

TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO V

FOOD.....	5
TABELLA STAGIONALITÀ VERDURE.....	5
TABELLA STAGIONALITÀ FRUTTA	6
REQUISITI QUALITATIVI GENERALI	7
DEFINIZIONI GENERALI	7
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI	7
PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	7
PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)	8
PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)	8
SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)	8
CERTIFICAZIONE MSC (PESCE)	9
PRODOTTI DA FILIERA CORTA O KM 0	9
PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE	9
PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	10
FARINE	10
FARINE DI GRANO TENERO.....	10
FARINA BIANCA	10
FARINA DI MAIS.....	10
PANE	10
PANE COMUNE	10
PANE ALL'OLIO	11
PANGRATTATO	11
PASTA-CEREALI	11
PASTA DI SEMOLA	11
PASTA GLUTINATA.....	12
RISO.....	12
ORZO.....	12
FARRO	13
POLENTA PRECOTTA	13
PASTE FRESCHE ALL'UOVO	13
PASTE SECCHIE ALL'UOVO.....	13
PASTE RIPIENE - RAVIOLI O TORTELLINI.....	14
PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI	14
CRACKERS.....	14
FETTE BISCOTTATE.....	14
PRODOTTI CARNEI E DI SALUMERIA.....	15
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	15
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO	15
POLLO FRESCO REFRIGERATO	15
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	16
AGNELLO CONGELATO	17
PROSCIUTTO CRUDO	17
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP	18
PROSCIUTTO COTTO.....	19
PANCETTA TESA	20
PRODOTTI ITTICI.....	21
PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI/SURGELATI	21
PESCI IN FILETTI O TRANCI.....	21
MOLLUSCHI PRETAGLIATI O INTERI.....	23
FILETTI DI MERLUZZO	23
FILETTI DI NASELLO	23
FILETTI DI PLATESSA.....	24
FILETTI DI ROMBO	24
FILETTI DI SOGLIOLA	24

FILETTI DI LIMANDA:	24
FILETTI DI PASSERA	24
PALOMBO (INTERO O IN TRANCI)	24
BASTONCINI DI PESCE (CONFEZIONATI PRONTI)	25
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	26
LATTE	26
BURRO	26
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	27
GRANA PADANO D.O.P.	27
RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP	27
FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA	28
MOZZARELLA	28
FORMAGGI A PASTA DURA.....	29
UOVA.....	30
UOVA FRESCHE DI GALLINA	30
UOVA PASTORIZZATE	30
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	32
FRUTTA FRESCA.....	32
AGRUMI	33
ARANCIA DA SPREMITA E TAROCCO	33
CLEMENTINE, MANDARINI	33
LIMONE.....	33
FRUTTA A POLPA.....	34
MELA	34
PERA.....	34
PESCA NETTARINA.....	34
ALBICOCCA.....	34
PRUGNE ROSSE E GIALLE	34
FRAGOLE	34
MELONE	35
CACHI	35
FRUTTA ESOTICA	35
BANANA	35
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI	35
CAROTE.....	36
PATATE	36
POMODORI	37
ZUCCHINE /ZUCCA	37
CAVOLFIORE – BROCCOLO	37
CARCIOFI CATEGORIA I	38
FINOCCHI.....	38
CETRIOLI.....	38
INSALATE	38
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	39
LEGUMI	40
FRESCHI:	40
PISELLI	40
FAGIOLI	40
FAGIOLINI	40
LEGUMI SECCHI.....	41
TIPOLOGIE RICHIESTE	41
PRODOTTI INSCATOLATI, PRECONFEZIONATI, PRONTI.....	42
POMODORI PELATI	42
TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA),.....	42

PESTO ALLA GENOVESE	43
OLIVE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE	43
GELATI.....	44
POLPA DI FRUTTA.....	44
BUDINI	44
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI	44
BASE PER PIZZA PRONTA	45
PIZZA	45
PRODOTTI SURGELATI	46
CONDIMENTI, SPEZIE	47
OLIO DI OLIVA (EXTRAVERGINE)	47
OLIO DI SEMI (MONOSEME)	47
ACETO	47
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate.....	48
BEVANDE.....	48
ACQUA.....	48
ACQUA MINERALE NATURALE,	48
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA	48
PRODOTTI DIETETICI.....	49
ALIMENTI PER CELIACI	49
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT	49
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....	49
PRODOTTI GLUTINATI.....	50
LATTE DI SOIA	50
NON FOOD.....	51
TRASPORTO	51
CONTENITORE ISOTERMICO PER TRASPORTO ALIMENTI:	51
GASTRONORM.....	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE ...	51
SOMMINISTRAZIONE.....	51
STOVIGLIE	51
TOVAGLIAME DI CARTA PER ALIMENTI.....	51

FOOD

Tabella stagionalità verdure

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

Tabella stagionalità frutta

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori dei parametri microbiologici ottenuti in laboratorio devono essere conformi al reg. CE 2073/05 e s.m.i. e ai valori indicati in All. VI
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria, dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life, residua alla consegna, deve essere pari al 70%.

