/o "latte fresco pastorizzato alta qualità".

Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito – latte fresco pastorizzato di alta qualità – il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 185/91.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%.

Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro.

Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15.06.1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, modificato, dalla L. 19.02.1992, n. 142, dal D.Lgs. 27.01.1992, n. 109 dal DPR 13.11.1997, n. 519, dal D.Lgs. 30.12.1999, n. 507, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L. 202 del 13.05.1983 e succ. mod.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla certificazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

Panna

La panna cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel D.L. 109/92 così come modificato dal D.Lgs. 16.02.1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25.02.2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10.08.2000, n. 259 e DPR 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26.05.1997, n. 155 e dal

Derivati del latte

Budini e preparati per budini

Condizioni generali: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposti in contenitori sigillati. Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia (RD 7045/1890, L. 283/1962 e succ. mod.). Si potrà utilizzare anche un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari purché su ogni singolo contenitore le dichiarazioni siano compatibili con le attuali Direttive previste dal D.L. 109/92 e succ. modifiche. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge.

Gusti: vaniglia, cioccolato, panna cotta, creme caramel.

Gelati in vaschetta monouso o in coppette

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente (RD 7045/1890, L. 283/1962, DM 22.12.1967, DM 12.06.1985 e DM 209/1996). Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a Lt. 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a gr. 50.

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

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

SALUMI

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

- avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

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

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo San Daniele del Friuli (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (D.M. 29.10.1999), prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L. 30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n. 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 30 del 14.02.1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 kg.;
- stagionatura per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura);
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Prosciutto crudo di Parma (DOC)

Prosciutto a denominazione di origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (art. n. 1 L. 26/1990). Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13.02.1990 e succ. modifiche. Peso non inferiore ai 7 kg. normalmente compreso tra gli 8 ed 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. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 kg. di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 kg. (L. 26/1990 e succ. mod.). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del D.L. 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16.02.1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25.02.2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10.08.2000, n. 259).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- data di produzione (DM del 14.02.1968);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento;
- riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;

- i residui degli additivi aggiunti ai sensi del Decreto n. 209 del 27.02.1996 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30.04.98);
- la composizione del prosciutto offerto;
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo veneto berico-euganeo (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (D.M. 05.04.1991), prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 628 del 04.11.1981:

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

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti ai sensi del Decreto n. 209 del 27.02.96 e succ. modifiche (Decreto n. 250 del 30.04.98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di Modena (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (D.M. 30.11.1998), prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 11 del 12.01.1990:

la stagionatura non può essere inferiore a 9 mesi a partire all'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura, è escluso ogni procedimento di conservazione, compresa la congelazione; peso non inferiore a 7 kg.; colore rosso vivo del taglio; sapore sapido non salato; aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago; consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti ai sensi del Decreto n. 209 del 27.02.96 e succ. modifiche (Decreto n. 250 del 30.04.98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Il prodotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria, preferibilmente nazionale, con Bollo CEE; **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati**, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; senza aree vuote (bolle e rammollimenti).

Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo ben refileto; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

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

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21.03.1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

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

L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

acqua sul magro: non superiore al 74%;
 umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;
 proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- il peso netto del prodotto
- dichiarato non addizionato di polifosfati.

Tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR n. 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26.05.1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31.03.1998, n. 114, dalla L. 27.12.1997, n. 449, dalla L. 14.10.1999, n. 362 dal DPR 19.11.1957, n. 514, e dal DPR 08.05.1985, n. 254, dalla L. 27.12.1997, n. 449 e dalla L. 14.10.1999, n. 362, e dal D.Lgs. n. 537 del 30.11.1992 e successive modificazioni.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità di massima consentita dalla legge D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

Bresaola della Valtellina (DOP)

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed 4 anni. La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto. Prodotto a denominazione di origine protetta (D.M. 28.01.1999).

Il prodotto deve avere:

- consistenza soda ed elastica;
- aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure;
- colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa;
- profumo delicato e leggermente aromatico;
- gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal D.M. 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al D.L. 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal D.P.R. 327/80, D.Lgs. 109/92 e successive modifiche.

