

ALLEGATO 2 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Prescrizioni generali comuni a tutti i prodotti

Tutti i prodotti devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente e alle successive modifiche e/o integrazioni per ciascuna classe merceologica, nonché quelle relative al confezionamento, conservazione, trasporto, tracciabilità. Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e sugli allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Sono inoltre richiesti, laddove indicato, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. – D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

Specifiche generali per il prodotto biologico

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dal Regolamento di attuazione CE n. 889/08.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione. I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 del 28 giugno 2007 e successive modifiche e integrazioni.

Per le aziende italiane il controllo deve essere effettuato da uno degli Organismi nazionali autorizzati, allo scopo, dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ai sensi del Decreto Legislativo n.220 del 17 marzo 1995. Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di Controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto Legislativo n. 109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali, devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di Controllo autorizzato, ai cui controlli l'operatore è sottoposto,
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali,
- gli estremi del Decreto di riconoscimento come Organismo Nazionale di Controllo,
- il codice dell'operatore controllato,
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto,
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica".

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica. Le imprese dovranno attenersi alle prescrizioni dell'Organismo di Controllo in merito al processo di trasformazione delle derrate in pasti, garantendo, in ogni momento e fase, l'identificabilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ottenuti con il metodo di produzione biologico. Durante il processo di trasformazione, dovrà essere garantito l'accesso per il controllo dell'Ente appaltante, così come l'accesso ai documenti amministrativi e contabili, relativi al prodotto biologico.

Specifiche generali per le derrate alimentari

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- fornitura regolare e a peso netto, indipendentemente dalla quantità o confezione predeterminata (cassetta, sacco, ecc.);
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;

- precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera protettiva -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;
- etichette con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- termine minimo di conservazione ben visibile e leggibile su ogni confezione;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile/biodegradabile, delle seguenti tipologie:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo; sono da escludersi gli imballi in plastica o in legno a perdere;

per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente; lattine in banda stagnata sigillate ermeticamente;

per gli altri alimenti: carta, polipropilene, carta alluminata o altro materiale idoneo per alimenti;

per le paste: scatole di cartone, buste/sacchi di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;

per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili);

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);

- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;

- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero).

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Prodotti della pesca congelati o surgelati:	-18/ -15
Altre sostanze alimentari surgelate:	-18/-15
Tutte le altre sostanze alimentari congelate:	-10/ -7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Latte pastorizzato in confezione: da 0 a +4 +6

Prodotti lattiero - caseari (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi,

Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5

Carni bovine e suine fresche: da + 2 a +7

Pollame e conigli (carni avicunicole) fresche: da -1 a +4 +7

Yogurt +8 - +9

Ricotta +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata. Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore):

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Carni	+4°
Pollame	+4°
Verdure	+8°/10°

Latte e latticini freschi	+4°
Salumi e formaggi	+6°
Gelati	-10°
Surgelati	ffff-18°

PRODOTTI DA FORNO

Biscotti

Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali. Non sono accettati additivi antiossidanti. Sono ammessi gli aromi naturali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Tipologia di biscotti richiesti: biscotti secchi;

biscotti secchi monodose;

biscotti tipo frollini anche in monodose;

biscotti prima infanzia;

confezioni consigliate da gr 250/500 kg.

Crackers e Fette biscottate (classici o integrali)

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 N.283 sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%, crackers non salati.

Confezionamento consigliato:

- fette biscottate confezioni consigliate da 300-500 gr o in monoporzioni;
- crackers confezioni consigliate da gr 500- 1kg, in monorazioni da gr 25 – 40.

Grissini stirati all'acqua /conditi

Come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra- vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme tra arachidi -sesamo – girasoli - mais. Privi di sale in superficie e avere un contenuto di sdale inferiore al'1,7% sulla farina, non devono essere presenti coloranti artificiali e possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC.

Torte e altri dolci confezionati

Devono essere prodotti con farina di frumento e altre farine, non devono contenere coloranti e conservanti o panna montata fresca, devono risultare esenti da frammenti di guscio. Tutti prodotti dolciari provenienti da produttori esterni dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente.

