

COMUNE DI LONGIANO

SPECIFICHE TECNICHE

RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Allegato n.C

AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SOMMARIO

TIPOLOGIA DELLE DERRATE

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

GARANZIE SUI PRODOTTI

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

PRODOTTI DI SALUMERIA

PRODOTTI CARNEI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

OVOPRODOTTI

PRODOTTI ITTICI

CEREALI, FARINACEI E LEGUMI

GENERI VARI: CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

OMOGENEIZZATI, LIOFILIZZATI

1) TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato B al Capitolato tecnico "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche*".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura potranno comprendere:

- **Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e regolamento del BIO-Reg. (UE) 848/2018 entra in vigore dal 01/01/2021.

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che:

il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato. Viene fatta salva in ogni caso l'introduzione di nuova normativa di settore.

- **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):** il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco. Va fatta salva ogni normativa nazionale o comunitaria applicabile vigente al momento della fornitura anche in corso d'opera.

- **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:** il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.

- **DOP – Denominazione di origine protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

- **IGP – Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione Europea, all'indirizzo:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

- **Prodotti tipici regionali Emilia - Romagna:** sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia- Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

- **Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):** si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

La filiera corta ed il km zero sono definiti dal CAM decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, “ Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

2) RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il soggetto gestore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione. L'art.3 del Reg. (CE) 178/02 fa rientrare nella definizione di commercio al dettaglio "... la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni ,...". Lo stesso regolamento definisce inoltre il campo di applicazione, ovvero: "si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti ...". Per tale motivo è obbligo del gestore del Servizio di Ristorazione il rispetto di tali disposizioni in tutte le fasi della sua filiera produttiva, che si traduce con processo di identificazione dei pericoli e valutazione, analisi del rischio e gestione del rischio.”

Le derrate alimentari utilizzate devono essere adeguatamente etichettate nel rispetto delle normative vigenti di riferimento.

3) VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

Vita residua = -----x 100

data termine del tmc – data di produzione

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza (definizione art. 24 del Reg. (UE) 1169/2011).

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

4) GARANZIE SUI PRODOTTI

Il soggetto gestore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il soggetto gestore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente, il soggetto gestore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalla Amministrazione contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col soggetto gestore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del soggetto gestore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il soggetto gestore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alla Amministrazione Contraente. Su richiesta della stessa Amministrazione contraente, il soggetto gestore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

5) LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

Il gestore del servizio di ristorazione dovrà effettuare la qualifica dei fornitori (e la successiva valutazione) anche sulla base alle garanzie igienico sanitarie, comprensivo del rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dal Reg. (CE) 2073/05 e smi.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con “m” (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo, effettuate da enti di controllo, saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato (per i limiti si evidenzia come si debba fare riferimento ai valori da rispettare previsti o dalla normativa vigente o comunque quelli che fanno riferimento alla colonna soddisfacente della tabella allegata in calce)

TABELLA A – B

| MATERIA PRIMA | TIPOLOGIA | PARAMETRI | LIMITI |
|------------------------------------|---|---|---|
| CARNE FRESCA REFRIGERATA | CARNI BOVINE – SUINE – OVICAPRINE - EQUINE | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β- glucuronidasi positivi Enterobacteriaceae e (carni suine soovuoto) Anaerobi solfito riduttori Clostridium perfringens Salmonella spp. | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/ allegato_punto4.pdf) |
| | AVICUNICOLE | E.coli β- glucuronidasi Positivi Enterobacteriaceae e Stafilococchi coagulasi pos. Campylobacte r spp. Termofili Salmonella spp. | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/ allegato_punto4.pdf) |
| | CARNI MACINATE | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β- glucuronidasi positivi Stafilococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_pu nto4.pdf) |

TABELLA C E D

| MATERIA PRIMA | TIPOLOGIA | PARAMETRI | LIMITI |
|---|-----------------|--|--|
| PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA E/O PASTORIZZATI) | Prodotti interi | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β- glucuronidasi positivi anaerobi solfito riduttori Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella spp | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/ allegato_pu nto4.pdf) |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | Bacillus cereus presunto per prodotti cotti di salumeria ricchi di amido | |
| | Prodotti affettati/ porzionati | | |
| PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI) | | E.coli β -glucuronidasi positivi soprattutto per prodotti affettati Enterobacteriaceae e Stafilococchi coagulasi positivi - soprattutto per prodotti affettati Anaerobi solfito riduttori Muffe e lieviti Patogeni (salmonella e listeria) | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| TABELLA E | | | |
| MATERIA PRIMA | TIPOLOGIA | PARAMETRI | LIMITI |
| LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI | YOGURT E LATTI FERMENTATI FORMAGGI (a base di latte pastorizzato) | Enterobacteriaceae e Germi specifici di fermentazione Vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus) stafilococchi coagulasi positivi Coliformi totali - per i formaggi a pasta molle Microrganismi mesofili aerobi - per formaggi non stagionati e a pasta filata E. coli β -glucuronidasi positivi - per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di E.coli Anaerobi solfito riduttori - per i formaggi grattugiati | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| | | Lieviti e Muffe – per formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) e ricotta. Criterio non applicabile ai formaggi erborinati. Muffe – per formaggi a pasta dura grattugiati a base di latte | |
| | BURROE PANNA | Enterobacteriaceae E Muffe e lieviti | Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf |
| | LATTE TRATTATO TERMICAMENTE | Microrganismi mesofili aerobi per UTH Enterobacteriaceae e per latte pastorizzato Stafilococchi coagulasi positivi per latte pastorizzato Nel latte pastorizzato si possono ricercare Salmonella e Listeria | Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf |
| | GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β -glucuronidasi positivi Stafilococchi coagulasi positivi | Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf |
| | DESSERT A BASE DI LATTE | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β -glucuronidasi positivi Enterobacteriaceae e Stafilococchi coagulasi positivi Muffe e lieviti | Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf |
| TABELLA F | | | |