OLIO E ACETO

Olio extra vergine di oliva e olio di oliva

Il prodotto dovrà essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio. L'olio dovrà essere consegnato in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da lt. 1 (uno). Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

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

Olio di semi di arachide

Da utilizzare esclusivamente nelle feste di Carnevale per le frittute.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal RDL 2033 e della L. 35/1968 e succ. modifiche. L'olio di semi di arachide da somministrare dovrà possedere i seguenti requisiti:

- una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,15%;
- non presentare difetti all'esame organolettico, quale odore ed il sapore ed altri comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici. L'olio dovrà essere consegnato in contenitori metallici di banda stagnata sigillati a perdere i cui requisiti devono rispondere al D.M. 18.02.1984.

In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche.

Olio di semi di girasole

Da utilizzare esclusivamente nelle feste di Carnevale per le frittute.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal RDL 2033 e della L. 35/1968 e succ. modifiche. L'olio dovrà essere consegnato in contenitori metallici di banda stagnata sigillati a perdere i cui requisiti devono rispondere al DM. 18.02.84.

In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche.

Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità DPR 162/65 e L. 283/62, L. 527/82, L. 258/86.

Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche.

CARNI REFRIGERATE (bovine – avicunicole – equine)

Carne di bovino fresco, refrigerato e confezionato sottovuoto.

Descrizione: le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, verrà data preferenza alle organizzazioni che adotteranno anche Disciplinari di Produzione (in allevamenti) controllati da organismi terzi indipendenti e/o organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico-sanitari). Le carni devono provenire da allevamenti, stabilimenti, macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età non superiore ai 18 mesi, devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

Tipologia genetica di appartenenza: limousine, charolaise, incroci francesi, razze tipiche italiane e incroci di carne italiani bianchi e rossi.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROP:

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

La carne bovina deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sotto vuote, nei seguenti tagli anatomici.

Tipologia dei tagli e preparazione consentite:

Quarto posteriore:

- Fesa → scaloppe, arrosti, spezzatino, umido
- Noce con esclusione di geretto → fettine e arrosto
- Scamone → bistecche, arrosti, spezzatino
- Filetto → bistecche e cottura rapida
- Sottofesa squadrata con magatello → arrosti
- Fetta di mezzo → cotolette e involtini

Quarto anteriore:

- Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. → carne tritata e polpette.

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CEE n. 1760-1825/2000 e succ. modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 01.01.2002), D.M. 04.05.98 n. 298 (classificazione carcasse bovine) e D.Leg. n. 109/92 in cui sia riportato:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Nascita	Paese di nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla
Allevamento	Paesi di allevamento/ingrasso
Macellazione	Paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione
Selezionamento	Paese e numero di approvazione dell'impianto di selezionamento
Età dell'animale	Espressa in mesi o giorni
Sede dello stabilimento di produzione/confezionamento	
Bollo sanitario CEE	Che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P" in conformità con le leggi vigenti
Codice di riferimento animale/numero lotto	Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali
Categoria commerciale	Es. vitellone
Taglio anatomico	Es. fesa
Indicazione della classificazione delle carcasse	Secondo i regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (D.M. 04.05.98 n. 298)
Data di scadenza	
Dichiarazione di assenza di estrogeni	Legge n. 4 del 03.02.1961

Ulss territoriale dell'azienda produttrice	
--	--

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i $+7^{\circ}\text{C}$; deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$.

Confezionamento: ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Condizione generale della carne bovina:

- la carne bovina deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962, DPR 327 del 26.03.1980 e del D.Lgs del 18.04.1994 e succ. modificazioni, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o Comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE, verrà data preferenza a fornitori in grado da assicurare una fase di ingrasso sul territorio nazionale per almeno 4 mesi;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469 CEE del 16.09.1986 e successive modifiche.

Carni di suino fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.04.1962 e del D.L. 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale CEE;
- non è possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i $+7^{\circ}\text{C}$.

Tipologia dei tagli:

Lombata (o lonza)

Arista (o carrè)

Fasetta

Filetto

Confezionamento: ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento; le altre diciture presenti dovranno essere conformi al Decreto 465/99.

Carni di puledro fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962 e del D.L. 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;
- deve sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi;
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE;
- deve presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i $+7^{\circ}\text{C}$.

Tipologia dei tagli:

Noce

Filetto

Scamone

Roast-beef

Confezionamento: ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture di Legge.

Carni avicunicole fresche e refrigerate

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato.

Il prodotto, pollame e conigli, deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del DPR n. 495 del 10.12.97, del D.L. n. 109 e n. 118 del 27.01.92, DPR n. 559 del 30.12.92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26.06.90.