CEREALI E PASTE ALIMENTARI

Farina bianca

La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01. La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della 580/67).

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per categoria farina bianca.

Pasta e pastina di semola BIO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 luglio 1967 n.580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente ed, in modo bene visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2.5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, grado di spappolamento deve essere <6%+/-3%, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. La pasta di grano duro deve rimanere al dente dopo la doppia cottura e idonea alla veicolazione dopo al 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.

Umidità max 12,50%

Ceneri 0,70/0,85

Cellulosa 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Richieste tipologie formati essenziali: penne, mezze pene, sedanini, farfalle, pipe, tortiglioni, fusilli, stelline, semini, corallini, ditalini. Per pasta confezioni preferibilmente da 3kg e/o 5 kg, per pastina da brodo confezioni da 1 kg e/o 500 gr. Preferibilmente in confezioni da 3 o 5 kg, da brodo invece da 1kg O 500 gr

Pasta e pastina secca all'uovo

Prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C) : non superiore a 10⁴ UFC/g
- salmonella assente 25/g

- staphylococcus aureus: non superiore a 100 g.

Richieste varie tipologie di pastina secca all'uovo per minestre come: quadretti, grattini, elicoidali, farfalline ecc).

Pasta e pastina dietetica primi mesi

La pastina deve essere confezionata in busta sigillata posta dentro scatola di cartone chiusa del peso indicato, etichettata nel rispetto della normativa vigente, compresa l'indicazione dei nutrienti e di quanto previsto dalle normative relative agli alimenti per lattanti e di proseguimento. La pastina dietetica deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua). La pasta e pastina devono essere composte da ingredienti quali farina di frumento, farina diastasata, arricchita con sali minerali e vitamine. Su 100 (cento) grammi di sostanza secca devono essere contenuti:

proteine (N x6,25) g 10,5;

lipidi g 1,3;

carboidrati g 74,9 di cui g 10 da maltodestrine;

sali minerali g 0,8;

umidità max. 12,5%.

E' richiesta pastina ad alta digeribilità, di vari formati e tipologie come ad esempio:

da 4 mesi: sabbolina, fiorellini micron, bebi riso

da 5 mesi: pokerina, astrini, puntine, stelline, fili d'angelo, chioccioline, anellini, gemmine

10 mesi: maccheroncini, pennette

da 12 mesi: pastina alle verdure, pastina carote e pomodoro

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso BIO

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spapolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Semolino

Il semolino deve provenire da semola di grano duro riso e mais e deve essere a preparazione istantanea.

La composizione media del semolino, su 100 (cento) parti di sostanza secca deve essere:

glicidi 79,9;

protidi 12,0;

lipidi 1,3;

fibra 3,0;

minerali 0,8;

vitamine varie, acido folico mg 15.

Il semolino non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il semolino non deve contenere tracce di sfarinati vari, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto. Il semolino deve inoltre essere immune da parassiti di ogni genere, muffe, acari, tarli, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti in genere. Non deve presentare grumi, sapore ed odore acre. Il semolino non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Il semolino non deve essere ottenuto da cereale transgenico né contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Preferibilmente in confezioni da 250 gr.

LEGUMI- CEREALI- FRUTTA SECCA

- Ceci secchi
- Fagioli Borlotti secchi
- Lenticchie secche
- Mandorle secche
- Orzo perlato
- Farro

Ceci : seme di leguminosa a forma tondeggiante, di colore crema o giallo uniforme e assenza di odore ammuffito, di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Fave secche sgusciate : di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Fagioli Borlotti : seme di leguminosa a forma ovale, di colore violaceo e assenza di odore ammuffito.

Lenticchie : seme di leguminosa a forma piatta tondeggiante di colore tipico e assenza di odore ammuffito.

Farro e Orzo perlato : devono essere ottenuti da semi integri seccati ,esenti da infestazioni parassitarie, con assenza di semi germogliati, e assenza di corpi estranei. I residui e gli additivi dovranno essere conformi a quanto stabilito nella vigente legislazione a riguardo.Dovranno essere confezionati in involucri conformi alla vigente legislazione in materia per le migrazioni delle sostanze, e per la composizione dei materiali.