DEFINIZIONI GENERALI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno dell'“Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende come alimento biologico il prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari e si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici,
- praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 834/2007 e riportare le seguenti indicazioni:

- indicazione che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE (obbligatorio dal 1/7/2010).

9

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) – TUTTE LE VERDURE FRESCHE E SURGELATE

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (reg. CE n. 510/06, art. 2)

PRODOTTI DOP RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) – FORMAGGI STAGIONATI (parmigiano, grana, montasio), SALUMI (prosciutto, bresaola...)

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 510/06, art. 2).

PRODOTTI IGP RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) – SALUMI (prosciutto, bresaola)

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Specialità tradizionale garantita è un'attestazione comunitaria (Reg. CE 2082/92) che ha l'obiettivo di valorizzare dei prodotti agroalimentari, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, da una ricetta tipica o da un metodo di produzione tradizionale. Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP (Denominazione di origine protetta) e dalle IGP (Indicazione geografica protetta). Per le ragioni sopra esposte, un prodotto con marchio STG può essere prodotto ovunque, a patto che sia rispettato il relativo disciplinare di produzione.

Nel regolamento Ce n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di "specificità" e viene adottata una definizione del termine "tradizionale" (art. n. 2):

CERTIFICAZIONE MSC (pesce)

Sono prodotti provenienti da pesca sostenibile.

Rispettano i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

PRODOTTI MSC RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) – 20% dei PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI DA FILIERA CORTA o Km 0

Sono così definiti i prodotti che, lungo tutta la filiera produttiva, presentano un numero ridotto di passaggi, più precisamente non superiore a due passaggi commerciali da produttore a consumatore, e con una percorrenza dalla sede del Comune di Anzio, di 150 km, comprovata da opportuna documentazione delle aziende componenti la filiera.,

Per prodotti da fornitori locali o da Km 0 si intendono quei prodotti per i quali tutti gli attori della filiera dovranno essere entro 30 //20 Km in linea d'aria dal comune di Anzio), in particolare:

PRODOTTI DA FILIERA CORTA RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) – PRODOTTI DA FORNO (PANE, BASI PER PIZZA), PASTE ALL'UOVO FRESCHE

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) - BANANA; - CIOCCOLATO AL LATTE/FONDENTE - POLPA DI FRUTTA se compresa BANANA

PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

FARINE

Farine di grano tenero

Tipo “00” tipo “0”, tipo “1”, tipo “2”, secondo le caratteristiche individuate dall’art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La farina sarà di tipo “0” (per pizza e gnocchi)

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”

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, 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.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

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

Farina di mais

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

PANE

PANE COMUNE

Prodotto

Pane comune di farina tipo 0

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o 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;

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, odore di farina cruda, di muffa o altro.

E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato

Additivi

Assenti.

Confezionamento

a fette o panino in monoporzioni in incarto idoneo per alimenti

PANE ALL'OLIO

Prodotto

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olii di oliva escluso l'olio di sansa di oliva rettificato. Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto.

Caratteristiche

Il pane all'olio deve contenere non meno del 4,5% di sostanze grasse totali riferite a sostanza secca.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane quello previsto dalla legge n°580/67 art.16 (per pezzature fino a 70 g..massimo 29%)

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Confezionamento

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

PANGRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992

PASTA-CEREALI

PASTA DI SEMOLA

Prodotto

Pasta di semola di grano duro.

Aspetto

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

Additivi

Non ammessi.

Caratteristiche del prodotto

- umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% 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. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

PASTA GLUTINATA

PRODOTTO

è una pasta ottenuta dall'aggiunta di acido glutammico secondo il seguente schema: semola di grano duro + glutine (fino ad arrivare ad un 15-20% delle proteine totali).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Dal punto di vista nutrizionale questa aggiunta è molto importante, poiché l'acido glutammico è utile nell'accrescimento cerebrale del bambino, infatti la pastina glutinata viene molto utilizzata nell'alimentazione della prima infanzia.

NORMATIVA

DM 27/09/67

Legge sulle paste alimentari n. 580

RISO

PRODOTTO

Riso fino, semifino, superfino.

Riso integrale, riso parboiled, riso tipo Carnaroli, riso Vialone nano

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma. Percentuale di rottura non superiore al 2%.

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" (Legge 18.03.1958n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

ORZO

PRODOTTO

L'orzo dovrà essere perlato, di provenienza nazionale

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" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

in confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente.

Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life)

FARRO

Il farro deve essere perlato, di provenienza nazionale

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

IMBALLAGGIO

in confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente.

Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life)

POLENTA PRECOTTA

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 e al Reg. CE 1169/2011

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento/o ad errate tecniche di conservazione.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Devono rispondere ai requisiti della legge, art.33 n°580/67.

Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art.33-34 legge n°580/67.

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

La pasta con l'impiego di uova può contenere una percentuale massima di ceneri dell'1,10 per cento .

PASTE SECHE ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g..per Kg. di semola, come citato nell'art.31 legge n°580/67 e successive modificazioni.

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

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

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, 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 g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità max.: 12,50%

- acidità max.: 5%

- ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.

- proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

ADDITIVI

Non ammessi.

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 DPR 23.08.1982 n. 777 sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, Reg. CE 1169/2011 e s.i.m.

PASTE RIPIENE - Ravioli o tortellini

Il prodotto deve essere di buona qualità

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.

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

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22/01/1992 e al reg. CEE 1169/11

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

Crackers

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", olii vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. non salati in superficie.

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

Fette biscottate

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, 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%.

Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari), con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

PRODOTTI CARNEI E DI SALUMERIA

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

REQUISITI QUALITATIVI:

Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni) o E (femmine che non hanno figliato),
- classe di conformazione: U,
- classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve avere frollatura minima 12 giorni.

Tipologie tagli indicativamente richiesti

Tagli di I categoria (lombata, filetto, controfiletto, scamone, fesa, noce, girello,) o II categoria (copertina, sottofesa, , sottospalla, girello, campanello, petto), indicate nelle ricette

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere pari a 12 giorni per le monoporzioni e le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero);
 - classe di carnosità: U;
 - provenienti da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie tagli indicativamente richiesti :

- tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

Confezionamento

- confezionamento sottovuoto;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- le carni devono appartenere alla classe A; le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie tagli richiesti :

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

Coscia: femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

- devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico,
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

- Petto:

- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagine e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte
- sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie tagli richiesti :

- *Fesa*: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole;

- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- *Fesa*: imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

AGNELLO CONGELATO

Requisiti qualitativi

Carni di agnello: carni appartenenti alla specie ovina, categoria agnello, secondo legge 171/64 e modificazioni, legge 63/77, legge 44/83

Carne ovina congelata: tutte le parti atte al consumo umano di animali appartenenti alla specie ovina che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento col freddo destinato ad assicurarne la conservazione.

D. Lgs. 286/94, D. M. 23/11/95

Le carni congelate devono essere mantenute a una temperatura interna inferiore o uguale a -12°C

Tipologie tagli richiesti:

Dato il limitato impiego (diete speciali) ne è consentito l'impiego solo di alcuni tagli

Coscia: taglio avente come base ossea le vertebre sacrali, il coxale e le ossa dell'arto posteriore con la relativa muscolatura.

Confezionamento:

Il bollo sanitario con il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione deve essere apposto direttamente sul prodotto con le modalità indicate dalla normativa e su un'etichetta fissata sulla confezione o sull'imballaggio

Gli imballaggi devono essere sempre bollati. L'etichetta deve lacerarsi al momento dell'apertura, oppure l'imballaggio stesso deve venire distrutto al momento dell'apertura.

Deve essere indicato, inoltre, il mese e l'anno di congelazione.

Gli imballaggi devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

In applicazione D. Lgs. 109/92 – reg CE 1169 /2011 in etichetta devono figurare la denominazione di vendita (specie di appartenenza delle carni, indicazione del taglio e dello stato di prodotto congelato), la quantità netta, l'indicazione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione, il nome del produttore o confezionatore e la sede dello stabilimento, il lotto di produzione (qualora il periodo di conservabilità non sia indicato anche con il giorno), le modalità di conservazione, il mese e l'anno di congelazione

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto

Prosciutto crudo di 1° qualità: prodotto DOP - IGP. (tipologia del prodotto scelta negli elenchi dei SALUMI DOP-IGP italiani)

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 mescolatura.

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. 537/92 in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Devono rispondere ai requisiti previsti nel disciplinare di riconoscimento come prodotto DOP/IGP

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

Conservanti

Assenti.

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e al RegCE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore.
- La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. La data di confezionamento.
- Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- Quantità netta.
- Il termine minimo di conservazione (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto).
- Identificazione del lotto.
- Modalità di conservazione.
- Indicazione allergeni presenti come da All. II al Reg. CE 1169/11)

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; - il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane; - deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; - la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; - deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Umidità max 65 % +/-3%; - Grassi max 7 % +/-3%.

Confezionamento: -

confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

ETICHETTATURA

Dovrà essere:

Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e al RegCE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di origine di tutela
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore.
- La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. La data di confezionamento.
- Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- Quantità netta.

