



COMUNE DI POMARANCE

Provincia di Pisa

SCHEDE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI

**DISPOSIZIONI GENERALI
CONFEZIONAMENTO
SPECIFICHE TECNICHE DI
BASE**

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- 1.1 Verdura fresca
- 1.2 Legumi
- 1.3 Frutta fresca
- 1.4 Frutta secca sgusciata

2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- 2.1 Latte
- 2.2 Burro
- 2.3 Formaggi
- 2.4 Yogurt

3. CARNI E PRODOTTI DI SALUMERIA

- 3.1 Carni bovine
- 3.2 Carni suine
 - 3.2.1 Prosciutto crudo
 - 3.2.2 Salsiccia fresca di suino
- 3.3 Carni avicunicole (fresche)
 - 3.3.1 Carni di coniglio
 - 3.3.2 Carni avicole
- 3.4 Carni ovine (fresche)
 - 3.4.1 Agnello

4. PASTE, CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

- 4.1 Farine

- 4.2 Pane
- 4.3 Pizza margherita
- 4.4 Focaccia
- 4.5 Prodotti da forno confezionati
- 4.6 Dolci tradizionali
- 4.7 Pasta di semola
- 4.8 Pasta all'uovo
- 4.9 Riso
- 4.10 Orzo perlato
- 4.11 Farro
- 4.12 Gnocchi freschi o surgelati

5. PRODOTTI VARI

- 5.1 Pomodori pelati
- 5.2 Passata di pomodoro
- 5.3 Olio Extravergine di oliva
- 5.4 Olio di semi (monoseme)
 - 5.4.1 Olio di arachidi
- 5.5 Pesto
- 5.6 Sale fino e grosso
- 5.7 Tonno al naturale
- 5.8 Uova fresche di galline biologiche
- 5.9 Zucchero
- 5.10 Miele
- 5.11 Marmellate e confetture di frutta
- 5.12 Cioccolato al latte, cioccolato e cacao in polvere amaro
 - 5.12.1 Cioccolato al latte
 - 5.12.2 Cioccolato
 - 5.12.3 Cacao in polvere amaro
- 5.13 spezie ed erbe aromatiche essiccate

6. PRODOTTI SURGELATI

- 6.1 Prodotti ittici surgelati
- 6.2 Ortaggi surgelati

7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

8. ACQUA POTABILE

9. ALIMENTI PER CELIACI

10. ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- ➔ Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- ➔ Decr. L.vo 114/06 (allergeni alimentari);
- ➔ Regolamento Europeo 1169/2011 (etichettatura alimenti);
- ➔ Art. 3bis Legge n. 12/2019 (etichettatura alimenti: luogo di origine o di provenienza dei prodotti alimentari). Tale articolo entrerà in vigore in data 31/03/2020, fino ad allora sono soggetti all'obbligo dell'indicazione del luogo di origine o di provenienza: la materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, il riso, il grano duro per le paste di semola di grano duro, il pomodoro;
- ➔ D.L. 15/12/2017 n. 231 (sanzioni previste per le violazioni delle disposizioni relative all'indicazione obbligatoria dell'origine o di provenienza stabilite dalla legge sopra citata);
- ➔ Reg. CE n. 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare);
- ➔ Reg. CE 1169/2011 (etichettatura prodotti alimentari)

CONFEZIONAMENTO

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n.1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti or rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Le confezioni devono riportare in etichetta: peso netto, elenco degli ingredienti, ditta produttrice, modalità di preparazione, data di scadenza, luogo di produzione, ecc in conformità al Reg. Europeo 1169/2011.

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (norma UNI 11233/2009), da prodotti IGP, DOP e STG (Reg. CE n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 e del Reg. CE n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 dek D.M. per le Politiche Agricole 8/09/1999 n. 350. La quota di uova non proveniente da allevamenti biologici deve

provenire da allevamenti all'aperto (cod. 1 del Reg. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Reg. 1234/2007).

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Reg. CE n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP (Reg. CE n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 e del Reg. CE n. 509/2006), e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del D.M. per le Politiche Agricole 8/09/1999 n. 350.