Le carni avicunicole devono:

- provenire da allevamenti a terra nazionali e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S ai sensi del DPR 495/97;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;
- devono provenire da animali non trattati con sostanze ormonali, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di Autorizzazione Sanitaria e contenitori isoterme, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Confezionamento: conforme a quanto richiesto dal DPR 503/82 ed in particolare:

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

Etichettatura: deve riportare il nome della ditta produttrice, la sede dello stabilimento di produzione, la data di confezionamento, la data di lavorazione, la data di scadenza o il TMC, il peso e tutte le diciture di Legge.

Polli in busto

Il prodotto deve:

- provenire da allevamenti a terra nazionali o CEE conformi al regolamento CEE n. 1538/91 (nel rispetto delle norme vigenti) e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S ai sensi del DPR 495/97;
- essere ricavato da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, sottoposte ad ispezione sanitaria ante-mortem e post-mortem effettuata da veterinario ufficiale;
- il prodotto deve appartenere alla categoria "A" (1^a qualità - A1 Reg. CEE 1906/1990), di buona conformazione e di adeguata maturità, del peso di gr. 1000/1100;
- i polli dovranno esser "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe interiora, gozzo, privi di coloranti per la pigmentazione e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie; la carne deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, non flaccida e non infiltrata di sierosità;
- la macellazione deve essere recente, cioè non superiore ai 5 gg. e non inferiore a 12 ore, alla macellazione dovrà seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, non dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e cloaca;
- sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi;
- il tenore d'acqua delle carcasse deve essere conforme al D.M. 12.03.1984 e alla L. n. 343/1985.

Confezionamento ed etichettatura: (vedi paragrafo generale carni avicunicole)

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, proveniente da polli allevamenti a terra nazionale o CE conformi al regolamento CEE n. 1538/91 (nel rispetto delle norme vigenti) e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S ai sensi del DPR 495/97 con esclusione dei prodotti esteri o comunque surge-congelati.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di gr. 230-250 a porzione. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione e salute;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato, lo scarto non deve essere superiore al 10% (resa dopo lavorazione 90%);
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

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

Confezionamento ed etichettatura: (vedi paragrafo generale carni avicunicole)

Cosce, fusi e sovracosce di pollo

Le cosce, i fusi e le sovracosce di pollo non congelate devono:

- essere ricavate da polli allevati a terra (di classe A1) di provenienza nazionale o CE conformi al regolamento CEE n. 1538/91 (nel rispetto delle norme vigenti);
- provenire da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S;
- possedere muscolatura ben sviluppata, con carne resistente e soda ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale;
- prive di zampe, tagliate a livello metatarso, le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- assenza di edemi, ematomi, colorazione anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Cosce: (costituite da femore, tibia e fibula) la grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr.

Fusi: (costituiti da tibia e fibula) la grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.

Sovracosce: (costituiti dal femore) la grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr.

Confezionamento ed etichettatura: (vedi paragrafo generale carni avicunicole)

Fesa di tacchino

Il prodotto deve:

- provenire da allevamenti nazionali o CE conformi al regolamento CEE n. 1538/91 (nel rispetto delle norme vigenti);
- provenire da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CEE M e CEE S;
- essere allevato a terra tramite metodo "estensivo al coperto" nel rispetto del D.M. n. 465/1999;
- appartenere ad animali di prima qualità (di classe A1), di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione;
- essere stato macellato recentemente, cioè 2-5 gg. prima del consumo, la macellazione dovrà essere seguita da raffreddamento rapido;
- possedere colorito bianco-rosa omogeneo, la carne deve essere di consistenza soda;
- essere esente da liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee;
- deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a gr. 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane.

Confezionamento ed etichettatura: (vedi paragrafo generale carni avicunicole)

Coniglio

Il coniglio deve essere "pronto per la cottura", completamente spellato, presentato in ottemperanza al DPR n. 559 del 30.12.1992. Il prodotto deve essere allevato e macellato in Italia e riportare il Marchio "qualità coniglio italiano" (D.M. 408/1982), di pezzatura media intorno ai 2 kg. di peso, di classe "A". Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal DPR 508/82 e successive modifiche ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed 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;
- deve essere contrassegnato con un bollo a placca recente dove sarà riportato in caratteri indelebili da un lato il nome del Comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento (D.M. 23.02.73);
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate;
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Tipologia:

Cosce posteriori di coniglio sottovuoto;

Cosce posteriori disossate;

Lombo disossato.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Confezionamento ed etichettatura: (vedi paragrafo generale carni avicunicole)

Nel caso di coniglio disossato, non sarà accettata merce la cui scadenza sia inferiore ai 4 giorni dalla data di consegna al plesso terminale.