| MATERIA PRIMA | TIPOLOGIA | PARAMETRI | LIMITI |
|--------------------------------------|---|--|--|
| PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE | Pesce intero, in trance o sfilettato, refrigerato e/o decongelato | E.coli β -glucuronidasi Enterobacteriaceae e Stafilococchi coagulasi positivi Istamina | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| MOLLUSCHI E CROSTACEI | MOLLUSCHI E CROSTACEI DECONGELATI (Gamberetti crudi interi, scampi crudi interi, ...Gamberi crudi sgusciati...) | Microrganismi mesofili aerobi E. coli Clostridium perfringens molluschi e crostacei cotti | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| TABELLA G | | | |
| MATERIA PRIMA | TIPOLOGIA | PARAMETRI | LIMITI |
| UOVA E OVOPRODOTTI | UOVA IN GUSCIO OVOPRODOTTI | Salmonella spp Microrganismi mesofili aerobi Enterobacteriaceae e Listeria monocytogenes Eventualmente Stafilococchi coagulasi positivi e salmonella | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| MIELE | | Microrganismi mesofili aerobi Anaerobi solfito riduttori e loro spore Bacillus cereus presunto Clostridi produttori di tossine botuliniche tossine botuliniche | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| CACAO E SUE PREPARAZIONI | | Microrganismi mesofili aerobi EnterobacteriaceaePag. e Muffe Lievi E.coli O157 Listeria | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | monocytogenes | |
| CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE | | Microrganismi mesofili aerobi Enterobacteriaceae e E.coli (3- glucuronidasi positivi Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Muffe Lievi Salmonella spp | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| PASTICCERIA FRESCA | | Microrganismi mesofili aerobi E.coli (3- glucuronidasi positivi Coliformi totali Enterobacteriaceae e Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Muffe Lievi Salmonella spp Listeria monocytogenes | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| PANE E PRODOTTI DA FORNO | | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β - glucuronidasi positivi Coliformi totali Bacillus cereus presunto Muffe Lievi Salmonella spp Stafilococchi coagulasi positivi | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) |
| PANE GRATTUGIATO | | Microrganismi mesofili aerobi Coliformi totali Muffe Lievi Bacillus cereus presunto | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf)Pag. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| PASTE ALIMENTARI | | Microrganismi mesofili aerobi Enterobacteriaceae Muffe Lievi Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Clostridium perfringens E.coli β -glucuronidasi positivi Entetossine stafilococciche Salmonella spp Listeria monocytogenes | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| FRUTTA E ORTAGGI | | Microrganismi mesofili aerobi | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA) | | Enterobacteriaceae Muffe Lievi Stafilococchi coagulasi positivi Clostridium perfringens E.coli F3-glucuronidasi positivi Entetossine stafilococciche Salmonella spp Listeria monocytogenes Batteri lattici mesofili Campylobacter Yersinia | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI | | Salmonella spp Listeria monocytogenes E.Coli O157 | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | | Microrganismi mesofili aerobi Enterobacteriaceae Muffe Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Clostridium perfringens E.coli F3-glucuronidasi positivi | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | Salmonella spp Listeria monocytogenes | |
| PREPARAZIONI PRONTE PER IL CONSUMO | | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β -riduttori Clostridium perfringens Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Listeria monocytogenes Salmonella spp Campylobacter (se preparazioni alimentari a base di carne avicola) Yersinia (se preparazioni alimentari a base di carne suina) E.coli O157 (se preparazioni alimentari a base di carne bovina) Se preparazioni alimentari a base di prodo0 della pesca: Vibrio parahaemolyticus Vibrio cholerae Virus epatite A Istamina | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |
| PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE MULTINGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI | | Microrganismi mesofili aerobi E.coli β -glucuronidasi positivi Enterobacteriaceae Anaerobi solfito riduttori Clostridium perfringens Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Listeria monocytogenes Salmonella spp Campylobacter (se preparazioni alimentari a base di carne avicola) Yersinia (se preparazioni | Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf) |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | alimentari a base di carne suina) E.coli O157 (se preparazioni alimentari a base di carne bovina Se preparazioni alimentari a base di prodo0 della pesca: Vibrio parahaemolyticus Vibrio cholerae Virus epatite A Istamina | |
| ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI | | Microrganismi mesofili aerobi Enterobacteriaceae e Anaerobi solfito riduttori Muffe Lieviti Stafilococchi coagulasi positivi Bacillus cereus presunto Clostridium perfringens Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii) Salmonella spp Listeria Monocytogenes | Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/llegato_punto4.pdf |

6) REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dalla normativa vigente;

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625;

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

6.1) CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento ed al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

7) REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

7.1) PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Qualora ammissibili nelle preparazioni devono rispettare le seguenti condizioni:

devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;

non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

VEGETALI SURGELATI

Per i prodotti vegetali surgelati, qualora vengano richiesti, devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;

non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;

il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa

PISELLI:

- grani integri individuali, di colore verde brillante e senza ingiallimenti di sorta, odore tipicamente fresco, sapore caratteristico, consistenza tenera;

FAGIOLINI:

- baccelli integri individuali, di colore verde brillante senza ingiallimenti o imbrunimenti, di odore naturale caratteristico del prodotto, sapore tipico, di consistenza soda, senza filo;

SPINACI/BIETOLE:

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

MINESTRONE

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;

- carote: 25% +/- 3%;

- zucchine: 10% +/- 3%;

- pomodori: 9% +/- 3%;

- porri: 5% +/- 3%;

- sedano: 5% +/- 3%;

- cavolfiori: 5% +/- 3%;

- verza: 5% +/- 3%;

- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;

- basilico: 0,5% +/- 3%;

VERDURE E LEGUMI MISTI PER MINESTRONE

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;

- carote: 17% +/- 3%;

- pomodori: 9% +/- 3%;

- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

7.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere provenienti da coltivazioni **biologiche**, con maggiore preferenza ai prodotti di provenienza locale-regionale;

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario riportato di seguito, sono ammessi i piselli i fagiolini gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nei mesi di Aprile, Maggio.

L'ortofrutta deve essere di categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% di prodotti di categoria II, in peso o in numero, sul totale dei prodotti, Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;

Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

Non devono avere umidità esterna anormale;

Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;

Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale nonché livello di maturazione.

Qualora sul mercato, con prova documentata, non fossero reperibili categorie di prodotti ortofrutticoli biologiche possono eventualmente, per singole forniture limitate, essere sostituiti con prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) (così come disciplinati all'art. 1) o con Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999 (come sopra disciplinati) L'aggiudicatario dovrà utilizzare i prodotti ortofrutticoli biologici come di seguito indicato.

In ogni stagione l'aggiudicatario dovrà cercare di variare giornalmente la tipologia fornita ed inserire, a rotazione, le diverse tipologie previste nelle allegate tabelle sotto riportate.

ARANCE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia)

LIMONI

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

MANDARINI

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Provenienze richieste:

Provenienza Sicilia o altri di P.V.N.

CLEMENTINE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi.

Provenienze richieste:

Provenienza Calabria o altri di P.V.N.

FRAGOLE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco non lavate; devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra.

Provenienze richieste:

Emilia Romagna o P.V.N.

UVA DA TAVOLA

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

ALBICOCHE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Provenienze richieste:

Emilia Romagna o P.V.N.

CILIEGIE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Devono essere munite di peduncolo; devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Duracine, e altre

PESCHE

Provenienti da coltivazioni biologiche

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Pesche: a polpa gialla o bianca;

NETTARINE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley, Angeleno;

MELE

Provenienti da coltivazioni biologiche nazionali

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

PERE

Provenienti da coltivazioni biologiche oppure pere dell'Emilia Romagna IGP

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Provenienti da agricoltura biologica e dal mercato Equo e Solidale

Requisiti qualitativi:

Devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo; devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo; possono presentare lievi

difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

KIWI

Provenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

retati, lisci;

CAVOLI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere non aperti e non prefioriti; le foglie devono essere ben attaccate; il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate; sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Tipologie richieste:

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza, cavolo romano.

CIPOLLE

Provenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale; devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato); lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi; sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Provenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite; le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco, devono essere prive di residui di sabbia o terriccio; i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti; il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare le seguenti caratteristiche: per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato; le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg, Trocadero;

CETRIOLI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri; devono essere privi di sapore amaro; possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

MELANZANE

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco e consistenti; devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; devono essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

dolci lunghi (appuntiti) - dolci quadrati senza punta - dolci quadrati appuntiti (trottola) - dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere turgidi; la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto; i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde, san marzano,

ZUCCHINE

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere esenti da cavità e screpolature; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; peduncolo di lunghezza non >3 cm.

CAROTE

Provenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità; devono essere consistenti, non legnose; devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio; possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm; devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Tipologie richieste: novelle o varietà a radice piccola e a radice grande

FINOCCHI

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; devono essere 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 qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

maschio o femmina;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Provenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi; devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il biancogiallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza; devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

PATATE

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono avere morfologia uniforme, devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento 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; devono avere 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 avere buccia turgida; devono essere 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; 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, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Provenienti da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

Devono essere di buona qualità; devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche; devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: aromi, bietole o biete, erbe, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci, prezzemolo.