Pesce deve provenire:

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Reg. CE n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (Reg. n. 710/2009), o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council – od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate salvo specifiche e documentate esigenze tecniche: logistiche e/o igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete, o microfiltrata e bevande sfuse alla spina. La soluzione che sarà adottata per evitare confezionamenti, dovrà essere dichiarata in sede di gara.

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali, cioè i prodotti coltivati in pieno campo, e non di primizie o produzioni tardive (vedi tabella stagionalità).

I prodotti devono:

- essere sani, integri, puliti;
- essere privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti;
- essere privi di umidità esterna anomala;
- essere privi di odore/sapore estranei;
- essere privi di attacchi di roditori e di insetti;
- essere esenti da danni provocati dal gelo e dal sole;
- essere esenti da tracce di muffa;
- non aver subito irraggiamento;
- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- aver raggiunto fisiologicamente il grado di maturità appropriato per il pronto consumo od essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;

- essere privi di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- essere nazionali (con esclusione delle Banane);
- se confezionati nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%;

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo, conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente (Reg. CE 1881/2006).

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente (Reg. CE 1881/2006).

IMBALLAGGIO

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità, ed avere un grado di maturazione uniforme.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente (Reg. Europeo 1169/2011).

Gli imballaggi devono essere preferibilmente nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni copro estraneo.

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

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

In applicazione al Reg. CE 834/2007, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei

prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE”.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011

PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA

Per IV gamma si intendono tutti quei vegetali che, freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta, pronti all'uso senza lacuna aggiunta di conservanti.

Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali di IV gamma sono le seguenti:

- temperatura da 4° a 6° ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto già semilavorato da quelle del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 7 giorni: durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate.

1.1 VERDURE FRESCHE

ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO: Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

ORTAGGI A FRUTTO: Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

ORTAGGI A FIORE: Cavolfiori, Carciofi

ORTAGGI A FUSTO: Finocchi

ORTAGGI A FOGLIA: Cavoli, Erbette, Catalogne, **Bieta**, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

1.2 LEGUMI

Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

1.3 FRUTTA FRESCA

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine e uva. La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità (vedi tabella).

FRUTTA DI IV GAMMA

Per IV gamma si intendono tutti quei frutti che, freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta, pronti all'uso senza lacuna aggiunta di conservanti.

Tipologia di frutta:

- 1) mela: mela rossa o gialla a spicchi;
- 2) mela/uva: mela rossa e/o mela gialla a spicchi e acini di uva rossa e/o bianca;
- 3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

Antiossidante: acido ascorbico e/o succo di limone.

Il prodotto deve essere conservato tra +2°C e +4°C.

Il confezionamento deve essere in sacchetti da 70-80 gr e 100 gr, o vaschette con film termosaldato da 100 gr., con etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011.

2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Fanno parte di questa categoria i prodotti che rispondono alle caratteristiche stabilite dal Re. UE 1308/2013.

L'etichettatura dei prodotti lattiero caseari deve essere conforme alle prescrizioni contenute nel D.M. 9/12/2016 in attuazione del Reg. CE 1169/2011.

2.1 LATTE

Deve essere di produzione nazionale e biologico al 100% (secondo i nuovi CAM 2021) e nelle seguenti tipologie:

- latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato di alta qualità;
- latte intero o parzialmente scremato UHT a lunga conservazione, da utilizzare per le preparazioni culinarie. Al momento dell'utilizzo il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n.54/1997, in quanto applicabile e ai Reg. CE n 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

- peso specifico a 20°C non inferiore a 1028;
- grasso nel latte intero non inferiore al 3,50%;
- grasso nel latte parzialmente scremato compreso tra 1,50% e 1,80%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,50%;
- indice grioscopico inferiore o uguale a -0,52°C;
- prova della fosfatasi negativa;
- prova della perossidasi positiva;
- acidità inferiore a 1,8%;
- antibiotici non rilevabili.

ADDITIVI

Assenti.

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, Reg. CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni e Reg.CE n. 1935/2004, sue modifiche e integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate, deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto previsto dalle normative vigenti (Reg. CE n. 2073/2005, Legge n. 169 03/05/1989, D.M. n. 185 09/05/1991 e successive modifiche e integrazioni). In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Re. CE n. 2073/2005.

