



COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO

ALLEGATO i

Tabelle merceologiche

- COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO -
Piazza Garibaldi n. 5/1 – 42011 BAGNOLO IN PIANO (RE)

INDICE

DEFINIZIONI

CAPITOLO 1: CEREALI E DERIVATI

- 1.1. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 1.2 PASTA ALL'UOVO SECCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 1.3 PASTA ALL'UOVO RIPIENA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (FRESCA O SURGELATA)
- 1.4 PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)
- 1.5 RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 1.6 PANE FRESCO DI VARIE TIPOLOGIE
- 1.7 FARINA BIANCA
- 1.8 CRACKERS
- 1.9 FETTE BISCOTTATE
- 1.10 GRISSINI
- 1.11 TIGELLE/CRESCENTINE
- 1.12 PIADINA ROMAGNOLA
- 1.13 I SECCHI

CAPITOLO 2: CONDIMENTI

- 2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO DI PRODUZIONE NAZIONALE
- 2.2 OLI DI SEMI
- 2.3 ACETO
- 2.4 ACETO DI MELE
- 2.5 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
- 2.6 SUCCO DI LIMONE
- 2.7 SALE MARINO IODATO/IODURATO

CAPITOLO 3: ALIMENTI CONSERVATI

- 3.1 *PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA DI PRODUZIONE NAZIONALE*
- 3.2 *POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE BIOLOGICA*
- 3.3 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
- 3.4 *TONNO IN SCATOLA*

CAPITOLO 4: LEGUMI E CEREALI

CAPITOLO 5: LATTE E LATTICINI

- 5.1 LATTE FRESCO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO DI PRODUZIONE BIOLOGICA
- 5.2 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA
- 5.3 GELATI INDUSTRIALI
- 5.4 FORMAGGI
- 5.5 PARMIGIANO REGGIANO DOP
- 5.6 FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI
- 5.7 FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA
- 5.8 FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA
- 5.9 FORMAGGI A PASTA PRESSATA
- 5.10 FORMAGGI A PASTA SEMIDURA
- 5.11 RICOTTA
- 5.12 BURRO

CAPITOLO 6: UOVA

6.1 UOVA FRESCHE

6.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME

CAPITOLO 7: LE CARNI

7.1 CARNI BOVINE NAZIONALI FRESCHE E REFRIGERATE

7.2 CARNI SUINE FRESCHE E REFRIFERATE

7.3 POLLO

7.4 TACCHINO

CAPITOLO 8: SALUMI

8.1 PROSCIUTTO COTTO

8.2 PROSCIUTTO CRUDO DOP

8.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

8.4 ARROSTO DI TACCHINO

CAPITOLO 9: PRODOTTI ITTICI

9.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

9.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

9.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

9.4 CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI E SURGELATI

9.5 CEFALOPODI PULITI CONGELATI E SURGELATI

CAPITOLO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

10.1 ORTAGGI FRESCHI

10.2 ODORI – ERBE AROMATICHE FRESCHE

10.3 ORTAGGI SURGELATI

10.4 FRUTTA FRESCA

10.5 FRUTTA SECCA SGUSCIATA

CAPITOLO 11: PRODOTTI PER LA MERENDA

11.1 ORZO SOLUBILE

11.2 INFUSI

11.3 ZUCCHERO SEMOLATO

11.4 MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

11.5 PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

11.6 MIELE

11.7 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE DI ORIGINE BIOLOGICA

11.8 CACAO

11.9 SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI AL 100%

CAPITOLO 12: PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI. SENZA GLUTINE PER CELIACI

CAPITOLO 13: ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

CAPITOLO 14: NOTE AGGIUNTIVE

DEFINIZIONI

Prodotti convenzionali

Categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili, in via di esclusione, dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

prodotti biologici

certificati secondo il Regolamento UE 848/2018 e dalle norme di recepimento nazionale;

prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata

in conformità alla L. 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) e prodotti con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:

Prodotti a marchio DOP – Denominazione di Origine Protetta

Prodotti a marchio IGP – Indicazione Geografica Protetta

prodotti tipici regionali ER

prodotti che, poiché racchiudono valori gastronomici e culturali, rientrano nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali – sezione Emilia Romagna

prodotti del commercio equo e solidale (COMES)

prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificati dal WFTO o dal FLO o da sistemi equivalenti.