UOVA

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da gr. 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, **devono essere di categoria "A"**, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito (le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego) camera d'aria non superiore a mm. 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Devono essere conformi al Reg. CEE n. 1907/1990. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

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

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n. 95/99.

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

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

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

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

Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da lt. 1 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, **di categoria "A"**, del peso medio di gr. 55/60. Devono essere conformi al Reg. CEE n. 1907/1990. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione, il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 09.12.93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo (D.M. del 14.12.71). Per i filetti di pesce si chiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle.

Tipologia commerciale della specie

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il D.L. del 27.03.2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27.05.2002 MIPAF n. 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.

Vitello di mare – filetti di sogliola e di platessa – halibut – cuore e filetti di merluzzo – dentice – orata – branzino – filetti di trota – palombo a tranci e a filone – abadeco a tranci e a filoni – nasello – pesce spada – tonno intero o a tranci – seppie – calamari – polpo – gamberetti e gamberoni – coda di rospo – bastoncini.
(vedi discrezione), bistecchine, polpettine o crocchette precotte di merluzzo.

Per la fornitura del solo centro di cottura, causa i quantitativi di prodotto lavorato, è possibile l'acquisto di tonno allo stato congelato.

In questo caso le temperature di trasporto non devono essere superiori a -15°C , secondo quanto prescritto dal D.M. n. 327 del 26.03.1980. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n. 283 del 30.04.1962.

Etichettatura: deve essere conforme a quanto previsto dal DPR n. 322 del 18.05.1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n. 110 del 27.01.1992.

Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impianti

Descrizione: i bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati, di uova e derivati. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali CEE e dovrà avere la seguente composizione:

- pesce 65%
- impanatura inferiore al 35%

Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non prefritti privi di additivi.

Alimenti conservati in scatola

I prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti, su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo e netto del contenuto sgocciolato.

Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D.Lgs. 109/1992

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" deve essere di prima scelta, fornito in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata, nella varietà all'olio di oliva ed al naturale. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti CEE.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come: spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09.12.93 e dal D.Lgs. n. 531 del 30.12.92, si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

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

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30.04.62 n. 283, D.M. del 21.03.73 e successive modifiche. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.02.84 e D.M. n. 405 del 13.07.95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare 1% del peso totale, per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. DPR n. 324/80 art. 67. Dovrà essere fornito anche in confezioni mono porzione (gr. 80) quando richiesto.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

Requisiti generali di tutti gli ortaggi

Qualità'

Gli ortaggi devono essere:

- 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.

CLASSIFICAZIONE

Gli ortaggi devono essere

- maturi fisiologicamente;

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

CALIBRAZIONE E PEZZATURA

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione: imballatore e/o speditore;
- natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

PRESENTAZIONE

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;

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.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- Reg. CEE n. 2251/92 (controlli sulla quantità degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche);
- D.M. n. 339 del 02.03.99 (disposizioni in materia di controlli di qualità dei prodotti ortofrutticoli) e successive modificazioni ed integrazioni.

Ortaggi a radice

Carote (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati e possedere le caratteristiche di qualità di cui all'allegato I del Reg. CEE n. 920 del 10.04.1989.

Barbabietole (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14.

Ortaggi a bulbo

Cipolle (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati e devono avere le caratteristiche minime di qualità di cui al Reg. CEE n. 2213/83 e n. 1654/87. Inoltre i bulbi devono essere esenti da germogli visibili esternamente.

Aglione (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati.

Riferimenti normativi: Reg. CEE n. 10/75 – 918/78 – 2288/97.

Non deve essere trattato con radiazioni.

Porri (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui al Reg. CEE/UE n. 1292/81 e al Reg. CEE 1076/89 e successive modifiche.

Scalognone (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Deve rispettare le disposizioni generali precedentemente citate.

Non deve essere trattato con radiazioni.

Sedano rapa (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a marzo)

Deve rispettare le disposizioni generali precedentemente citate.

Non deve essere trattato con radiazioni.

Ortaggi a frutto

Pomodori (periodo di fornitura indicativo: marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai Reg. CEE n. 778/83 – 490/90 – 918/84.

Zucchine (periodo di fornitura indicativo: marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200. Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai Reg. CEE n. 1292/81 e 1076/89.