ETICHETTATURA

Deve esser conforme al Reg. CE 1169/2011, in particolare in Italia deve rispettare il D.L. 231/2017.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

Questo prodotto è da utilizzare per le preparazioni culinarie.

Trattasi di prodotto sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge n.169 del 3/05/1989 – latte UHT a lunga conservazione – trattato a ultra alta

temperatura, che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico al fine di consentirne una conservazione prolungata nel tempo.

Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge n. 169 del 1989 e DPR 54/97.

Confezione da 1 L.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al Reg.CE 1169/2011.

LIMITI DI CONTAMINAZIONE

Latte UHT

Parametri microbiologici	n.u.c. (numero unità campionate)	Limiti
n. totale colonie (flora aerobica +32°C e termofila +55°C)	5 (per ogni temperatura di incubazione)	110/mL in tutte le u.c.

2.2 BURRO PRODOTTO

Burro di centrifuga.

ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, no deve presentare in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione (secondo Reg. CE 2991/1994 e Reg. CE 445/2007):

- acqua: massimo 16%
- grasso: 87,95% (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54%
- ceneri: 0,13%

Inoltre, all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE n. 2073/2005.

2.3 FORMAGGI

Il formaggio è il prodotto ricavato dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte (cagliata). È il frutto di una delle più antiche tecnologie che permette la conservazione di un prodotto altamente deperibile come il latte. La legislazione italiana definisce "formaggio" o "cacio" il "prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale" (Regio Decreto 2033/1925).

Almeno il 30% in peso dei formaggi deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna", in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Tipologia di formaggi: Asiago, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Crescenza o Stracchino, Ricotta, mozzarella, Caciotta.

Il nome formaggio senza altre aggiunte è riservato ai derivati del latte vaccino, mentre per gli altri latti, il termine "formaggio" deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte.

FORMAGGIA PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

formaggio fresco nella tipologia Stracchino, Crescenza, Caciotta fresca, Ricotta, Mozzarella, ecc.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo, previa porzionatura, devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici:

consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio).

Il formaggio fresco a pasta filata Mozzarella, proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 125 gr e 250 gr.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Reg. Ce n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE n. 2073/2005 e dal Reg. CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURE

Deve essere conforme al Reg. CE n. 1169/2011 ed al D.M. del 09/12/2016.

FORMAGGIA PASTA DURA

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg. Nella tipologia: Parmigiano Reggiano, Pecorino, Emmenthal, ecc.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal Reg. CE 1333/2008.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURE

Conforme al Reg. CE 1169/2011 ed al D.M. del 09/12/2016.

FORMAGGIO GRATTUGIATO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il Parmigiano Reggiano e non inferiore ai 9 mesi per il Grana Padano; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

IMBALLAGGIO

- forme intere;
- porzionato sottovuoto;
- porzioni da ca 25 gr;
- porzioni da 5 gr grattugiato.

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scaldo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005.

2.4 YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino e biologico (secondo i nuovi CAM 2021). Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino biologico (secondo i nuovi CAM 2021).

ASPETTO

- sapore lievemente acidulo ma gradevole;
 - consistenza liquido-cremosa;
 - colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.
- Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* ($1-5 \times 10^6/\text{gr}$) e le caratteristiche della confezione (125 gr); devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino conservanti e coloranti. Sono ammessi aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Reg.CE 2073/2005:

- pH: da 3,5 a 4;
- grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 gr.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 169/2011.

3. CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

3.1. CARNI

BOVINE

PRODOTTO

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE. Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- scamone: 4,5-6 kg;
- fesa: 7,8-10 kg;
- sottofesa: 6-8 kg;
- girello: 2-3,5 kg;
- noce: 5-6,5 kg;
- filetto: 2-3,5 kg;

- lombo: 9-12 kg.

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Tutte le carni devono provenire da bovini allevati e macellati in Italia e abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.

- La carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici” o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”.

- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. lgs. 286/1994 e Reg. CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL, tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

segni di un pregresso scongelamento;

tracce anche lievi di muffa sulle superfici;

una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi;

ossidazione del tessuto adiposo;

estese e profonde “bruciature” da freddo; odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata: la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna; la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 283/1994, in quanto applicabili e dei Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

La ristorazione deve acquistare esclusivamente carni etichettate ai sensi del Reg. 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico. Nel caso di carni di bovini di età inferiore ai 12 mesi, deve essere indicata anche l'età dell'animale al momento della macellazione;
- b) stato fisico: congelato o fresco;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- d) "da consumarsi entro...";
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 4331964, sue modifiche ed integrazioni;
- i) data di confezionamento;
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
- l) stato di nascita e di allevamento;
- m) stato di macellazione e sezionamento;
- n) codice di identificazione dell'animale;
- o) facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

TRASPORTO

Le carni congelate dovranno essere trasportate, conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a -15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +4°C.

3.2 CARNI

SUINE

PRODOTTO

Carne fresca di suino.
Lombi disossati (filoni).

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallorosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da allevamenti nazionali o CE ed essere abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole. La carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici", quest'ultimo almeno per gli ultimi 4 mesi di vita dell'animale (secondo i nuovi CAM 2021).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalla quale risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conservati confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D. Lgs. n.286/1994, in quanto applicabile e dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1337/2013.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) stato fisico: fresco;
- c) "da consumarsi entro..";
- d) modalità di conservazione;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni;
- h) data di confezionamento;
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- j) su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

3.3 INSACCATI o SALUMI

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

3.3.1 CRUDO - PRODOTTO

ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

CONSERVANTI

Assenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 573/1992 in quanto applicabile e dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenute da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14/12/1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

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

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere congrui alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. 109/1992, sue modifiche ed integrazioni e al Reg. CE 1169/2011 e decreto 26/05/2016. Indicazioni obbligatorie:

- 1) denominazione di origine di tutela “Prosciutto di Parma”, “Prosciutto di S. Daniele”, “Prosciutto di Norcia”.
- 2) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore.
- 3) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- 4) la data di confezionamento.
- 5) identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D. Lgs.537/1992 e Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 6) quantità netta.
- 7) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 8) identificazione del lotto.
- 9) modalità di conservazione.

3.3.2 SALSICCIA FRESCA DI SUINO

La salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti ai sensi D.P.R. 309/1998 e successive modifiche ed integrazioni.

Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media.

La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%.

l'umidità dovrà essere fra 58-64%.

dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

La salsiccia dovrà essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. 109/1992, sue modifiche ed integrazioni ed al Reg. CE 1169/2011 e decreto 26/05/2016.

3.2.3 PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto senza polifosfati e senza lattosio di ALTA qualità.

Il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite e senza sapore e/o odore di rancido. La quantità di grasso interstiziale dovrà essere preferibilmente bassa.

Non dovrà presentare alcun genere di alterazioni di sapore, odore o colore. Al taglio le fette dovranno presentarsi di colore rosa chiaro.

Il sapore dovrà essere gradevole e speziato in giusta misura.

Riguardo gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere consegnato intero e sottovuoto.

3.4 CARNIAVICUNICOLE (FRESCHE)

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1337/2013 e Reg. UE 1308/2013.

3.4.1 CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (I° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80 e i 100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene, il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

3.4.2 CARNIAVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati, debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza, derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle, inoltre, sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa, se riferito ai pettorali, oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Deve essere biologica per almeno il 20% in peso; le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del DM 29/07/2004 recante “modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, “allevamento rurale in libertà” o “rurali all'aperto” (secondo i nuovi CAM 2021).

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra 1 kg e 1,2 kg, ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 1538/1991, rientranti nella classe “A” secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo: dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale “sovracosce”. Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr; in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petto di pollo: denominazione commerciale “petto con forcella”. Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr, e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale “filetto/fesa”.

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca deltacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

3.5 CARNI OVINE (FRESCHE)

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1337/2013.

3.5.1 AGNELLO

Agnello del centro Italia di razza “Pomarancina” di prima qualità per l'agnello leggero, di qualità “U” ed “R” a scarso contenuto di grasso per l'agnello pesante, di qualità “E”, “U” ed “R” a scarso contenuto di grasso per il castrato.

Le carcasse reperibili in commercio si possono classificare in diverse tipologie, le cui più rappresentative sono:

A) agnello leggero, di peso compreso tra 8 e 13 kg;

B) agnello pesante, di peso superiore ai 13 kg;

C) castrato, di peso superiore ai 20 kg.