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze, pasqualina, rosmarino, salvia, soncino.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine, soncino

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

30

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, verze, ravanelli, zucchine, fiori di zucca

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, porri, ravanelli, verze, zucca, lenticchie, radicchio rosso, soncino

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, funghi, radicchio trapanese, porri, zucca.

7.3 PRODOTTI DI SALUMERIA

Per i prodotti di salumeria, qualora vengano richiesti, devono essere rispettate le seguenti indicazioni generali:

devono essere utilizzati prodotti biologici o di qualità DOP o IGP o DI MONTAGNA, come di seguito indicato, in conformità al regolamento UE n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati, di glutammato monosodico (sigla E 621) non contenenti glutine, lattosio e proteine del latte; le carni devono avere provenienza nazionale o europea.

Se serviti in monodose devono inoltre avere le seguenti caratteristiche generali:

le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
il processo di stagionatura non deve essere inferiore a quattro settimane deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; priva di glutine; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
deve essere priva di difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione;
umidità massima 65% +/- 3%;
Grassi massimo 7% +/- 3%
Confezionamento con imballaggio primario sottovuoto se privata del budello

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Per tale prodotto si deve fare riferimento al decreto ministeriale del 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

Requisiti qualitativi:

deve essere ricavato dalla coscia di suino;
senza polifosfati, glutine, glutammato, lattosio, proteine del latte;
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 odori sgradevoli;
il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido e il grasso non deve essere in eccesso;
può essere anche preventivamente sgrassato purché dichiarato in etichetta;
la qualità di grasso interstiziale deve essere bassa;
l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
privo di alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
umidità massima 75,5% +/- 3%;
confezionamento con involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. - STAGIONATO ALMENO 18 MESI

Requisiti qualitativi:

deve essere conforme alla legge n. 26 del 13/02/1990 e D.M. 15/02/1993 n. 253 e successive modifiche e integrazioni;
forma esteriore tondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino); - peso normalmente non inferiore a kg 7;
colore al taglio caratteristico, tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
sapore delicato e dolce, cioè poco salato ed aroma fragrante e caratteristico strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione;
non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
periodo di stagionatura non inferiore a 18 mesi
umidità calcolata sulla parte magra compresa fra 59 e 63.5% i prosciutti dovranno essere provvisti del caratteristico contrassegno "marchio a corona" atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto;
il prodotto dovrà essere munito nella regione del garretto di contrassegno metallico riportante la data di inizio stagionatura;
non saranno accettati prodotti che all'atto del sezionamento presenteranno alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, irrancidimento dei grassi, insufficiente stagionatura ecc... o comunque tali da rendere il prodotto non utilizzabile per uso alimentare umano;

il riscontro all'atto del sezionamento di cristalli di tirosina in modeste quantità (n. 2-3 per superficie di sezione) e con carattere sparso consentirà l'utilizzo del prodotto; qualora invece la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non sarà accettato;

nel caso in cui siano riscontrate sulle superfici vistose e grossolane spaccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto l'ente si riserva di respingere il prodotto;

sarà accettata la presenza di una infiltrazione adiposa retiforme o a raggiera limitata ad un fascio muscolare nella regione della pera del prosciutto, qualora invece tale infiltrazione si estenda a più gruppi muscolari sostituendosi, anche solo in parte, al tessuto muscolare (girello e sottofesa) l'intero prosciutto dovrà essere sostituito;

la fornitura può prevedere sia prosciutto intero che disossato (in tale ultimo caso deve essere previsto confezionamento in sottovuoto).

7.4 PRODOTTI CARNEI

Tutti i prodotti carnei devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.

CARNI BOVINE - BOVINO ADULTO

Provenienti da allevamenti biologici.

Requisiti qualitativi:

le carni bovine devono essere porzionate, prive di grasso e tolettate secondo arte, età compresa tra i 15 e 24 mesi, con classifica almeno "R" e stato di ingrassamento di classe 2 (griglia CEE dei bovini). La carne deve avere colore rosso vivo, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottofesa; scamone; noce; filetto; lombo; girello, campanello.

Per la preparazione di macinato: bocconcini di bovino .

CARNI SUINE

Requisiti qualitativi:

le carni suine devono essere di prima qualità conformi alla normativa vigente. La parte muscolare deve risultare di colore roseo uniforme, di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere scarso privo di ossidatura. Sono ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla. Devono essere di provenienza italiana etichettate "Origine Italia" da allevamenti biologici con alimentazione OGM FREE.

LOMBO DI MAIALE

Provenienti da allevamenti biologici.

deve provenire da allevamenti nazionali biologici e da stabilimenti riconosciuti CEE, presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine, deve essere confezionato in confezioni sottovuoto e possedere buone caratteristiche microbiologiche .

La produzione e commercializzazione devono essere conformi al regolamento (CE) numero 853 /2004 del 29.04.2004

CARNI OVINE-AGNELLO

Requisiti qualitativi:

deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia; spalla.

CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE, la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia, lombo per coniglio.

POLLO

Provenienti da allevamenti biologici.