CAPITOLO 1: CEREALI E DERIVATI

1.1. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi

- sapore e odore gradevole;
- di colore ambrato, perfettamente essiccata;
- aspetto uniforme, traslucido; impurità, imperfezioni e corpi estranei assenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura per un tempo non inferiore a 45 minuti, i singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie;
- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$;

Tipologie richieste

Deve essere garantita la fornitura di tutti i principali formati presenti sul mercato.

Se richiesta, deve essere fornita pasta integrale.

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti previsti nelle leggi e normative vigenti.

1.2 PASTA ALL'UOVO SECCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- di colore caratteristico, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

Tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve essere esente da additivi e deve riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge.

1.3 PASTA ALL'UOVO RIPIENA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi

rapporto ripieno/pasta: min. 50 % \pm 3%.

Tipologie richieste

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

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

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

1.4 PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi

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.

Tipologie richieste

gnocchi di patate, strozzapreti.

1.5 RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi

Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:

Tutte

1.6 PANE FRESCO DI VARIE TIPOLOGIE

Requisiti qualitativi

Pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina).

Si raccomanda l'uso di pane prodotto con farine integrali.

Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

Il pane fornito deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Deve essere prodotto con farine selezionate, non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Potranno essere forniti panini di circa g 50-60 o pane preaffettato.

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.

Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazione plastiche.

Tipologie richieste:

Pane comune, Pan de RE, pane arabo, ciabatta, baguette, pane al mais, pane ai cereali.

1.7 FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti, additivi e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

Tipo 0 e 00 e 1 nel rispetto dei limiti di legge.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

1.8 CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole – mais;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere prodotti in conformità alle disposizioni di legge vigenti;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura;
- le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti;
- è escluso l'uso di grassi animali e di grassi vegetali idrogenati.

Tipologie richieste:

Crackers non salati in superficie o asodici;

Crackers integrali

1.9 FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi

- come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole – mais;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- è escluso l'uso di grassi animali e di grassi vegetali idrogenati;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura;
- sono preferibili integrali.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

1.10 GRISSINI

Requisiti qualitativi

È denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.

- devono essere preparati in conformità alle norme vigenti;
- 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;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

1.11 TIGELLE/CRESCENTINE

Requisiti qualitativi.

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

1.12 PIADINA ROMAGNOLA

Requisiti qualitativi

Come da disciplinare IGP

1.13 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, spezzature o tagli, rammollimenti atipici.

CAPITOLO 2: CONDIMENTI

2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO DI PRODUZIONE NAZIONALE

Requisiti qualitativi

- Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e successive modifiche ed integrazioni.
- deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni o trattamenti chimici;
- sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura;
- non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità;
- deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, di muffa, di fumo e simili;
- deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

E' previsto l'uso di olio extravergine di oliva in cottura e per tutti i condimenti "a freddo": della pasta bianca, delle verdure e altri piatti.

2.2 OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais. L'olio di girasole e mais è ammesso solo per eventuali frittute.

2.3 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 60g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati.

2.4 ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

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

2.5 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare.

2.6 SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

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

2.7 SALE MARINO IODATO/IODURATO

Requisiti qualitativi:

è previsto l'esclusivo impiego di sale marino arricchito di iodio. Il sale deve essere conforme al DM 562 del 10/08/95 e alla Legge n. 55 del 21/03/2005 e s.m.i.;

il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;

l'etichetta deve riportare la dicitura "sale iodurato", "sale iodurato e iodato" a seconda delle sostanze aggiunte per garantire un adeguato tenore di iodio.