La qualità delle carcasse di agnello leggero, oltre al peso, è caratterizzata dal colore della carne (rosa chiaro o rosa) e da un tenore di grasso scarso o mediamente importante per la prima qualità, mentre per la seconda qualità il colore della carne è diverso dal rosa chiaro o rosa e ha un tenore di grasso molto scarso o abbondante.

La qualità delle carcasse di agnello pesante più rappresentata è caratterizzata da 3 classi di conformazione (U “ottima” - R “buona” - O “abbastanza buona”) e anche dallo stato di ingrassamento (compreso tra “scarso” e “abbondante”).

La qualità delle carcasse di castrato (da cui deriva il prodotto tipico Castrato di agnello del Centro Italia) più rappresentativa è caratterizzata da 3 classi di conformazione (E “eccellente” - U “ottima” - R “buona”) e anche dallo stato di ingrassamento (compreso tra “scarso” e “abbondante”).

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino, di coniglio e agnello, devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e ovine; conformemente pertanto a quanto riportato dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalla quale risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza secondo il Reg. CE 1538/1991 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) stato fisico: fresco;
- c) “da consumarsi entro...”
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello (“M”) o il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole e ovine dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +3°C.

4. PASTE, CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

4.1 FARINE

Farine di grano tenero

Tipo “00”, “0”, “1” e “2”, secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. n. 187 del 09/02/2001, sue modifiche ed integrazioni.

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

Farina bianca

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

- umidità massima: 14,5%

- ceneri: 0,55% su s.s.
- proteine minime: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/1996, sue modifiche ed integrazioni, nel Reg. del 04/03/2008, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori o odori acri.

Farina di mais

La farina di mais deve provenire da mais certificato non OGM.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Farina di castagne

Ottenuta da macinazione a pietra di castagne essiccate.

Farina senza glutine

4.2 PANE - PRODOTTO

Pane comune tipo "0", tipo "1". è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente. Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca; la crosta deve essere dorata e croccante; lamollica deve essere morbida ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

ETICHETTATURA

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011 e legge n. 223 del 04/06/2006 e sua modifica tramite legge n. 248 de 04/08/2006 e a livello nazionale dalla legge 580/1967 e D.P.R. 502/1998.

ADDITIVI

Assenti.

4.3 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO

Pizza margherita con farina di tipo “0”.

CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo “0” a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti: farina “0”, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI

Assenti.

TRASPORTO

La pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo e le caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato.

4.4 FOCACCIA

PRODOTTO

Focaccia con farina di tipo “0”.

CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo “0” a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronomico.

Ingredienti: farina di tipo “0”, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficientemente uniforme;
- la focaccia non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura non devono presentare zone di arrugginimento, né fessurazioni o scalfitture;
- la focaccia deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione; se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore. La focaccia cotta in centro cottura esterno deve rispettare le caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato.

4.5 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

I prodotti devono essere conformi al D.P.R. n. 283 del 23/06/1993, sue modifiche ed integrazioni.

Crackers non salati in superficie.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo “0”, olio extra vergine di oliva, oppure di mais oppure di girasole, lievito naturale, sale.

Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Non consentiti: oli vegetali non specificati, olio di cocco, olio di palma, margarine.

Fette biscottate non zuccherate.

Fette biscottate in monoporzione.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo “0” oppure “00”, lievito naturale, olio extra vergine di oliva, burro, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l’odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Non consentiti: oli vegetali non specificati, olio di cocco, olio di palma, margarine.

Biscotti.

Non devono contenere olio di cocco, olio di palma, altri grassi vegetali, margarine, conservanti, coloranti, aromi artificiali.

4.6 DOLCI TRADIZIONALI

Nelle tipologie: brigidini, ricciarelli pomarancini, pandoro, panettone, prodotti secondo ricetta tradizionale; non devono contenere olio di cocco, olio di palma, altri grassi vegetali, margarine, conservanti, coloranti, aromi artificiali.

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla Stazione Appaltante per l’approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

Dovrà essere fornito prodotto equivalente per le diete speciali.

4.7 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- umidità max: 12,5%
- acidità max: 4°
- ceneri max: 0,9% su s.s.
- proteine min: 10,5% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001.