Requisiti qualitativi:

il petto di pollo senz'osso, i fusi, le cosce con o senza osso. Le carni di pollame devono provenire da animali macellati da non più di 4 giorni e non meno di 12 ore. I polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. I polli dovranno essere completamente eviscerati ed essere esenti da fratture, edemi, ematomi, ecchimosi; il dissanguamento dovrà risultare completo. La pelle dovrà essere bianca, pulita, elastica e non distaccata, senza penne, plumole, ecchimosi, macchie verdastre, ecc.; La carne (muscoli scheletrici) dovrà apparire di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità.

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio; il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso con o senza osso:

- *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;

- *fuso:* tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; 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, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

- *petto:* deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

TACCHINO

proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

La carne deve essere di prima qualità e dovrà provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose, avere buon colorito e buona consistenza, essere di gusto gradevole e tenera, non presentare caratteristiche organolettiche alterate; 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 disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole; la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Coscia senza osso

7.5 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

deve essere di colore bianco o bianco paglierino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; di provenienza nazionale, proveniente da allevamenti biologici, privo di odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso > 3,2% +/-3%; ph < 6 +/-3%; Acidità <7 gradi SH +/-3%;

- latte fresco parzialmente scremato: grasso < 1,8% +/-3%; ph < 6 +/-3%; Acidità <7 gradi SH +/-3%.

YOGURT

Proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato fresco fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi. La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo. Deve provenire da agricoltura biologica nazionale non deve presentare odore, colore o sapori anomali; ph 3,5-4,5 +/-3%; Acidità >40 gradi SH +/-3%; Aromi frutta >12% +/-3%; confezionamento in confezioni unitarie da 125 g.

Tipologie richieste:

yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"; non deve contenere glutine.

37

GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:

devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati. Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. stagionatura di almeno 24 mesi

Requisiti qualitativi:

deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO – REGGIANO" e deve rispondere ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Il Parmigiano Reggiano stagionato deve avere le seguenti caratteristiche: il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e l'umidità del 29% con tolleranza di +/- 4, la pasta deve essere di colore da leggermente paglierino a paglierino, la pasta deve avere aroma e sapore caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante, la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia. Deve presentare occhiatura minuta appena visibile, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuta a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano". Deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)

deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi; deve essere di classificazione merceologica "scelto sperlato" o "zero (0) e uno (1)". Confezionamento: in forma intera o in tranci (imballaggio primario sottovuoto per i prodotti presentati in tranci). Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore in tema di etichettatura.

PARMIGIANO REGGIANO DOP (grattugiato)

La denominazione di origine del formaggio «Parmigiano Reggiano» è estesa alla tipologia grattugiato, ottenuta esclusivamente da formaggio intero avente diritto alla denominazione di origine di cui trattasi, a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo e che il confezionamento avvenga immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

presenza di grassi sulla sostanza secca: non inferiore al 32%;
età: non inferiore a dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione;
additivi: assenti;
caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;
umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25%;
quantità di crosta: non superiore al 18%;
composizione amminoacidica: specifica del «Parmigiano Reggiano».
Sono richieste confezioni da 1 kg.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato; i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Requisiti qualitativi:

39

non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

RICOTTA

Proveniente da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

deve essere di freschissima produzione, senza conservanti, ricavata dal siero di latte vaccino di ottima qualità di provenienza italiana, prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale. Deve risultare morbida friabile e granulosa, relativamente spalmabile. Sapore fragrante, dolce e latteo. Colore bianco.

BURRO

Proveniente da allevamenti biologici.

Requisiti qualitativi:

qualora utilizzato, deve essere di prima qualità, in confezioni sigillate e ottenuto dalla centrifugazione dalla crema di latte vaccino pastorizzato di alta qualità di provenienza italiana prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale e senza conservanti. Il burro deve provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, di color paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46, un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 28 e 31, un'acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,50%, deve essere fornito e conservato costantemente alla temperatura tra 0 e 4 C °.

FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE NON FILANTE (TIPO CASATELLA/STRACCHINO)

Requisiti qualitativi:

la pasta deve essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco; sapore dolce ed esente da sapori amari o piccanti; la confezione non deve contenere siero; fornito in confezioni originali, di provenienza locale o regionale.

STRACCHINO

Proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

Proveniente da allevamenti biologici e comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale; ottenuto da latte vaccino intero, la pasta deve presentarsi molle, cremosa, cupolare, non eccessivamente molle; la superficie di taglio deve presentarsi bianca-burro; contenuto di materia grassa non inferiore al 45%; maturazione non superiore a 1 settimana a temperatura controllata (+4°C); confezionato in pani standard e conferito in confezioni originali con regolare etichettatura.

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

E' privo di crosta e si presenta con la forma del contenitore che lo alloggia. La superficie è evidentemente umida, dal colore bianco madreperla. La pasta è molle, gelatinosa, umida, adesiva e cremosa. Si presenta in diverse consistenze, a volte compatta, o gelatinosa, o spalmabile, in funzione della maturazione rapida.

MOZZARELLA/MOZZARELLA PER PIZZA

Proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato biologico; morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; grasso non inferiore al 44%; la mozzarella "fior di latte" deve essere confezionata immersa nel suo liquido; la mozzarella per pizza deve essere confezionata sotto vuoto; di provenienza locale o regionale.