Le confezioni dovranno riportare nell'etichetta quanto richiesto dalla vigente legislazione.

Mandorle tostate: i prodotti dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e pelate,privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido). Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente. Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (Imballaggio primario sottovuoto)

CARNE BOVINA fresca o congelata/surgelata BIO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Tutta la fornitura di carne bovina deve provenire da allevamento biologico

Le pratiche di allevamento con metodo biologico degli animali e dei loro derivati sono disciplinate dal Regolamento CE no 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999 e successive modifiche. Il regolamento si applica all'allevamento di bovini, suini, ovini, caprini, equini e pollame. Di tali specie animali debbono privilegiarsi razze o varietà locali, comunque selezionate per capacità di adattamento, vitalità e resistenza alle malattie.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non

Tutta la carne bovina deve provenire da bovini adulti (vitelloni), conformi alla normativa CE, devono provenire da bovino maschio castrato o non o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne" e controllo "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre :

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg.
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, ed in particolare D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e D.M. 23.11.1995, L. 283/62, DPR 327/80, D.Lvo 109/92 e D.Lvo 181/03, D.Lvo 155/97 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento Italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, Reg. CE 1825/00, DM 30/8/00, Reg. CE 178/02, inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
-deve essere dichiarata la data di macellazione;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, priva di colore e di odore anormali ;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre tre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997.
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Le carni bovine devono giungere confezionate sottovuoto.

Le confezioni sottovuoto devono presentarsi a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro dovuta a lacerazione o a cattiva saldatura dell'imballaggio primario né contenere corpi estranei.

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15 Noce
da Kg 4,5 a Kg 7

I tipi di carne richiesti per il confezionamento dei pasti scolastici sono i seguenti:

arrosto (polpa scelta)

spezzatino magro

filetto

controlfiletto

macinato di carne bovina

Arrosto bio

La carne per arrosto, deve essere in taglio intero, del peso sopra indicato, non affettata o sezionata e deve provenire esclusivamente dai tagli indicati e non essere ricavata da altre parti anatomiche del bovino; deve essere ben sgrassata e toelettata, la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 6-7% rispetto al peso del pezzo di carne consegnato.

Macinato di carne bovina bio

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportato e mantenuto nel rispetto della catena del freddo. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%. Le materie prime carne per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg, da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste

Fesa di vitellone fresca bio

Carne bovina in piccoli tagli anatomici FRESCHI ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone, classificato R/2 secondo le griglie CEE.

Spezzatino bio

La carne per lo spezzatino deve provenire esclusivamente dai tagli indicati, gli stessi utilizzati per l'arrosto, tagliata a pezzi; lo spezzatino deve essere magro, ben sgrassato e toelettato; la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 6%.

Controfiletto bio

Il controfiletto deve provenire dal taglio specifico e deve essere lasciato intero o sezionato a metà, ma non tagliato a fette. Deve avere caratteristiche (grana, forma, ecc.) facilmente identificabili con esame ispettivo visivo.

Filetto bio

Il filetto deve provenire dal taglio specifico e deve essere lasciato intero o sezionato a metà, ma non tagliato a fette. Deve avere caratteristiche (grana, forma, ecc.) facilmente identificabili con esame ispettivo visivo.

CARNI DI SUINO fresche o congelate/surgelate

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La carne deve:

- provenire da suini magroni deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L.gs 286/94 e del DM 23/11/95;
- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la loro cottura;
- non deve presentare neppure colorazioni anomale;
- essere trasportata secondo le disposizioni della legislazione vigente, con automezzi idonei a mantenere la catena del freddo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

Lombo s/o suino

I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso e confezionato sotto vuoto. Le confezioni di carne sottovuoto devono essere integre, a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro per lacerazione o per cattiva saldatura nè presenza di corpi estranei all'interno.

All'apertura della confezione il tessuto muscolare dovrà avere colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza di grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato del grasso solido di superficie.

Le carni congelate di suino dovranno essere trasportate con automezzi idonei nel rispetto della catena del freddo.