CAPITOLO 3: ALIMENTI CONSERVATI

3.1 PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Requisiti qualitativi

Deve essere di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Caratteristiche:

- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- altre caratteristiche del prodotto: conformi alla normativa.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale, escludendo le varietà ibride; sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi privi di additivi ed aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti.

La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile.

3.2 POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE BIOLOGICA

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, che provengano da varietà idonee alla conservazione.

Il prodotto deve essere esclusivamente con pomodori di produzione nazionale.

Inoltre il peso sgocciolato sul peso netto, deve essere: >60% +/-3%.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%. L'acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile, secondo la normativa vigente.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

3.3 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 di lavorazione.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e deve essere di produzione nazionale.

Tipologie richieste:

Denocciolate, a rondelle.

3.4 TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazione ed eccessivi sedimenti. Deve essere conservato in olio di oliva o extra vergine di oliva.

CAPITOLO 4: LEGUMI SECCHI E CEREALI

La fornitura di legumi e cereali deve essere biologica per almeno il 50% in peso.

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti, forniti in confezioni originali, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi;
- devono essere di produzione nazionale;
- **i legumi secchi sono da preferire a quelli in scatola.**

Tipologie

Legumi: tutte le tipologie anche misti tra cui fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli dall'occhio, fagioli grandi di Spagna, lenticchie grandi, lenticchie varietà piccola di Castelluccio, lenticchie decorticate, piselli decorticati, ceci, fave decorticate.

Cereali: tutte le tipologie, anche pseudocereali.

CAPITOLO 5: LATTE E LATTICINI

Tutti i prodotti devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti, secondo la normativa vigente.

5.1 LATTE FRESCO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO DI PRODUZIONE BIOLOGICA.

Deve essere conforme alle normative vigenti e deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. 54/1997, la zona di mungitura deve essere in Italia.

Requisiti qualitativi

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

- non deve, in nessun caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti o additivi di alcun tipo.

5.2 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Requisiti qualitativi

- 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 a pezzi o come purea; deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

5.3 GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, vaniglia, pistacchio, ecc.).

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

Devono essere forniti in confezioni integre monoporzione e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da normativa vigente.

Tipologie richieste

Il gelato richiesto può essere in stecco, in coppetta o biscotto con grammatura variabile a seconda del prodotto (50-80 gr); ogni confezione deve riportare lotto, scadenza, ingredienti ed etichetta nutrizionale.

Deve essere prevista la fornitura di gelati a base di soia/riso per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

5.4 FORMAGGI

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”, in conformità al Regolamento UE n. 1151/2012 e al Regolamento UE n. 665/2014.

5.5 PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione.

Requisiti qualitativi

- 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>;
- dovrà essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 24 mesi documentata;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1).

5.6 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.

5.7 FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

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

5.8 FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

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

5.9 FORMAGGI A PASTA PRESSATA**Requisiti qualitativi:**

devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

5.10 FORMAGGI A PASTA SEMIDURA**Requisiti qualitativi:**

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.

5.11 RICOTTA

Formaggio fresco prodotto da latte intero pastorizzato con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine.

Requisiti qualitativi

- pasta di colore bianco uniforme;
- consistenza uniforme granulosa tendente allo sfaldamento;
- non deve contenere conservanti;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

5.12 BURRO**Requisiti qualitativi**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti;

- deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento;
- non deve essere in alcun modo alterato; non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- non deve esserci crescita di muffe;
- non deve essere microbiologicamente contaminato;
- non sono ammessi additivi, solo il sale comune.

CAPITOLO 6: UOVA

Sia le uova fresche che le uova pastorizzate fornite dovranno essere biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

6.1 UOVA FRESCHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale e provenienti da allevamento biologico a terra.

Requisiti qualitativi:

devono essere:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- tuorlo: visibile alla speratura solamente 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;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali.