CACIOTTA FRESCA

Proveniente da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

consistenza sostenuta con resistenza alla pressione e al taglio; asciutta e di colore bianco; crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto; stagionatura minima di 60 giorni; confezioni in monoporzione da 100 g ed in forme da 2 kg circa.

41

ASIAGO D.O.P

Requisiti qualitativi:

formaggio a denominazione di origine ai sensi del DPR del 21/12/1978; di tipo pressato; maturazione di 20/40 giorni; Umidità < 36% +/-3%; Grasso > 45% +/-3%.

FONTINA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

formaggio prodotto da latte vaccino intero a pasta semicotta, di media stagionatura, a denominazione di origine ai sensi del DPR n. 1269 del 1955 e s.m.; maturazione superiore ai 60 giorni; Umidità < 40% +/-3%; Grasso > 45% +/-3%.

EMMENTHAL SVIZZERO - Prodotto biologico

Preparato con latte intero di vacca; pasta compatta, elastica, senza sfoglia, né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente e non umida, di colore giallo, di sapore dolce e delicato; materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%; stagionatura otto mesi circa.

7.6 OVOPRODOTTI

Per le paste all'uovo si veda il punto 7.8

UOVA PASTORIZZATE

Provenienti da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi:

Le uova pastorizzate devono presentarsi in confezioni chiuse ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche: l'uovo pastorizzato (misto d'uovo, albume, tuorlo) biologico deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina, di provenienza e produzione italiana, preferibilmente fresche, di categoria "A" omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate a temperatura inferiore ai +4°C, in accordo alle normative vigenti secondo i regolamenti CE 852/04, 853/04 e 2073/05 e smi.

Il prodotto deve presentare odore e sapore tipico dell'uovo fresco, privo di impurità e frammenti di guscio, non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc.. Le uova pastorizzate biologiche, preferibilmente di produzione locale/regionale non devono presentare alterazioni di alcun genere, determinate da conservazione a temperatura non conformi, prolungato stoccaggio in condizioni non idonee, né presentare caratteri organolettici atipici

UOVA FRESCHE

Provenienti da allevamenti biologici nazionali

Requisiti qualitativi:

devono essere intere e di gallina di prima qualità. Dovranno essere di categoria "A", prodotte in condizioni igieniche ottimali, fresche e selezionate, con le seguenti caratteristiche: guscio pulito, intatto, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm e immobile, albume: chiaro, limpido, gelatinoso e privo di corpi estranei, il tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, prive di odori estranei. Le uova dovranno essere calibrate da 53/63 gr. standard, per un peso medio non inferiore a gr. 57; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, non essere refrigerate né pulite con un procedimento umido e secco. Dovranno essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e marchiate secondo quanto previsto dalla normativa in vigore. Il termine minimo di conservazione delle uova al momento del ricevimento, non deve essere inferiore a 15 giorni.

7.7 PRODOTTI ITTICI

Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;

L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta; deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone (che verranno indicate anche successivamente dall'amministrazione).

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI provenienti da zona FAO 27 o 37

Requisiti qualitativi:

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; la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- spine.

non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale aggiunto o additivi.

Tipologie richieste:

filetti di Merluzzo; filetti di Platessa; filetti di Nasello; filetti di Sogliola

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

devono 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; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale aggiunto o additivi.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI provenienti da zona FAO 27 o 37 **Requisiti qualitativi:**

devono 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; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale aggiunto o additivi.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI provenienti da zona FAO 27 o 37

Requisiti qualitativi:

devono 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; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale aggiunto o additivi.

PESCE FRESCO

Requisiti qualitativi:

Pesce "a miglia zero", prodotto fresco del mare Adriatico, senza testa, completamente eviscerato e privo totalmente di spine.

Tipologie richieste:

filetto di sardina; filetto di alice; filetto di triglia; filetto di sgombri; filetto di cefalo

7.8 CEREALI, FARINACEI E LEGUMI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E/O INTEGRALE

Proveniente da agricoltura biologica.

Requisiti qualitativi:

con odore e sapore tipici, assenza di corpi e/o sostanze estranee, assenza di punti neri, priva di additivi, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, spezie; non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; 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:

tempo di cottura;

resa (aumento di peso con la cottura).

La pasta deve essere di semola di grano duro e/o integrale idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti; il grado di spappolamento deve essere < 6% +/- 3%; la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura; di colore ambra (più scuro se integrale), perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e secondarie di I° grado (medie). Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale. Può essere richiesta integrale.

PASTA ALL'UOVO SECCA

Proveniente da agricoltura biologica nazionale

- conforme a quanto previsto dalla L. n.580/67, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni;

- prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso non inferiore a gr.200 di uova per ogni Kg di semola;

- di colore giallo, perfettamente essiccata ed indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- esente da difetti del tipo: presenza di macchie bianche o nere, bottatura o bolle d'aria, spezzettature o tagli;

- non essere soggetta a facili fratture, avere odore e sapore gradevoli;

- la resistenza della pasta alla cottura deve essere in relazione, ai vari formati, allo spessore e alla grossezza. Nella cottura la pasta non dovrà divenire collosa, né presentare granulosità vischiose, né intorpidire l'acqua;

- dopo aver raggiunto il giusto grado di cottura e quindi dopo essere stata scolata e lasciata a sé, la pasta deve resistere bene per la durata di 20', mantenendo intatto il nerbo senza disfarsi e senza dar luogo a collosità;
- formati richiesti: grattini, grattoni, filini, farfalline, quadretti, tempestina, maltagliati, tagliatelle, garganelli, ecc..;
- priva di OGM.

PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE FRESCA SURGELATA

In sfoglia stesa e surgelata, dimensioni: mm 245x300. Confezioni da 10 kg

La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Dovrà essere esente da additivi chimici ed in particolare da coloranti

PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

ripieni: di carne, pesce, legumi, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;

formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE

Requisiti qualitativi :

devono essere rispettate le seguenti caratteristiche:

umidità massima: 30% s.s;

ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;

sostanze azotate: min 10.5% s.s;

acidità espressa in gradi: max 6% s.s;

assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Gli gnocchi devono essere con patate, essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle leggi in materia. Dopo la cottura devono risultare morbidi, e non spappolati. Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione, OGM FREE e proveniente da agricoltura biologica nazionale. All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili tutte le caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione: consistenza, colore, odore, sapore.

Tipologie richieste:

gnocchi di con patate, gnocchi di semolino, gnocchi misti; strozzapreti

RISO

Provenienza da agricoltura biologica nazionale

Requisiti qualitativi:

deve avere specifica etichettatura e marchio convalidanti il metodo biologico, OGM FREE, deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna; può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled; può essere richiesto integrale.

Tipologie richieste:

Risone, Riso fine parboiled, riso superfino arborio, riso ribe.

ORZO E FARRO

Provenienti da agricoltura biologica nazionale.

Requisiti qualitativi:

Il farro deve essere semiperlato e l' orzo perlato OGM FREE. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita di colore bianco giallo-paglierino; il farro non deve essere stato ibridato con grano duro; indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privi di corpi estranei, con buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura); devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C; confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto senza rotture o difetti.

SEMOLINO DI GRANO DURO

deve essere OGM FREE e indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei.

FARINA BIANCA

Proveniente da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

priva di OGM, non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei

Tipologie richieste:

Tipo 0; 00; 1 o 2 nel rispetto dei limiti di legge.

FARINA DI MAIS

Proveniente da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

priva di OGM, non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei

CRACKERS

Privenienti da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

devono essere non salati, privi di olio di palma e grassi idrogenati con specifica etichettatura e marchio convalidanti il metodo biologico e OGM FREE; come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste:

crackers non salati in superficie o asodici; crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva; devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina; non devono essere presenti coloranti artificiali; conformi al disciplinare QC.

TIGELLE/CRESCENTINE

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi

come da disciplinare IGP; ottenuta con farina di grano tenero, acqua, sale, olio extra vergine di oliva, polvere lievitante, non deve contenere additivi ad eccezione del bicarbonato di sodio, prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 giorni dalla produzione; confezionata in sacchetti di plastica per alimenti.

I SECCHI

Requisiti qualitativi:

devono possedere una perfetta lievitazione e cottura; i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione; come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere dolcificati con edulcoranti; non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

FETTE BISCOTTATE**Requisiti qualitativi:**

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; sono preferibili integrali.

PANE**Fatti con farina proveniente da agricoltura biologica nazionale****Requisiti qualitativi:**

deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore. Da utilizzare pane comune (senza grassi ed oli aggiunti), fresco di giornata, con farina tipo 0, 1 o 2 e/o integrale provenienti da agricoltura biologica nazionale, ben lievitato e ben cotto, deve essere insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina); OGM FREE. E' vietato il pane riscaldato o surgelato. Il pane grattugiato ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, o da altri prodotti provenienti dalla cottura da una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza sale. Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

Tipologie richieste:

pane comune

PIZZA**Prodotta con farina proveniente da agricoltura biologica****Requisiti qualitativi:**

OGM FREE, ben lievitata, ben cotta, a basso contenuto di sale, lievitata naturalmente; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di appassimento per un tempo non inferiore a 45 minuti mantenendo le caratteristiche organolettiche e di gradimento anche dopo il trasporto e la consegna alle scuole. Il pomodoro deve essere biologico e di produzione nazionale; la mozzarella deve avere le caratteristiche sopra elencate.

Tipologie richieste:

pizza bianca, pizza al pomodoro, pizza margherita, pizza margherita/pomodoro con prosciutto, pizza al pomodoro/margherita con verdure.

DOLCI DA FORNO FRESCHI**Requisiti qualitativi:**

Prodotti nel territorio nazionale con farina da agricoltura biologica di tipo 0,1, 2 OGM FREE e contenenti grassi ad esclusione di oli tropicali e grassi idrogenati”

Tipologie richieste:

ciambella romagnola; crostate; biscotti e altre tipologie di torte richieste dal servizio di dietologia.