- Il termine minimo di conservazione (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto).
- Identificazione del lotto.
- Modalità di conservazione.
- Indicazione allergeni presenti come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Ricavato dalla coscia di suino; -

Senza polifosfati;

ASPETTO

- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; - all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).
- superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

Umidità max 75,5 % +/-3%.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri (plastico o carta alluminata) e i materiali impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate) g

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie;
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PANCETTA TESA

REQUISITI QUALITATIVI: -

le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli; - il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; - la stagionatura effettuata deve essere dichiarata; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

pancetta tesa

CONFEZIONAMENTO:

forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI/SURGELATI

Prodotto

Pesce e/o mpolluschi surgelato in filetti (merluzzo, nasello, passera, limanda, platessa, sogliola, rombo, halibut), in tranci (palombo) e con impanature (bastoncini , anelli)

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto in oggetto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D. Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D. Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili, e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il congelamento deve essere allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati (IF) e presentare una glassatura a velo non superiore al 20%-30% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao: Oceano Indiano n. 51 Oceano Indiano n. 57 Oceano Pacifico n. 61 né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica

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

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

Il pesce deve pervenire da produzione regole MSC per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale,

TIPOLOGIE RICHIESTE:

FILETTI:

merluzzo atlantico (*Gadus Morhua*, *Merluccius capensis*, *Merluccius paradoxus*, *merluccius hubbis*) - nasello (*merluccius merluccius*) - platessa (*Pleuronectes platessa*) - sogliola (*Solea solea*) - limanda (*Limanda limanda*) Passera (*platicthys flesus*) Rombo (*lepidorhombus spp.*), calamaro

TRANCI:

palombo (*Mustelus mustelus*)

LAVORATI

filetto di merluzzo, anelli di calamaro pastellati

PESCI in filetti o tranci

I filetti ed i tranci sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

Si richiede che i filetti di pesce surgelati in confezioni originali presentino caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza; in sede di appalto, inoltre, è necessario formulare grammature che tengano conto della glassatura.

Quest'ultima deve formare uno strato uniforme e continuo; è richiesta l'indicazione della sua percentuale ed il peso del prodotto al netto della glassatura stessa. La scelta ricadrà su prodotti appartenenti alla tipologia commerciale di filetti perfettamente deliscati in confezione originale e surgelati individualmente (I.F. o interfogliati).

La scheda tecnica del prodotto deve riportare dichiarazione ai sensi del CODEX ALIMENTARIUS CRC/52, rispetto alla presenza di lisce.

REQUISITI QUALITATIVI

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Glassatura 20%,
- Calo peso 30%

Si richiede che i tranci non presentino

- macchie di sangue
- pinne esterne o parti di pinne
- difetti di colorazione della carni
- residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm²

La pezzatura deve essere uniforme.

LIMITI MICROBIOLOGICI

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

Ai sensi dell'O. M. Sanità 07/12/93 i filetti congelati o surgelati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- *Listeria monocytogenes* M: 110/g - m: 11/g (n = 5; c = 3)

Caratteristiche chimico-fisiche

TMA (Trimetilammina) <1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <25 mg/100 g.

Caratteristiche microbiologiche

- Aerobi mesofili 500.000/g
- *Escherichia coli* 50/g
- *Stafilococco aureo* coag. + 50/g
- *Salmonella* sp. assente in 25g
- *Listeria monocytogenes* assente in 25g

LIMITI CHIMICI

Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g

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

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

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti. ***deve garantire un'idonea protezione del prodotto.***

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

In etichetta deve essere indicata sia la denominazione in lingua italiana, sia quella in lingua latina, secondo la nomenclatura prevista dal Decreto Min. Marina Mercantile 15/07/83 e successive integrazioni.

MOLLUSCHI pretagliati o interi

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente

REQUISITI QUALITATIVI

Devono presentare:

- odore di fresco
- colore vivido e lucente
- consistenza delle carni soda.

FILETTI DI MERLUZZO

Denominazione prodotto: filetto di merluzzo (*Gadus Morhua*, *Gadus Aeglefinus*, *Merluccius Padaroxus*, *Merluccius Capensis*):

Prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata, etichettata conforme alla normativa vigente e riportante il nome latino della specie. Ogni busta dovrà indicare un numero predeterminato di porzioni contenute.

Il prodotto dovrà essere ricavato preferibilmente dai pesci della specie *Merluccius padaroxus* e *M. capensis* pescati in Oceano Atlantico sud orientale - zona FAO 47. I filetti devono essere in forma tipica, non ripiegati e non ricomposti, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento.

E' tollerata la presenza di una spina inferiore a 5 mm/kg di prodotto (CODEX ALIMENTARIUS). Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. Ogni porzione dovrà essere facilmente separabile dalle altre oppure essere interfogliata.

FILETTI DI NASELLO

Denominazione prodotto: Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci della specie *Merluccius Merluccius* -

Prodotto preconfezionato ed etichettato conforme alla normativa vigente e riportando il nome latino della specie.