CARNI AVICOLE fresche o congelate/surgelate

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino, debbono provenire da animali nati e allevati in Italia.

Il pollame deve essere abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 10/12/97 n.495; a comprova dovrà comparire il bollo sanitario in etichettatura su ciascuna carcassa esposta, se confezionata singolarmente, o sugli involucri o sull'imballaggio.

Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della semplice refrigerazione o surgelazione.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Coniglio

Deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari, la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda. Assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

Petto o fesa di tacchino intero fresco o a fette

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea.

In corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. La carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

Pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora

ossificata, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. Il pollo a busto deve essere di recente macellazione, trasportato nel rispetto della catena del freddo, provvisto di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dalla legislazione vigente, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole.

Il pollo a busto essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

Petto di pollo intero fresco

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

Cosce di pollo, sovracoscia o fuso

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

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

sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

fuso: tibia, unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, 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 e le ossa non devono presentare fratture. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

SALUMI E INSACCATI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere derivato da coscia suino, essere privo polifosfati aggiunti, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in idoneo involucro plastico e sottovuoto. La carne deve risultare compatta, di colore rosa chiaro e con grasso bianco e sodo. Deve essere esente da difetti di fabbricazione ed in particolare senza rammollimenti, colorazioni e odori anomali. In etichettatura devono comparire le seguenti diciture:

- ingredienti;
- data di produzione e termine minimo di conservazione;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- bollo sanitario identificativo dello stabilimento di lavorazione riconosciuto CEE.

Prosciutto crudo

Deve essere conferito esclusivamente prosciutto a denominazione di origine "Prosciutto di Parma DOP" o "prosciutto di Modena DOP", munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati, macellati in Italia e prodotto, per un periodo minimo di stagionatura in zona tipica. Deve essere di peso compreso fra gli 8 e 10 kg. In osso, di sapore delicato e dolce, poco salato, e con aroma fragrante e caratteristico. Deve essere disossato e consegnato in tranci confezionati sottovuoto.

In etichetta devono comparire le seguenti diciture:

- "prosciutto di Parma DOP" o "Prosciutto di Modena DOP";
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del produttore o del venditore;
- Sede dello stabilimento di confezionamento;
- Data di produzione (mese e anno di lavorazione);
- Quantità netta;
- Termine minimo di conservazione;
- Modalità di conservazione.

UOVA PASTORIZZATE BIO

Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere fresche, sgusciate, pastorizzate, secondo quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993 n° 65, con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi. Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccatura e sporcizia superficiale. Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni. I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+4°) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

UOVA FRESCHE BIO

Le uova fresche di gallina (cat. A) devono essere consegnate in piccoli imballaggi ecologici di carta pressata (contenenti n. 6 -12 uova cad.) recanti le indicazioni previste. Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le singole confezioni di uova (6-12 pz) devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

Gli imballaggi singoli, anche se contenuti in imballaggi più grandi, debbono recare sulla parte esterna, a caratteri chiaramente visibili e leggibili, l'avviso ai consumatori di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto. I marchi devono essere riportati anche sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile, conformemente alle disposizioni legislative vigenti. Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese. L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Le uova devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

FORMAGGI – LATTE E DERIVATI DEL LATTE

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;

FORMAGGI FRESCHI

Stracchino, ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.

Mozzarella fior di latte, dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia. La pasta dovrà essere morbida, bianco-pagliarina, con struttura caratteristica "a foglie" leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di fufosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.

Requisiti richiesti:

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

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti. Il formaggio deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura; avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, a quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

Caciotta fresca: di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

Emmenthal: derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve 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.

Italico tipo bel paese: Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

Taleggio: ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1,700 – 2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Parmigiano reggiano: Stagionatura non inferiore a 24 mesi, si specifica che può essere richiesta anche di stagionatura superiore ai 24 mesi indicati. Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si richiamano: D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, D.M. 17.6.1957, D.P.R. 22.9.1981. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8. Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.Lgs. 181/03.

Asiago D.O.P.