4.8 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo fresca ed essiccata.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. n. 187 del 09/02/2001, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uova per ogni kg di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

Deve presentare:

- umidità max: 12,5%
- acidità max: 5%
- ceneri: non superiore al 1,1% su s.s.
- proteine: non inferiore a 1,5% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n, 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. Di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004,sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001.

4.9 RISO

PRODOTTO

Riso di produzione nazionale, parboiled.

CONSERVANTI

“È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale” (D. Lgs. n. 131 del 04/08/2017).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n, 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004,sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. n. 131 del 04/08/2017.

4.10 ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato.

CONSERVANTI

“È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale” (D. Lgs. n. 131 del 04/08/2017).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. n. 131 del 04/08/2017.

4.11 FARRO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione ed essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare CE 834/2007.

Devono essere indicati: produttore, imballatore e/o speditore, natura, origine, disciplinare di riferimento.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti da 1 kg o da 500 gr.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. n. 131 del 04/08/2017.

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.

COUSCOUS, COUSCOUS DI GRANO SARACENO

Prodotti con farine di grano duro biologico, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre.

4.12 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi di patate.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate, di forma tondeggiante e consistenza soda.

ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. n. 209 del 27/02/1996 e suo aggiornamento nel Reg. 04/03/2008, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale ed acqua. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento di accompagnamento recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

Conforme al D.P.R. n. 187 del 08/02/2001, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e ad una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

5. PRODOTTI VARI

5.1 POMODORI

PELATI

PRODOTTO

Conforme al D.P.R. n. 48 del 11/04/1975 e suo aggiornamento nella legge n. 154 del 28/07/2016, sue modifiche ed integrazioni.

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

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione, interessanti la polpa; non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) esser interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto, per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato, per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzetti, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 2/ 3 cm per ogni 100 gr di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- h) produzione italiana.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di

applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

5.2 PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. n. 209 del 27/02/196 e suo aggiornamento ne Reg. 04/03/2008, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa. Di produzione italiana.

IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

Sia i pomodori pelati che la passata di pomodoro devono essere almeno per il 33% in peso biologici (secondo i nuovi CAM 2021)

5.3 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva di produzione 100% nazionale. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico (secondo i nuovi CAM 2021)

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche (Reg. UE 1830/2015).

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente.

Perossidi: massimo 20 (meq O₂/kg)

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

5.4 OLIO DI SEMI (MONOSEME)

L'uso dell'olio di arachide deve essere limitato alla preparazione di frittture solo se in possesso di certificazioni riconosciute dalla commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scort di carbonio, così come definito dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide:

- colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- rancidità (kreiss): assente.
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- numero di perossidi (meq O₂/kg): max 10.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

5.5 PESTO

Può esser preparato estemporaneamente con i singoli ingredienti, oppure già confezionato e non sterilizzato; comunque deve contenere esclusivamente i seguenti ingredienti: basilico, pecorino o parmigiano, aglio, olio extravergine di oliva. Non sono consentiti altri ingredienti, né conservanti o aromatizzanti. Non deve presentare odore o sapori anomali dovuti a irrancidimento.

5.6 SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica o ambientale. Deve essere fornito in confezioni da 1 kg.

5.7 TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Reg. CE 1536/1992, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentita, dalla normativa vigente, l'inscatolamento con la denominazione "tonno" (Reg. CE 1536/1992, sue modifiche ed integrazioni). I tonni devono essere di origine FAO 37 o FAO 27.

ASPETTO

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato, dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno, a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti e additivi secondo il Reg. CE 1333/2008.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparate e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs n. 131/1992, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Reg. CE 2073/2005 e dal Reg. CE 1881/2006, sue modifiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 – 2%). verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs. 531/1992, in quanto applicabile, e dai Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

5.8 UOVA FRESCHE DI GALLINA BIOLOGICHE

PRODOTTO

Uova fresche di gallina da allevamenti biologici, allevate all'aperto e nutrite con prodotti biologici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Categoria qualitativa A. Tipologie: 0

Categoria di peso: 55-60gr.

Le uova di categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- germe: sviluppo impercettibile.
- odore: esente da odori estranei.