6.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

CAPITOLO 7: LE CARNI

7.1 CARNI BOVINE NAZIONALI FRESCHE E REFRIGERATE

Biologico per almeno il 50% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animali in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”.

Il prodotto deve provenire da allevamento nazionale, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Sono da preferire razze o varietà locali, comunque selezionate per capacità di adattamento, vitalità e resistenza alle malattie.

Gli animali devono essere preferibilmente nutriti con prodotti provenienti da agricoltura biologica, no OGM, in alternativa con prodotti nazionali, a lotta integrata.

E' vietato somministrare antibiotici o medicinali di sintesi chimica a scopo preventivo.

La prevenzione delle malattie viene perseguita potenziando le difese immunitarie degli animali mediante un'alimentazione di alta qualità, il movimento libero, attraverso il libero accesso ai pascoli o a spazi aperti comunque destinati e limitando il numero dei capi in azienda.

La cura delle malattie viene effettuata con tecniche di medicina naturali, quali l'omeopatia e la fitoterapia.

E' proibito l'uso di ormoni e di sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la manipolazione genetica.

Sono vietate la stabulazione fissa e l'allevamento in gabbia.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Si richiedono carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto provenienti da carcasse appartenenti alle classi di seguito indicate, come da classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE.

BOVINO ADULTO

Prodotto

Carne bovina fresca fornita in pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria A o E con classe di conformazione U o R (U=Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante; R=Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Età non inferiore ai 24 mesi.

Requisiti qualitativi

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

Tagli anatomici richiesti

Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa, sottofesa, scamone o girello, noce, filetto, lombo, girello, spalla, sottospalla, vitellone macinato magro per ragù o hamburger.

VITELLO

Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali; in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”; la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottospalla; spalla; girello.

Caratteristiche

- La carne bovina fresca deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.
- I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.
- Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.
- I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).
- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti. Dovrà essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

7.2 CARNI SUINE FRESCHE E REFRIFERATE

Biologica per almeno il 10%.

Le carni devono essere di provenienza da suini magroni e rispettare le vigenti norme in materia di igiene e sicurezza ai sensi della normativa in vigore.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo “QUALITA' CARNE” o “Allevamenti Biologici” approvato da un ente certificatore autorizzato.

La carne deve altresì provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati.

Tutta la fase di produzione, trasporto e confezionamenti devono avvenire nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

La carne deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc., entro i limiti della vigente normativa.

Requisiti qualitativi

Le carni devono essere ottenute da animali sani, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari: categoria di peso: L (light, leggero); classe di carnosità: U,

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti:

Lombo di suino fresco s/osso (filone)

Lombo di suino fresco s/osso (a fette)

7.3 POLLO

Biologico per almeno il 20% in peso.

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” o “rurali all'aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all'aperto” devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Requisiti qualitativi

- deve appartenere alla classe A;
- le carni devono provenire da animali nati e allevati in Italia, preferibilmente da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne;
- 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 e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole.

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con cartilagine sternale molto flessibile;

- la macellazione deve essere recente, non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- privi 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;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- il grasso sottocutaneo e interno deve essere distribuito uniformemente 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;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;

Cosce, coscette, sovracosce e fusi di pollo

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 conformati, 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 essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.

Petto di pollo

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.

7.4 TACCHINO

Biologico per almeno il 20% in peso.

Requisiti qualitativi

- le carni devono provenire da animali nati e allevati in Italia, preferibilmente da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne;
- devono essere animali con classe di appartenenza "A";
- 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 e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole;
- il grasso sottocutaneo deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

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 caratteristica muscolatura ben sviluppata.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, né preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

CAPITOLO 8: SALUMI

I salumi devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna in conformità al Regolamento UE N. 1151/2012 e al Regolamento UE 665/2014 e s.m.i.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.