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.P.R. 21 dicembre 1978), prodotto conforme al DPR 1269/55, ai Decreti MIPAF del 28/07/2003 e del 23.09.2003 e succ. mod, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (DPCM 3/08/1993), giorno, mese e anno di produzione, provincia (zona di produzione) e placchetta di caseina con numero di riconoscimento leggibile.

Asiago d'allevato: Peso medio della forma da 8 a Kg 12, grasso minimo su s. s. non inferiore al 34%, stagionatura: massimo due anni (preferibile la stagionatura a 90 giorni)

Asiago pressato: peso medio della forma da 11 a Kg 15., grasso su s. s. non inferiore al 44%, stagionatura 20 - 40 giorni (preferibile la stagionatura a 30 giorni) Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

Latte intero e parzialmente scremato

Per i Nidi d'infanzia e la scuola d'infanzia è richiesto preferibilmente la distribuzione di latte fresco pastorizzato intero, per colazioni e merende; per gli usi di cucina può essere previsto l'utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

Latte di soia BIO e Latte di riso BIO

Latte di soia: bevanda di soia stabilizzato UHT, consistenza fluida di colore giallo tipico, odore tipico e sapore tipico.

Latte di riso: bevanda di riso stabilizzato UHT, consistenza fluida di colore bianco lattiginoso, con odore tipico di riso, sapore tipico delle materie prime impiegate, leggermente dolce.

Burro

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: Il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne' presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Yogurt bianco o alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere conforme alle normative vigenti, di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. La frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato". Lo yogurt deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine; dovrà essere confezionato in appositi contenitori "a perdere" secondo la norma di legge.

Yogurt di soia alla frutta o bianco

Con fermenti Vivi + Calcio+ Vit. B2 B12 e D2, 100% Vegetale , Colesterolo 0 mg. Senza Lattosio, a basso contenuto di grassi

Budini

Devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.327/80 e D.L. 109/92 e successive modifiche; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.

Verdure ed erbe aromatiche surgelate

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non

aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. Preferibilmente in confezioni da 1kg, 2kg o 2,5 kg.

Elenco minimo delle verdure surgelate richieste:

Piselli finissimi surgelati;
spinaci a foglia o a cubetti surgelati;
fagiolini finissimi surgelati;
zucchine surgelate a rondelle;
carote a disco surgelate;
minestrone di verdure;
patate surgelate a spicchi (no pre fritte)
zucca;
broccoli;
cavolfiore.

Pesce surgelato

- Filetto di Merluzzo
- Filetto di Limanda.
- Filetto di Nasello.
- Filetto di Platessa
- Filetto di Halibut

CARATTERISTICHE

I prodotti della pesca congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D.L.g.vo n. 531/92. I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati.

Le etichette apposte sulle confezioni conferite o, in alternativa anche solo su documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dal D.M. 27/3/2002 in conformità al REG. CE 2065/2001: la denominazione commerciale e scientifica di specie di cui all'allegato A del suddetto decreto, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona FAO di cattura.

Dovranno essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniacca
- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno in scatola al naturale e Tonno in scatola sott'olio

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero. Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno e quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca".

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Filetti di acciughe/sqombri in olio d'oliva

Le masse muscolari devono essere prelevate 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, 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. I filetti devono essere privi di perforazioni o lacerazioni della carne, di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti

Pomodori pelati, polpa e passata BIO. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell'11/4/1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 art. 64 e D.L. n. 109 del 27/01/1992.

Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo. Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Confettura extra di frutta

La confettura extra di frutta, monogusto, ricavata da una sola specie di frutta tra quelle indicate, deve essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata.

le caratteristiche dovranno essere conformi alle prescrizioni del D.lgs 50/2004, in particolare devono contenere:

- tenore in zucchero non superiore al 55%
- tenore di frutta non inferiore al 45%

La confettura richiesta è di varietà: **ciliegia, pesca, prugna, albicocca.**

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici. La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida, cremosa, senza pezzi di frutta. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri e quanto non compreso tra le caratteristiche tipiche del prodotto. Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente. Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione o di caramellizzazione.