I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm ogni Kg di prodotto

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.

FILETTI DI PLATESSA

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 30% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce

Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Pleuronectes*, pescati in zona FAO 27 (Atlantico nord-orientale)

I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm
E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5mm.

FILETTI DI ROMBO

Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Lepidorhombus spp*

FILETTI DI SOGLIOLA

La sogliola vive in fondali sabbiosi e fangosi, è un pesce molto comune in tutto il Mediterraneo e nell' Atlantico orientale. Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Solea solea*

FILETTI DI LIMANDA:

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di limanda non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n°3.

Nei filetti di limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

FILETTI DI PASSERA

Simile alla sogliola, . Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Platichthys Flesus*

PALOMBO (INTERO O IN TRINCI)

Palombo: famiglia *Triachidi*, specie *Mustelus mustelus* e *Mustelus asterias*

:L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce

Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CE.

Si richiede nella scheda tecnica la dichiarazione della concentrazione di mercurio entro i limiti consentiti dalla legge.

Caratteristiche microbiologiche

Ai sensi dell'O. M. Sanità 07/12/93 i prodotti congelati o surgelati devono rispondere ai seguenti requisiti:
Listeria monocytogenes M: 110/g - m: 11/g (n = 5; c = 3)

BASTONCINI DI PESCE (confezionati pronti)

PRODOTTO

Bastoncini di merluzzo impanati di categoria prima.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Bastoncini di merluzzo impanati con pan grattato, con merluzzo in filetto non sbriciolato (del quale si richiede la definizione e provenienza nella scheda tecnica), con aggiunta di soli oli vegetali (dei quali in etichetta dovrà essere specificata la composizione).

Ingredienti: Filetti di Merluzzo (deve provenire da una unica tipologia di pesce, fra quelli indicati per i filetti di pesce)) [70% min], pangrattato, acqua, olio di girasole, farina di grano tenero

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati

REQUISITI QUALITATIVI ASSOLUTI

- In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.
- devono rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce: pesce uguale o superiore al 65%; - impanatura inferiore al 35 %.
- Panati e surgelati, da g. 30 cad.,
- glassatura assente, impanati con pangrattato,
- non prefritti,
- privi di additivi e coloranti.
- assenza di segni da bruciatura da freddo, corpi estranei, residui addominali, residui di sangue, attacchi parassitari
- devono essere privi di residui di pelle, squame e spine (come definito dal CODEX STAN 165 – 1989).

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

CONFEZIONAMENTO

Devono essere presentati surgelati in confezioni originali

Shelf Life: non inferiore a 6 mesi al momento della consegna

Peso singolo pezzo (g) 25-30

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE

Prodotto

Latte fresco intero pastorizzato.

Latte fresco parz. scremato pastorizzato.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Aspetto

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

Caratteristiche

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai regolamenti 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 di additivi di alcun tipo.

Confezionamento

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

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

Etichettatura

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

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.

BURRO

Prodotto

Burro di centrifuga.

Aspetto

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non 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:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- 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).

Ù

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi: - il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; - non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - non deve contenere formaldeide residua; - deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi; - Umidità: < 31 % +/-3%; - Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento: - forma intera o in tranci; - confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

Prodotto

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Aspetto

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24.

Colorazione esterna: tinta scura, semilucida, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

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

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore crosta circa mm 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

Additivi

Non è ammesso l'impiego di sostanze anti fermentative.

Caratteristiche del prodotto

Maturazione naturale nella zona di produzione.

Il "Parmigiano Reggiano", proposto al consumo come grattugiato, deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi e caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Deve essere accompagnato da un documento dove figuri la tipologia del formaggio e la relativa stagionatura/maturazione.

Non è consentito l'impiego di formaggio grattugiato confezionato

GRANA PADANO D.O.P.

Etichettatura

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parma 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, attestante che trattasi effettivamente di "Parma Padano "

Limiti cariche microbiologiche del prodotto grattugiato:

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

RICOTTA - RICOTTA ROMANA DOP

Requisiti qualitativi: - non deve presentare odore, colore o sapore anomali; - le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.; - relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo.

Tipologie richieste: - Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Umidità: < 72 % +/3%; - Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

Confezionamento: - confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

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. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, 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 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 norme di porzionatura.

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. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

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

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

MOZZARELLA

Prodotto

Mozzarella di latte vaccino.

Caratteristiche del prodotto

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Conservanti

Assenti.

Imballaggio

Le sostanze impiegate per la costituzione

dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

FORMAGGI A PASTA DURA

Prodotto

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

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 D.M. del 27.02.1996, n. 209 e sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

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

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. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

UOVA

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Prodotto

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale.

Caratteristiche del prodotto

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Tipologia allevamento: 0-1 (biologiche o all'aperto) non sono consentite uova da allevamento a terra (3) o in gabbia (4)

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 ombatura, 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.