8.1 PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia di suino di origine nazionale documentata e certificata;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

- non deve contenere polifosfati, glutine, glutammato, lattosio e proteine del latte.

8.2 PROSCIUTTO CRUDO DOP

Requisiti qualitativi:

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prosciutto crudo D.O.P. deve essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali, nella zona tipica di produzione.

L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalle norme vigenti:

- stagionatura non inferiore ai 18 mesi;
- essere di forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- avere un peso fra 8 / 10 kg e non inferiore ai 7 kg;
- avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- di colore uniforme al taglio, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- il prosciutto crudo può presentare rari cristalli di tirosina;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- la concentrazione di sale non deve superare il 7%.

8.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

La Bresaola della Valtellina IGP è ottenuta da cosce di bovino nazionale di età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni.

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla normativa vigente:

- stagionatura non inferiore a 45 giorni;
- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

8.4 ARROSTO DI TACCHINO

Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e Glutammato, esente da fonti di glutine.

La carne deve essere di sostanza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

CAPITOLO 9: PRODOTTI ITTICI

Tutti i prodotti ittici surgelati devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

9.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

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 formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I pesci non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
- ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
- grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane/parete addominale o di cartilagine;
- attacchi parassitari;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.

I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

Tipologie richieste: coda di rospo 100/200 g, sogliola 300 g, branzino, trota 180-200 g, dentice, salmone.

9.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

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 formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
- grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- spine: i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm; è tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella, tonno, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico.

9.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

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 formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
- grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari.

I tranci devono presentare una sola spina centrale; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone

9.4 CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI E 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 formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare, a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

Non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste: gamberi e code di gamberi, gamberetti.

9.5 CEFALOPODI PULITI CONGELATI E 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 formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare, a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

Non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste: sepioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g

Per tutte le tipologie richieste, non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

CAPITOLO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La fornitura di frutta e ortaggi deve essere biologica per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.

La frutta esotica (es. banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'Allegato A dei CAM, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelata e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Si richiedono prodotti derivati da **agricoltura di tipo convenzionale**, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

I prodotti di ortofrutta devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1^a categoria;
- essere interi, sani, esenti da difetti;
- essere di recente raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste;
- avere raggiunto la naturale e compiuta maturazione fisiologica di consumo;
- essere omogenei ed uniformi;
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti;

- essere privi di parassiti;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- essere privi di odore e/o sapore estranei.

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti. Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- avere subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Si richiede di privilegiare la filiera corta.

Disposizioni specifiche.

Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti aventi le caratteristiche richieste nel presente capitolato, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE.

La ditta aggiudicataria ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute.

Le patate, cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

10.1 ORTAGGI FRESCHI

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge vigenti.

Tipologie richieste

BIETE DA COSTA, BIETE ERBETTE, SPINACI

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

Requisiti qualitativi

Devono essere di aspetto fresco, 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 é 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.

CETRIOLI

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

Requisiti qualitativi

Devono essere di aspetto fresco e consistenti, 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

Requisiti qualitativi

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate, 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

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, insalatario, verde.

ZUCCHINE

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

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

Requisiti qualitativi

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate, 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)

Requisiti qualitativi

Devono essere interi (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 bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza; devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

PATATE

Requisiti qualitativi

Devono avere morfologia uniforme, peso minimo di 60 g per ogni tubero e massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle).

Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti.

Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna 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 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.

10.2 ODORI – ERBE AROMATICHE FRESCHE

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, salvia, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, erba cipollina.

10.3 ORTAGGI SURGELATI

Prodotto consentito a menù soltanto se non reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti.

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo per spinaci ed erbe in foglia e piselli; per le altre tipologie di verdure, l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti.