CONSERVAZIONE

Le uova della categoria A, secondo il Reg. CE 589/2008, devono essere consegnate al consumatore non oltre 21 giorni dalla data di deposizione, 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, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, per una durata massima di 72 ore.

ETICHETTATURA

Secondo il Reg. CE 1028/2006 e il Reg. CE 2295/2003 nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla di provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico;
- la classificazione: A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;

la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione (Reg. CE 589/2008), nonché al Reg. CE 500/2000 e sue modifiche ed integrazioni. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 gr, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre esser 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.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da D. Lgs 267/2003 “Attuazione delle direttive CE 74/1999 e 4/2002, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento”.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura secondo il Reg, CE 1028/2006 e il Reg. 2295/2003.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza.

5.9 ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato.

Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 51 del 20/02/2004 in attuazione della Direttiva CEE 111/2001 relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

TIPI DI ZUCCHERO. I tipi di zucchero di cui alla presente direttiva non si limitano a quelli disciplinati dalla direttiva CEE 73/437 del Consiglio dell'11/12/1973, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri, concernente determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni da 1 a 50 kg.

Zucchero a velo: confezioni da 1 kg.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. CE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

5.10 MIELE

Non deve presentare l'aggiunta di alcun altro prodotto; deve provenire da stabilimenti regionali locali e non essere miscelata con miele proveniente da altre regioni.

Inoltre non deve:

- presentare odori o sapor estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il miele deve rispettare i requisiti previsti dal D. Lgs. 179 del 21/05/2004.

5.11 MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati nel D. Lgs. 77 del 16/02/1993 e D.M. 209 del 27/02/1996 con abrogazione del D.P.R. 401/1982, per cui devono presentare: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate deve essere omogenea più o meno compatta. l'aroma e il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza; l'esame organolettico non deve riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- ammuffimenti

- presenza di materiali estranei

Non devono contenere coloranti ed aromatizzanti.

5.12 CIOCCOLATO AL LATTE, CIOCCOLATO E CACAO IN POLVERE AMARO

Il cioccolato deve essere conforme al D. Lgs 178 del 12/06/1973, sue modifiche ed integrazioni.

5.12.1 CIOCCOLATO AL LATTE

Il cioccolato al latte, deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca, nonché il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di acido butirrico e deve contenere non meno del 25% di materie grasse totali.

Non deve contenere più del 55% di saccarosio.

Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

5.12.2 CIOCCOLATO

Il cioccolato deve contenere almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao, di cui almeno il 18% di burro di cacao, almeno il 14% di cacao sulla sostanza secca. Deve essere confezionato in barrette, con l'osservanza di tutte le disposizioni del D. Lgs 109 del 27/01/1992, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

5.12.3 CACAO

Il cacao in polvere amaro deve essere ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti. Il cacao deve presentare un tenore minimo di burro di cacao del 20% (% calcolata sul peso della sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%.

5.13 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia. Devono essere allo stato naturale (chicchi, foglie, semi, ecc) e non ridotte in polvere. Le erbe aromatiche fresche vanno riturate e/o macinate al momento dell'uso.

6. PRODOTTI SURGELATI

Si definiscono "surgelati" i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino all'utilizzo finale.

Dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. del 01/03/1972, sue modifiche ed integrazioni) ed alla Direttiva CEE 89/108 (D.Lgs. Attuativo 531/1992, modificato dal D. Lgs. 524/1995) per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. del 06/12/1993.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla Direttiva CEE 108/1989.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

TRASPORTO

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°C, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 24 ore. A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

6.1 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I filetti di pesce surgelati dovranno essere consegnati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente; i filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne; dovranno essere conformi al D.Lgs. 110/1992.

Il prodotto deve essere costituito da: filetti di gallinella, halibut, merluzzo, orata, sogliola, persico, spigola, spinarolo, spinarolo in tranci, seppie, **salmone in tranci**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- essere accuratamente puliti e privi di spine, cartilagini, pelle;
- non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici;
- la percentuale di acqua da scongelare non deve essere superiore al 20% per i filetti di platessa ed al 12% per i filetti di merluzzo;
- i parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti, con particolare riguardo ai metalli pesanti ed all'assenza di qualsiasi additivo;
- dovranno provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. 531/1992, in quanto applicabili e dai Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni; devono essere di origine FAO 37 o FAO 27;
- dovrà essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura dovrà essere omogenea e costante.
- le forniture dovranno essere di grammatura tale da usarsi totalmente nella giornata.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti, mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario della Asl.