Zucca (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, agosto, settembre, ottobre, novembre, dicembre)

Deve rispettare le disposizioni precedentemente citate, deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Saranno richiesti i tipi "Marina" e "Mantovana". Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai Reg. CEE n. 1292/81 e 1076/89.

Melanzane (periodo di fornitura indicativo: giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati. Il diametro minimo per le melanzane lunghe è di cm. 4 e per le melanzane globose (tonde, ovoidali, piriforme) è di cm. 7 (D.M. 30.05.73).

Peperoni (periodo di fornitura indicativo: giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati, dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole secondi i Reg. CEE n. 300/85 – 349/88.

Ortaggi a seme

Fagiolini (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio, agosto, settembre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli freschi (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati, devono inoltre essere turgidi, non avvizziti.

Fagioli freschi (periodo di fornitura indicativo: giugno, luglio, agosto, settembre)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati, devono inoltre essere turgidi, non avvizziti.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori (periodo di fornitura indicativo: da settembre ad aprile)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati, devono risultare privi di residui di antiparassitari o di fertilizzanti. Devono rispettare le caratteristiche di cui al Reg. CEE n. 963/98.

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

Carciofi (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare i requisiti generali precedentemente citati, devono rispettare le caratteristiche di cui al Reg. CEE n. 963/98.

Ortaggi a fusto

Finocchi (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, aprile, settembre, ottobre, novembre, dicembre)

Devono rispettare le disposizioni generali precedentemente citate, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. (D.M. 25.08.72).

Asparagi (periodo di fornitura indicativo: maggio)

Devono rispettare le disposizioni generali precedentemente citate, il diametro minimo dovrà essere di 12 mm la categoria extra e di 10 mm per le categorie 1 e 2.

Ortaggi a foglia

Cavoli cappucci (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Cavoli verza (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Cicoria catalogna e Belga (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Bietole da costa (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Lattughe, indivie ricce e scarole (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Radicchio rosso di Treviso (IGP) D.M. 14.12.98

Radicchio variegato di Castelfranco (IGP) D.M. 14.12.98

(periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre)

Rucola e lattughina (periodo di fornitura indicativo: da marzo ad ottobre)

Devono rispettare le disposizioni generali precedentemente citate, sono ammesse tracce di terra. Le scarole e le indivie devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo ed il torsolo deve risultare tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne.

Il peso non deve essere inferiore a 300 grammi (limite per cavoli verza e cappucci).

Le lattughe devono avere un peso minimo di 150 gr. , l'indivia di almeno 200 gr.

Le radici del radicchio deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non può eccedere i cm. 4 ed inoltre deve essere privata delle radici secondarie.

I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

Patate (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali precedentemente citate, possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero ed, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Erbe aromatiche seccate e fresche

Salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, alloro, maggiorana, erba cipollina, origano, mente, timo (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono essere di origine nazionale o comunitaria, provenire dallo stesso luogo di produzione, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore – natura – origine.

I prodotti 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.

Verdure surgelate

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore dei nitriti non devono essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M. 27.02.96 n. 209. Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15.06.71 e D.L. 109/92).

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

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

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

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

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

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15.06.71 e dal D.M. 25.09.95.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15.06.71 e dal 25.09.95, n. 493.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento con scadenza come da DPR 26.03.80 n. 327, allegato B e, da D.Lgs. 27.01.92, n. 109.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

Fagiolini finissimi

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

Sono considerati difetti:

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

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

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiedono le seguenti tipologie "fini", "finissimi".

Sono considerati difetti:

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

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, bieta e coste

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

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

Verdure miste per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati)

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione in percentuale delle verdure dovrà essere descritta nella scheda tecnica del prodotto o allegata alla stessa.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento dei prodotti orticoli surgelati.

Fagioli borlotti

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

Sono considerati difetti:

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

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

Carote "a rondelle" e "carote baby gelo"

Si richiede un prodotto preparato da carote mature, intere, sane e pulite. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di carote;
- carote macchiate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

FRUTTA FRESCA

La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofruttili che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

Disposizioni generali relative alla **qualità**:

i frutti devono essere:

- 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 priva di residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti e 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 e dal sole, esenti da tracce di muffa.

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 CEE.