Detti prodotti surgelati dovranno:

- risultare privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- avere odore e sapore rilevabili, e propri del prodotto di origine;
- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste: spinaci ed erbe in foglia e piselli; altri ortaggi solo eccezionalmente, se non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti. E' consentito l'utilizzo di minestrone surgelato o di verdure e legumi misti surgelati per minestrone o passati quando non sia reperibile la corrispondente verdura fresca. In ogni caso, la composizione deve essere di minimo n. 10 varietà di verdure, indicativamente:

minestrone

patate 35% (+/- 3%)

carote 25% (+/- 3%)

zucchine e pomodori 9% (+/- 3%)

porri, sedano, cavolfiore, verza 5% (+/- 3%)

prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)

verdure e legumi misti per minestrone o passati

patate 25% (+/- 3%)

carote 17% (+/- 3%)

pomodori 9% (+/- 3%)

fagiolini 8% (+/- 3%)

borlotti 7,5% (+/- 3%)

zucchine 6,5% (+/- 3%)

piselli 10% (+/- 3%)

porri, sedano, cavolfiore, verza 4% (+/- 3%)

prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)

10.4 FRUTTA FRESCA**Tipologie richieste**

le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

ANNUALE: banane, mele,

SETTEMBRE/OTTOBRE: uva, pere, prugne, kiwi, cachi,

NOVEMBRE/FEBBRAIO: pere, cachi, arance, mandarini (tipo clementine), mandaranci, kiwi

MARZO/APRILE: pere, arance, , kiwi, fragole, arance

MAGGIO/LUGLIO: fragole, ciliegie, prugne, pesche, albicocche, cocomeri, meloni

MELE E PERE DA TAVOLA**Requisiti qualitativi**

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondenti alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità.

Possono essere ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione; nella pera il peduncolo può essere leggermente danneggiato; nella mela, il peduncolo può mancare, purchè la buccia adiacente non sia lesionata.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti:

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, come le ammaccature lievi non decolorate, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a cm² 0,25.

Le pere non devono essere grumose.

Tipologie richieste

Mele: Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

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

AGRUMI

Requisiti qualitativi

Gli agrumi non devono presentare secchezza della polpa;

- devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno, dovuto al gelo, e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tipologie richieste

Arance: Tarocco, Moro, Sanguinello, Navel, Ovale (Valencia); la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;

Mandarini: Provenienza Sicilia e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali) - colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie totale del frutto;

Clementine: Clementine senza semi provenienza Calabria e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali) - colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie totale del frutto;

Pompelmi: a polpa gialla o rosa

Limoni: primo fiore di Sicilia e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali) – sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purchè non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo.

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purchè 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. Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tipologie richieste

Pesche e nettarine, a polpa bianca o gialla.

Pesche noci.

ALBICOCCHE

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purchè 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.

PRUGNE E SUSINE

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purchè 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

Almeno due tipologie diverse

CILIEGE

Requisiti qualitativi

Devono essere munite di peduncolo, esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Possono essere ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste

Duroni o duracine e altre, secondo disponibilità

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi

I grappoli devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e, se possibile, ricoperti della loro pruina.

Possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, leggerissime bruciature da sole solo dell'epidermide, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina.

Nera: Cardinal

KIWI

Requisiti qualitativi

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati di acqua, di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, difetti superficiali della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm², un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza

protuberanze, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

La calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Kiwi: 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

FRAGOLE

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità, di aspetto fresco non lavate, provviste di calice e di un breve peduncolo verde e fresco, prive di terra.

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione (una zona bianca non superiore a 1/10 di quella del frutto), lievi segni superficiali di pressione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Fragole: 18 mm.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

BANANE

Requisiti qualitativi

Devono essere:

- sode, di colore adeguato, intere, prive di residui di pistilli, con peduncolo intatto, senza piegature, senza tracce di infezioni fungine e di disseccamento;
- sane, di buona qualità, esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, pulite (prive di sostanze estranee visibili), prive di odore e/o sapore estranei;
- presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto: esso avrà una colorazione normale, sana, non presenterà infezioni fungine e dovrà, nel caso di frammento, presentare un taglio netto e non smussato, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Possono presentare lievi difetti di forma, della buccia nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso provocare il deterioramento della polpa e pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

La calibrazione è determinata dalla lunghezza minima e dallo spessore dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: lunghezza minima: 14 cm; spessore minimo: 27 mm.