Etichettatura

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento; la tipologia di allevamento (0 biologico o 1 all'aperto)
- 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.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Assenza salmonelle spp. (si chiede certificazione ricerca microbiologica di Salmonelle, che ne attesti l'assenza)

UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intersgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienicosanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Additivi

Assenti.

Imballaggio

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs. 109/92, reg CE 1169/2011

Al momento della consegna, il prodotto deve garantire una fruibilità residua di almeno 15 giorni; una volta aperto e non utilizzato completamente, deve essere eliminato: non è infatti consentita la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di ovoprodotti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità.

I prodotti freschi devono rispettare la stagionalità e non deve trattarsi di primizie o di produzioni tardive. E' consentito l'impiego di verdure surgelate (vedi elenco dettagliato)

I prodotti freschi devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni da questi causate, privi di umidità esterna anomala privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

Devono avere:

- garanzia della presenza di residui (prodotti fitosanitari, nitrati, minerali) entro i limiti indicati dalla normativa vigente
- un sistema di imballaggio che garantisca il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. La qualità della frutta da fornire deve essere la prima, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle norme legislative in vigore al momento della fornitura.

La frutta in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); sugli imballaggi devono risultare la qualità merceologica e la provenienza della frutta, nonché la relativa pezzatura
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere entro i 2-3 giorni di deposito;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari; frutti devono essere esenti da difetti visibili sull'epicarpo
- essere priva di insetti infestanti e di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997 L. 283/62, D.M. 19/5/2000 e successive integrazioni);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alle medesime cultivar e zona di produzione; se confezionata 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%.
- Avere calibrature e grammature richieste. Tali grammature per ogni frutto dovranno essere in linea di massima di circa 150 gr. per le mele, le pere, le pesche, arance; di circa 75 gr. per i mandaranci.

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

Elenco principali tipologie di frutta da fornire nel periodo dell'appalto:

- *agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)*
- *mele e pere*
- *albicocche, susine, ciliegie, cachi, pesche, nettarine,*
- *melone*
- *banane*
- *uva da tavola*
- *fragole*

AGRUMI

Gli agrumi debbono essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscia, ricca di olii essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria, da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di origine sconosciuta o non ancora ben definita, da alterazioni di natura parassitaria, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato idrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del prodotto);

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati. Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà. Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini. Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi. Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà. Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%. Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro. Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

FRUTTA A POLPA

MELA

Sono richieste preferibilmente per le mele il tipo Golden e Stark, I frutti non dovranno mai presentare buccia e/o polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione, né iperspacchi di sopra maturazione;

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STARK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA

Sono richieste pere tipo Williams, Abate, Kaiser, Degana

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCA NETTARINA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita. Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo. Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia. Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso. La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accemio di distacco del picciolo. Condizione dei frutti o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio. Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra. Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

CACHI

E' richiesta la varietà vaniglia

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

FRUTTA ESOTICA

BANANA

Prodotto proveniente dal mercato equosolidale. Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 180 gr.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

REQUISITI QUALITATIVI: -

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana senza lesioni, compatta e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; -
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata 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%;
-

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

CONFEZIONAMENTO:

cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

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, erbe, catalogne, spinaci, verze,

indivia, lattuga (iceberg, cappuccina) , insalata da taglio

ERBE AROMATICHE

origano, alloro, salvia, maggiorana,

prezzemolo, basilico, ecc.

CAROTE

Le carote devono essere di categoria I^a o EXTRA : oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e la caratteristiche tipiche della varietà

CARATTERISTICHE MINIME

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

CALIBRAZIONE

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso.

Per le categorie I₁ e II₁ non è ammesso che tra la carota più piccola e quella più grande, contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 millimetri oppure di peso superiori a 200 grammi.

PATATE

REQUISITI QUALITATIVI: -

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); -
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;

- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale; - esenti da odori e/o sapori estranei.

Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste: Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento: - Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

POMODORI

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria.
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere - non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali.
-

I pomodori **devono essere di categoria I^a**

Il residuo secco rifrattometrico(R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5 %.

ZUCCHINE /ZUCCA

CARATTERISTICHE MINIME

Le zucchine devono essere:

- interne e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
 - di aspetto fresco
 - consistenti
 - sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
 - esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti
 - esenti da cavità
 - esenti da screpolature
 - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili
 - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri
 - prive di umidità esterna anormale
 - prive di odore e/o sapore estranei
- Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse
 - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà e della categoria II

CAVOLFIORE – BROCCOLO

CARATTERISTICHE MINIME

- di aspetto fresco;
- interi e sani: cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.