Disposizioni generali relative alla **presentazione**:

- omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- 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 alla **indicazioni esterne**:

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

- identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- 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 e clementine;
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- caratteristiche commerciale: categoria e calibro;
- se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

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

Riferimenti normativi: norme CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari;

Legge n. 283/62, art. 5; D.M. del 15.12.84; O.M. del 06.06.85 – O.M. del 18.07.90; Reg. CEE n. 2092/91; D.M. del 02.06.92, n. 339; Legge n. 294/93; Legge n. 146/94; Reg. CEE n. 2251/92 e 1073/2000; Reg. CEE n. 48/2003.

Mele (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo, le varietà consentite sono: "golden delicious", "starking delicious", "red delicious", "stayman red", "florina", "jonagold", "starkrimson".

Pere (periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre, novembre, febbraio-marzo)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo, le varietà "william", "abate", "kaiser", "conference", "butirra".

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, mandarancio, arancio, mapo)

(periodo di fornitura indicativo: da novembre a marzo)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo.

Varietà consentite per le arance: "tarocco", "moro", "valencia", "sanguinello", "washington navel", "ovale calabrese". Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

Per i mandaranci e i mandarini la grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr.

Pesche e pesche noci (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo, varietà a "pasta gialla" ed a "pasta bianca".

Banane (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo, con marchio riconosciuto dalla CEE.

Kiwi (actinidia) (periodo di fornitura indicativo: da novembre a maggio)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

Uva (periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre)

Varietà: "regina", "italia", "olivella", "fragola". Devono avere i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo ricoperti dalla loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggere bruciatore di sole).

Albicocche, susine, nettarine (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibili alterazioni del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Ciliegie (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla

grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm 17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche.

Kaki (periodo di fornitura indicativo: ottobre, novembre, dicembre)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

Fragole (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Frutti interi provvisti di calice e peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenee per quanto riguarda dimensione, forma e aspetto, il prodotto deve essere freschissimo, privo di muffe e/o ammaccature.

Anguria (periodo di fornitura indicativo: luglio, agosto, settembre)

Devono avere i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. Varietà "ovale" ed "oblunga".

Melone (periodo di fornitura indicativo: luglio, agosto, settembre)

Devono avere i requisiti generali previsti al precedente paragrafo. La buccia deve risultare integra, la polpa deve essere di giusta consistenza e maturazione.

FRUTTA SECCA

Con questo termine si indica:

- frutta secca carnosa: mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne (sottoposte ad essiccazione)
- frutta secca oleosa: mandorle, nocciole, noci, castagne, arachidi, pistacchi, pinoli.

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

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente. Può essere fornita fresca, se presente sul mercato, oppure confezionata con etichettatura conforme al D.L. 109/92.

SPEZIE E CONDIMENTI

Sale

Tipologie richieste:

- Sale marino integrale fino
- Sale marino integrale grosso
- Sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (D.M. 562/95) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg. per kg. di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 D.M. 255/90). Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal D.M. 21.03.73 e succ. mod. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs. 109/92) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

specifica indicazione di "sale iodato"

modalità di conservazione

Pepe e spezie

Secondo il R.D. n. 7045/1890, L. 30.04.62 n. 283 e succ. mod. è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate.

Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, peperoncino, cumino.

Zafferano

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30.04.62 n. 283 e succ. mod. il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L".

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM. 02.12.93.

Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari.

Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente:

Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Sottaceti e sott'olio

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini e funghetti.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spapolati. Etichettatura conforme al D.L. 109/92.

Preparato per brodo vegetale

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato mono sodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3% e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, DPR 567/1953, Circ. M. 139/1992 e successive modifiche.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici. I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- a) il peso netto
- b) la ditta produttrice

ALTRI PRODOTTI

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99°/g;
- contenuto in zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 139/80 e succ. mod., etichettatura conforme D.L. 109/92.

Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14.02.72.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Camomilla

La camomilla deve essere in bustine da 2,5 gr. cad. e rispondere ai requisiti della L. 1724/40 e succ. mod.

Maionese e maionese mono dose

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 500 gr. e 1 kg. in barattoli di vetro per le scuole con cucina;
- in bustine mono-razione da 15 gr. circa per le scuole veicolate.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e succ. mod.

Alimenti dietetici per particolari patologie

Nell'ambito delle diete speciali, che perverranno anche durante l'anno scolastico, dovranno essere forniti prodotti specifici, a richiesta insindacabile della dietista di riferimento, quali ad esempio:

- prodotti aglutinati;
- prodotti apoteici;
- prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte, ecc.);
- sostitutivi di alimenti simili (tipo di latte di capra, di pecora, ecc.)