In deroga, le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2^a categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

MELONI

Requisiti qualitativi

Devono essere di buona qualità, privi di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono essere ammessi i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita);

- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni;
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo non superiori a 2 cm. e che non raggiungano la polpa, non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino il deterioramento della polpa;
- Lunghezza massima del peduncolo: cm 2.

Tipologie richieste

Meloni retati e meloni lisci.

COCOMERI

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

La polpa delle essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente.

I frutti devono essere di buona qualità, privi di terra, di fessurazioni e ammaccature.

Possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino il deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

CACHI

Requisiti qualitativi

I frutti devono essere sufficientemente sodi, non molli né avvizziti.

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, e non provochino il deterioramento della polpa.

La polpa deve essere integra e il calice ben inserito.

Al momento del consumo la polpa dev'essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

10.5 FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- priva di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa.

Tipologie richieste:

Mandorle, noci gherigli, nocciole, pinoli, arachidi, pistacchi

Prodotti preferibilmente di origine UE

CAPITOLO 11: PRODOTTI PER LA MERENDA

11.1 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;

11.2 INFUSI

Requisiti qualitativi

- Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste

karkadè in filtri o in fiore

the e the deinato in filtri e solubile

camomilla in filtri e solubile (può essere composto da fiori interi o solo parti di essi)

Confezionamento richiesto: in bustine monodose

11.3 ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti:

- se semolato, deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- può essere confezionato in singole monoporzioni.

Tipologie richieste

zucchero semolato, anche in bustine monodose

zucchero grezzo di canna, anche in bustine monodose

zucchero impalpabile vanigliato

11.4 MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Non si devono riscontrare:

- caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea, o con agrumi interi o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

Possono essere confezionate in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro o PET multiporzione; i prodotti devono essere conformi alle prescrizioni del **D. Lgs. 50/2004** e s.m.i.

11.5 PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi

- Il prodotto deve presentarsi omogeneo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono essere privi di conservanti, coloranti, additivi;
- Il contenuto in frutta: almeno del 90% ;
- non sono consentiti polpe o purea di frutta dolcificate artificialmente o con zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio).

Tipologie richieste:

mela

mela – banana

mela – prugna

mela – albicocca

pera

Il prodotto deve essere confezionato in mono porzioni da g 100.

Utilizzo:

Salvo in casi eccezionali e giustificati, questi prodotti non devono essere utilizzati come sostitutivi della merenda mattutina a base di frutta fresca. Sarà consentito soltanto nei casi eccezionali di mancanza della frutta fresca.

11.6 MIELE

Requisiti qualitativi

- Deve essere di produzione nazionale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico che abbia reso in gran parte inattivi, o distrutto, gli enzimi presenti;
- 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.

Può essere confezionato in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro multiporzione;

11.7 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE DI ORIGINE BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

deve essere di origine biologica e di provenienza equo solidale.

Il cioccolato fondente deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato.

Il cioccolato al latte deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento, di sostanza secca del latte del 14 per cento e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

Si richiedono prodotti che non prevedono la presenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

11.8 CACAO

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati e torrefatti. Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Il cacao in polvere deve pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

11.9 SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI AL 100%

Requisiti qualitativi

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo ;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono essere privi di conservanti;

- i succhi non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintentici, aromi artificiali, anidride solforosa e antifermentativi. Sono permessi esclusivamente l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come antiossidante;
- i nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una qualità di purea non inferiore al 45/50% sono ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da picnic...;
- contenuto in frutta: min. 70%;
- assenza di dolcificanti artificiali o zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio);
- nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero).