LEGUMI, CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI**Provenienti da agricoltura biologica,****Requisiti qualitativi:**

puliti; esenti da aflatossine; non dovranno presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe ed insetti; dovranno essere privi di corpi estranei; di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta; OGM FREE.

Tipologie:

Legumi: tutte le tipologie anche misti; Cereali: tutte le tipologie; Pseudo cereali: tutte le tipologie.

7.9 GENERI VARI (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

PASSATA E POLPA DI POMODORO

Proveniente da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

deve essere senza bucce e semi, da agricoltura biologica nazionale senza aggiunte, ottenuta dal frutto fresco sano e maturo, deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; deve presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico; conforme alla normativa vigente.

Tipologie richieste:

- passata di pomodoro; polpa di pomodoro.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Proveniente da agricoltura biologica nazionale.

Requisiti qualitativi:

deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale; peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%; altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE MARINO IODATO FINE E GROSSO

Requisiti qualitativi:

sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; deve essere "sale iodato"; non deve contenere impurità e corpi estranei.

VERDURE IN SCATOLA (esclusi legumi , tranne che in situazione di emergenza ,segnalata)

Requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; non devono contenere impurità e corpi estranei.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Tipologie richieste:

denocciolate; a rondelle.

TONNO IN SCATOLA

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal *Regolamento (CEE) n. 1536/92 del 9 giugno 1992* e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conservazione all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà, essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Sono richieste confezioni da 80 gr, da 1,730 kg e da 3 kg.

Requisiti qualitativi:

deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo; non sono ammessi conservanti; l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva.

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; i filetti possono essere presentati con o senza pelle; devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro; la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa; devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne; devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce; l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Proveniente da agricoltura biologica.

Requisiti qualitativi:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Prodotto biologico.

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo". All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

numero di perossidi (meq.102/Kg) 20,

trilinoleina 0.35

composizione acidica

transisomeri degli acidi grassi

spettrofotometria di cui: K232 2.4. e K270 0.2

panel test.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel **DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE.**

E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n. 157).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anomale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

La fornitura richiesta è in bottiglie da litri 1.

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.

ACETO

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati.

ACETO DI MELE

Prodotto da agricoltura biologica.

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone; la consistenza deve essere liquida, non schiumosa; deve essere privo di depositi, grumi e corpi estranei.

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua; deve essere esente da umidità anomala e grumi.

INFUSI

Tipologie richieste:

karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole; camomilla in filtri: può essere composto da fiori interi o solo parti di essi deve avere porzioni singole in filtri.

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi; può essere in confezioni singole monoporzioni.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

le marmellate e le confetture devono prevedere una quantità di frutta o agrumi pari superiore al 50%, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti ed addensanti. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. Odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri; sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; sapori estranei; ammuffimenti; presenza di materiali estranei; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione; il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i..

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione

Tipologie richieste:

mela; mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera.

MIELE

Provenienza nazionale.

Requisiti qualitativi:

se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli italiani"; non deve contenere materia organica e inorganica estranea alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze; non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi; non deve presentare una acidità modificata artificialmente; non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Tipologie richieste:

millefiori; acacia.

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Proveniente da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

almeno 70% di frutta; per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero; non è consentita l'aggiunta di zuccheri; deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; non deve contenere glutine.

MERENDINE CONFEZIONATE

Utilizzate solo per i cestini viaggio

in monoporzione da gr. 40-50;

- tipo plumcake allo yogurt- tortino – crostatine alla composta di frutta;
- privi di OGM;
- privi di oli e grassi idrogenati.

BISCOTTI

- privi di aromatizzanti di sintesi e coloranti, emulsionanti, strutto, olio e grassi idrogenati;
- privi di dolcificanti come saccarina o edulcoranti di sintesi, ma possono essere impiegati: miele, zucchero di canna e malto;
- esenti da odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- privi di OGM.

7.10) PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta delle materie prime confezionate da utilizzare dovranno riportare in etichetta la dicitura “senza glutine” così come eventuali prodotti finiti somministrati tal quali. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

Tipologie richieste – indicativamente:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane; biscotti; pane grattato; farina.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti.

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti.

7.11) OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi

senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte.

Tipologie richieste:

carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello; formaggino; pesce; frutta: gusti vari.

LIEVITO VANIGLIATO

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- esente da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

- nel prodotto fresco la consistenza deve essere compatta, priva di grumi, macchie, parti liquide e corpi estranei
- esente da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- esente da alterazioni microbiche e fungine

ZAFFERANO

Si richiede Zafferano puro in bustine o in vasetti sigillati, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono, conformi alla normativa vigente.

L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

FRUTTA SECCA

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole. I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI AGLI ALIMENTI

- norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia,
- REGOLAMENTO (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- REGOLAMENTO UE 1169/2011 - relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- REGOLAMENTO UE 775/2018 Modalità di applicazione del Regolamento UE 1169/2011, con riferimento alle norme sull'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento;
- D.Lgs. 231/2017 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011;
- REGOLAMENTO UE 2021/382, modifiche sull'igiene degli alimenti.

Si richiamano come applicabili ed in quanto parte integrante del presente documento **LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**

Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011