CATEGORIE E TOLLERANZE

I cavolfiori (cat. I) oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

CARCIOFI CATEGORIA I

CARATTERISTICHE MINIME

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi;
sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
privi di odore e sapore estranei.
- presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FINOCCHI

CARATTERISTICHE MINIME

I finocchi devono essere sani; interi; privi di umidità esterna; privi di attacchi parassitari; privi di danno da sfregamento e marciume. con radici asportate con un taglio netto alla base; di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

CETRIOLI

CARATTERISTICHE MINIME

I cetrioli devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà,

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Cetrioli in serra 250 gr.

INSALATE

CARATTERISTICHE MINIME

I cespi devono essere interi, sani, freschi, puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Il

torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Sono consentite: lattughe iceberg e cappuccina, lattughino (lattuga da taglio), indivia

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

REQUISITI QUALITATIVI:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di 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;
 - non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
 - calo peso: < 20% +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

deve garantire una protezione adeguata del prodotto

Confezionamento: - deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

Tipologia prodotti consentiti

ortaggi: zucchine, cavolfiore, broccolo, carciofi

tuberi: patate, carote a disco

legumi: piselli , fagiolini

verdure: verdura a foglia (spinaci, bieta, cicoria)

aromi: prezzemolo, salvia, rosmarino

LEGUMI

Confezionamento: freschi, freschi in ATM, surgelati, secchi

Freschi:

PISELLI

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria.
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali; non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CULTIVAR RICHIESTE

OBERON

ALDERMAN

MANGIATUTTO

PROGRESS 9

LAXTON - SUPERBO

RONDO'

SUPREMO

FAGIOLI

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere

- interi e sani cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria.
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; non bagnati o eccessivamente umidi
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CULTIVAR RICHIESTE

BORLOTTI

BIANCHI DI SPAGNA

CANNELLINI

FAGIOLINI

CARATTERISTICHE MINIME

I fagiolini devono essere:

- interi;

- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE

a) Fagiolini filiformi (finissimi)

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

b) fagiolini altri:

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

LEGUMI SECCHI

Anche nel caso dei legumi secchi si richiede la provenienza nazionale, preferibilmente da agricoltura biologica; la consegna prevede confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate ai sensi del D. Lgs. n. 109/92 e del Regolamento CE 834/2007. I legumi dovranno essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (pietrisco e steli) ed uniformemente essiccati (la “granella” non deve avere umidità superiore al 13%); il colore sarà quello caratteristico della varietà, l’odore ed il sapore saranno tipici.

Requisiti qualitativi: - puliti; - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma); - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc); - uniformemente essiccati; - il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. - tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie. Tipologie richieste: Legumi: - ceci, - fagioli cannellini, borlotti; - lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi; - misto legumi per zuppa o minestrone; Cereali: - orzo perlato, farro.

TIPOLOGIE RICHIESTE

CECI

FAGIOLI

CULTIVAR RICHIESTE

- Borlotto
- Cannellino
- Fagiolo di Spagna
- Fagiolo di Lima

LENTICCHIE

CULTIVAR RICHIESTE

- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
- di Castelluccio

PRODOTTI INSCATOLATI, PRECONFEZIONATI, PRONTI

POMODORI PELATI

Prodotto

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni, ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere 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 g 400, e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA),

Prodotto

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

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

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.

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 equiparati 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. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i regolamenti CE n. 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 di metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE e dal reg. CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. 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. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai regolamenti CE n. 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 D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro.

OLIVE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarata sull'etichetta. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico

GELATI

REQUISITI QUALITATIVI:

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, frutta.

Confezionamento

- confezioni monoporzione da 50g

Trasporto

Dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e nel rispetto della catena del freddo

POLPA DI FRUTTA

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- prodotto con più tipologie di frutta: banana – mela e banana – pera.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 100 g;
- la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale

BUDINI

Prodotto industriale sottoposto a trattamento termico UHT

Prodotto con latte fresco all'origine

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- gusti vaniglia, cacao

Confezionamento

- confezioni monoporzione da 100-125 g

GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Prodotto

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Caratteristiche del prodotto

Dovranno essere prodotti con ingredienti freschi

Prodotto confezionato patate (e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola) solo in piccole percentuali) farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Qualora fosse necessario ricorrere a prodotti surgelati, si prescrive la scelta di una tipologia di gnocchi di patate preparati con almeno l'80% di patate, che non contengano né additivi né esaltatori di sapidità.

Additivi

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e Reg CE 1169/2011 sue modifiche ed integrazioni.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabil, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto

Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

BASE PER PIZZA PRONTA

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

Deve essere confezionata e, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992 e al Reg. 1169/2011

Potrà essere utilizzata anche pasta lievitata surgelata a condizione che sia dichiarata in etichetta la sola presenza dei seguenti ingredienti: farina di frumento di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra.