CONFEZIONAMENTO – ETICHETTATURA

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti, le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla Direttiva CEE 108/1989. In particolare esse devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/1962, sue modifiche ed integrazioni;
- riportare ben in chiaro la data di confezionamento e di scadenza (D.P.R. 65/1980 allegato B e D. Lgs. 109/1992): quest'ultima dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.

L'utilizzo di prodotti ittici conservati e/o surgelati deve comunque figurare in un documento di accompagnamento del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

LIMITI MICROBIOLOGICI

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

LIMITI CHIMICI

Acidità: pH inferiore a 8

TMA (trimetilammina): 15 – 30 mg/100 gr TBA (ac. Tiobarbiturico): 15 – 30 mg/100gr

TVN (basi azotate volatili): inferiore a 25 mg/100 gr

6.2 ORTAGGI SURGELATI

È consentito l'uso solo delle seguenti tipologie di ortaggi surgelati: fagiolini fini, piselli fini o finissimi, spinaci, erbe, bietola, minestrone. Per le verdure che compongono il minestrone, in numero non inferiore a dieci, deve essere riportata la loro percentuale in peso.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè subito precedentemente alcun processo di congelamento e/o conservazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nello stabilimento di produzione, autorizzati dall'autorità sanitaria, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 p.p.m., come ioni NO₂ (Reg. CE 1881/2006) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19/05/2000, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Gli ortaggi surgelati vanno posti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente durante la giornata.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere ai seguenti requisiti:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- evitare ogni possibile contaminazione batterica o di altro genere del prodotto;
- impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze estranee.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs. 109/19+2, sue modifiche ed integrazioni, al D. Lgs 110/1992, sue modifiche ed integrazione e al Reg. CE 1169/2011.

Deve recare:

- la denominazione di vendita;
- elenco ingredienti;
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento di accompagnamento del pasto, recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

SPECIFICHE GENERALI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE 834/2007. tale coltivazione agricola adotta tecniche che

escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole – alimentari. A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 834/2007.

NOTA:

il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

8. ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D. Lgs. 31 del 02/02/2001 di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare ed il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico sanitaria lungo tutta la filiera degli acquedotti, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori. L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende ASL, le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici degli acquedotti, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico, nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO

L'acqua potrà essere fornita in forma confezionata (bottiglie di plastica da 1,5 L) per approvvigionamento dalla rete idrica comunale.

L'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore, consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua

dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti, e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi. L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco, con impianti di trattamento domestico quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa, ecc. - in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e, inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte dei casi peggiora la qualità dell'acqua.

Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

Per l'uso in età pediatrica si richiedono valori di residuo fisso compresi tra 50 e 100 mg/L e un valore di nitrati inferiore a 15mg/L.

9. ALIMENTI PER CELIACI

Gli alimenti per celiaci devono rispettare le caratteristiche previste nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

CONSERVAZIONE – TRASPORTO – ETICHETTATURA

Conforme alle norme vigenti.

10. ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

L'appaltatore deve rispettare la normativa in vigore sugli allergeni.



La stagione giusta per le verdure

	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
aglio												
asparagi												
bietole												
broccoli												
carciofi												
carote												
cavolfiori												
cavoli												
cavolini di Bruxelles												
cetrioli												
cipolle												
fagioli												
fagiolini												
finocchi												
lattuga												
melanzane												
patate												
peperoni												
piselli												
pomodori												
porri												
radicchio												
rape												
ravanelli												
sedano												
spinaci												
zucche												
zucchine												



La stagione giusta per la frutta

	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
albicocche												
angurie												
arance												
ciliegie												
fichi												
fichi d'india												
fragole												
kiwi												
lamponi												
limoni												
mandarini												
mele												
meloni												
mirtilli												
more												
pere												
pesche												
pesche noci												
pompelmi												
prugne												
uva												
uvaspina												