Miele

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni. In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "miele millefiori" se proviene da diverse specie botaniche, "miele di acacia" se proviene da un'unica specie specifica (acacia), "miele di nettare", se proviene da più specie, e il nome del produttore. Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua). Il miele di nettare di fiori deve essere di origine regionale/ locale o nazionale. Il miele richiesto è di varietà millefiori e/o acacia. Non sono richieste miscele di mieli ottenute da mieli plurifloreali. Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni. Il miele di acacia deve essere trasparente ed avere un colore giallo paglierino chiaro. Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere, propoli, ecc.). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.

OLII E ACETO

Olio extra vergine oliva BIO

Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico. Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

L'olio usato in cottura deve essere mono seme di girasole e rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti secondo la legislazione vigente.

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 D.L. 109 del 27/01/92.

Aceto di vino bianco

L'aceto richiesto deve essere confezionato in bottiglia di vetro della capacità indicata, con chiusura ermetica munita di sigillo e contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'aceto di vino utilizzato deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L, non sono ammessi aceti aromatizzati.

L'aceto all'analisi organolettica, chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia, o comunque avariato o difettoso per odori e/o sapori anomali oppure essere infestato da parassiti e/o addizionato con acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti (vinolina, rosso d'anilina, enocianina), composti metallici tossici, aldeidi, aceto di alcool, sostanze acri (pepe, zenzero, senape, timo), ecc.

Aceto di mele

Deve essere prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela mediante processo di acidificazione avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L. Non sono ammessi aceti aromatizzati, Né aceti addizionali acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

Oli di Semi

Deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi e mais.

VARIE

INFUSI: Camomilla in filtri o solubile , tè in filtri , tè deteinato in filtri

Camomilla granulata istantanea: La camomilla, costituita da un estratto granulato istantaneo proveniente dal fiore di camomilla deve presentare caratteristiche di odore e sapore tipiche del fiore da cui proviene. Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere pronto all'uso, previa aggiunta di acqua opportunamente riscaldata.

Camomilla in filtri: La camomilla deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni. La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente. La camomilla in filtri non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Tè deteinato in filtri: Il prodotto deve essere confezionato in filtri di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle disposizioni vigenti e posti dentro scatola chiusa ed etichettata ai sensi di legge. Il tè deve essere consegnato in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, a caratteri ben visibili e indelebili. Sulla confezione deve essere indicata anche la seguente dizione: "Tè Deteinato", con la precisazione "Caffeina non superiore a 0,10%". Il tè deteinato richiesto è prodotto generalmente con trattamento effettuato mediante l'impiego del solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche corrispondenti alla normativa vigente e successive modificazioni e integrazioni.

CACAO DOLCE SOLUBILE ED ORZO TOSTATO SOLUBILE

Cacao solubile dolce: Il cacao solubile deve essere confezionato in barattolo o in scatola a chiusura ermetica, richiudibile, etichettata secondo le disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e integrazioni. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del cacao e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana. Il cacao solubile in polvere deve essere ottenuto dai semi di cacao di qualità pregiata, di diversa origine, leale e mercantile, che con procedimento meccanico siano stati trasformati in polvere contenente almeno il 20% di burro di cacao (in percentuale sulla sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%, con aggiunta di zucchero. Il cacao deve essere privo di germi o di qualsiasi altro prodotto residuo dalla estrazione del burro di cacao effettuata con solventi, nonché margarina, grassi idrogenati, olio di cocco, grassi esterificati e rigenerati, ecc.. Il cacao non deve contenere Ocratossina A superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il cacao non deve essere adulterato con aggiunte di gusci di cacao, di destrine e farine varie, in particolare di castagne, che ne alterino la composizione chimica e l'aspetto al microscopio.