Tipologie richieste

pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Il confezionamento è previsto in tetrabrik monoporzioni da 200ml

Utilizzo:

Salvo in casi eccezionali e giustificati, questi prodotti non devono essere utilizzati come sostitutivi della merenda mattutina a base di frutta fresca. Sarà consentito soltanto eventualmente come merenda in occasione di gite scolastiche.

**CAPITOLO 12: PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI
SENZA GLUTINE PER CELIACI**

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

Requisiti qualitativi

Devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- tutti i prodotti devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia) in vigore ed avere il contrassegno concesso da AIC;
- oppure: essere presenti nel Registro Nazionale dei Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare o rispettare i medesimi requisiti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1% ;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste - indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza;
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci;
- dessert UHT, mousse/polpe di frutta
- farina;
- pane grattato

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

CAPITOLO 13: ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Deve essere garantita la fornitura di tutti i prodotti necessari per l'alimentazione dei bambini dell'asilo nido autorizzati dal Ministero della Salute.

Gli alimenti per la prima infanzia sono i prodotti espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini fino a tre anni di età. Per questa seconda categoria (bambini fino a 3 anni) si tratta dei cosiddetti baby food: alimenti a base di cereali e altri, complementari all'alimentazione latte, disciplinati da:

- Direttiva 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini che codifica la direttiva 96/5/CE
- Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128: Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini e ss. mm. ii.

Si richiede la fornitura, secondo la normativa vigente, di:

- 1) alimenti a base di cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato;
- 2) alimenti a base di cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
- 3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
- 4) biscotti e fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
- 5) alimenti per bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

CAPITOLO 15: NOTE AGGIUNTIVE

PURÈ DI PATATE

Il purè di patate deve essere preparato dalla cucina con l'utilizzo di patate fresche e ingredienti freschi. Non è consentito l'utilizzo di preparati per purè.

SALSE E SUGHI

Tutte le salse, sughi e condimenti devono essere realizzati in cucina. Non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.

PANATURE INDUSTRIALI

Non è consentito l'utilizzo di prodotti preconfezionati o pre-panati industriali. Tutte le panature devono essere preparate dalla cucina.

RICETTARIO

Tutte le ricette devono essere previamente visionate e approvate dalla commissione mensa per l'effettiva attivazione del menù.

TORTA FRESCA

Si richiede la preparazione nei centri cottura di una torta fresca ogni mese da proporre a merenda a tutti i bambini. Gli ingredienti presenti nelle ricette delle torte devono seguire le stesse caratteristiche contenute nel capitolato. Tutte le ricette devono essere previamente visionate e approvate dalla commissione mensa.

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo dei primi piatti, secondi piatti o contorni dovrà essere messo a disposizione di tutti in ogni momento sale, aceto, olio extravergine d'oliva biologico e limone affettato.

PARMIGIANO REGGIANO

Per quanto riguarda i primi piatti il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) dovrà essere aggiunto soltanto su richiesta durante il servizio (e non in fase di preparazione del piatto). Il formaggio dovrà poi essere messo a disposizione anche successivamente per integrazioni a seconda del gusto degli utenti.

INSALATE

Le verdure come gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.

Le foglie di insalata devono essere ben tagliate e condite con cura olio extravergine d'oliva biologico e poco sale. I finocchi e le carote o altre verdure preparate per il consumo a crudo devono essere sempre tagliati filangeè. I pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

ALTRI PRODOTTI NON CONSENTITI IN MENU

- Tonno in conserva
- Budini confezionati
- Frutta sciroppata
- Preparati per brodo
- Olii di semi/composti (consentito solo olio EVO o monoseme: mais o girasole)
- Patate surgelate/congelate

STAGIONALITÀ

Il menu scolastico dovrà essere declinato in due variazioni stagionali tenendo conto delle differenze di temperatura e disponibilità di frutta e verdura freschi.

PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco; non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.