PIZZA

Prodotto

Pizza preparata con farina di tipo "0"

Non è consentito l'impiego di prodotto pronto, anche se proveniente da produzione artigianale locale

E' consentito solamente l'impiego di basi pronte (semilavorati) fresche da produzione locale o surgelate

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, con eccezione per la sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;

Additivi

Assenti.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali

Si rimanda alle caratteristiche merceologiche delle singole categorie.

Trasporto

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.

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

Imballaggio

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

TIPOLOGIE ACCETTATE

tutte le verdure biologiche

Pasta all'uovo ripiena

Gnocchi

Prodotti ittici

Non è consentito l'impiego di prodotti pronti alla cottura o semilavorati, con la SOLA esclusione di bastoncini di pesce, anelli pastellati solo se rispondenti ai requisiti richiesti.

CONDIMENTI, SPEZIE

OLIO DI OLIVA (extravergine)

Prodotto

Olio extravergine di oliva.

Aspetto

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

Additivi

Assenti.

Caratteristiche

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Deve essere di produzione italiana da olive italiane.

In caso di difficoltà a reperire il prodotto per scarsità di produzione annuale, si potrà acquisire prodotto da olive non italiane, previo accordo con l'ente appaltante.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, Reg. CE 1169/2011 sue modifiche integrazioni

.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

OLIO DI SEMI (monoseme)

(previa approvazione ufficio competente)

Prodotto

Olio di arachide, di girasole

Aspetto

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

Caratteristiche del prodotto

Deve essere ottenuto da semi di arachide o di girasole

- colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- rancidità (kreiss): assente.
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- numero di perossidi (meq :2/kg): max

ACETO

REQUISITI QUALITATIVI

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

ottenuto dalla fermentazione acetica del vino,

è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

aceto di vino rosso o bianco:

E' consentita l'aggiunta di è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

CONFEZIONAMENTO:

bottiglie in vetro con etichettatura a norma di legge

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.

BEVANDE**ACQUA**

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

Per maggiore garanzia di qualità questa amministrazione ha scelto di non far distribuire acqua naturale da acquedotto, anche se, al momento, non si riscontrano valori di componenti, quali arsenico e fluoro, al di sopra dei limiti consentiti: si chiede pertanto la distribuzione di

ACQUA MINERALE NATURALE,

Acqua minerale naturale

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml o in confezioni tali da garantire ml 500 pro capite.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi: - non è consentita l'aggiunta di zuccheri; - deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste: - pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento: - confezioni in tetrabrik da 200ml

PRODOTTI DIETETICI

ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e della esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente.

Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza, in fase di controllo analitico, considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario, in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili.

Differenza fra le diverse tipologie di alimenti disponibili per i celiaci.

Risultano idonei al celiaco gli alimenti:

o notificati con decreto legislativo n.111/92 del Ministero della Salute

o inseriti nel prontuario AIC :con marchio a spiga barrata o con dizione "non contiene fonti di glutine"

Conservazione-Trasporto - Etichettatura

Conforme alla normativa vigente.

CONFEZIONAMENTO: -

deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

Indicativamente: - Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; - Pane; - Biscotti, prodotti da forno e dolci; - Dessert UHT; - Succhi di frutta.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi: - non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; - deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; - per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche : a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura).

Tipologie richieste: - tutti i formati utilizzati normalmente.

Confezionamento: - deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi: - il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare; - il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria; - il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste: - Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; - Pane; - Biscotti, prodotti da forno e dolci; - Dessert UHT; - Bevande.

43

Confezionamento: - deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi: - il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare; - sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"; - il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste: - Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene. Confezionamento: - deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA

Requisiti qualitativi: - il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; - deve essere di colore bianco o bianco giallastro; - non deve presentare separazione delle fasi, grumi; - non deve presentare odore, colore o sapore anomali; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento: - confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

NON FOOD

TRASPORTO

CONTENITORE ISOTERMICO per trasporto alimenti:

ISOTERMICO IN POLIPROPILENE/POLIETILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato, o termoregolabile. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici per agevolare il trasporto

Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori.

Idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta, isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere gastronorm 1/1 o sottomultipli.

GASTRONORM

Contenitore in acciaio inox G/N, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.

Altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm. •

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio dello stesso materiale della vaschetta.

SOMMINISTRAZIONE

STOVIGLIE

PIATTI

Dovranno essere BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

- Fondo: in polpa di cellulosa, diametro mm 190, capacità 600 cc;
- Piatto biscomparto: in polpa di cellulosa, diametro mm 210;

BICCHIERI

Con sistema anticapovolgimento.

POSATE

Forchette, coltelli, cucchiaini, cucchiaini: peso 4-5g. in confezioni singole

TOVAGLIAME DI CARTA PER ALIMENTI

Tovaglia, tovagliette, tovagliolo

Carta riciclabile per alimenti, assolutamente atossica.

Preferibilmente in tessuto carta, riciclabile e compostabile.