Orzo tostato solubile: L'orzo solubile deve essere confezionato in barattolo richiudibile, del peso indicato, riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. La confezione (barattolo con coperchio richiudibile) dovrà 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. L'orzo non deve essere confezionato in busta. L'orzo solubile deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile dall'orzo tostato a 170-180 °C, finemente macinato, proveniente da coltivazione nazionale. Deve essere costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere estranee ad esso. La quantità di orzo da adoperare nella preparazione del prodotto solubile, non deve essere inferiore a g 3.000 per g 1.000 di prodotto finito e non deve contenere più del 4% in peso di acqua. L'orzo deve avere un aspetto tipico, essere finissimo, al tatto deve lasciare una polvere tenuissima, compressa col pugno non deve formare una massa compatta. Deve essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché contenere altri cereali, sostanze estranee di qualunque genere, né essere invaso da parassiti, insetti, e sostanze anomale in genere. L'orzo non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. L'orzo non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

OMOGENEIZZATI IN VARI GUSTI

Gli omogeneizzati devono essere confezionati in vasetto di vetro sigillato sottovuoto, etichettati nel rispetto della normativa vigente; sull'etichetta devono essere riportati anche i valori nutrizionali e tutto quanto attiene alle normative sugli alimenti per lattanti e di proseguimento. I vasetti devono essere almeno in confezione doppia (confezione da n. 2 vasetti da g 80 cad.). Gli omogeneizzati richiesti sono delle seguenti tipologie: carne (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, agnello, prosciutto crudo), pesce (orata, trota, merluzzo, spigola, platessa), formaggio, prosciutto, verdura (mono varietà o verdure miste), frutta (frutta mista, e frutta mono varietà: mela, pera, albicocca, banana, prugna). Gli omogeneizzati di carne richiesti sono del tipo: manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, agnello, prosciutto crudo. Devono essere ottenuti da carne proveniente da allevamenti selezionati e controllati per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione; le carni devono essere scelte e controllate e gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale.

Gli omogeneizzati di pesce richiesti sono del tipo: orata, merluzzo, trota, platessa, spigola. Devono essere ottenuti da pesci provenienti da allevamenti controllati per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione; i pesci devono essere di ottima qualità, selezionati e garantiti; gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale. Gli omogeneizzati di formaggio richiesti devono essere ottenuti da formaggi di ottima qualità, controllati per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione. Gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale.

Gli omogeneizzati di prosciutto richiesti devono essere ottenuti da coscia di prosciutto non stagionato, di ottima qualità, controllato per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione. Gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale.

Gli omogeneizzati di verdura richiesti sono del tipo: verdure singole varie o verdure miste. Devono essere ottenuti da verdure selezionate, di ottima qualità, provenienti da coltivazioni controllate e lavorate in stabilimenti situati sul territorio nazionale.

Gli omogeneizzati di frutta richiesti sono del tipo: frutta mista o mono varietà : mela, pera, albicocca, banana, prugna. Devono essere ottenuti da frutta selezionata, di ottima qualità, proveniente da coltivazioni controllate e lavorata in stabilimenti situati sul territorio nazionale. Gli omogeneizzati devono essere a basso contenuto di sodio ed avere un contenuto in ceneri dello 0,02%.

Gli omogeneizzati non devono contenere conservanti, coloranti, additivi, emulsionanti in genere, né glutine. La conservazione è assicurata dal confezionamento sottovuoto e dall'accurato processo di sterilizzazione. Gli omogeneizzati non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli, non devono contenere corpi estranei di varia natura, né essere alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici

PUREA (MOUSSE) FRUTTA

Prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta e con i metodi di preparazione e conservazione della normativa vigente in materia, richiesti vari gusti: mela, pera, banana o gusti misti.

SUCCHI DI FRUTTA E SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGG.

I succhi di frutta devono essere confezionati in vetro o in tetrapak sigillati, del contenuto indicato, etichettati nel rispetto della normativa vigente e successive modificazioni e integrazioni. In etichetta deve essere indicato anche il tenore massimo degli zuccheri aggiunti e la percentuale della frutta contenuta. La confezione dei succhi di frutta deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Potrebbero essere richieste anche confezioni da ml 200 devono essere corredate di cannuccia a perdere. I succhi di frutta richiesti devono essere ottenuti dai seguenti tipi di frutta: pesca, pera, albicocca, mela, ananas, carota/limone. I succhi devono essere prodotti con frutta sana e matura, in ottime condizioni, fresca o conservata al freddo, di una sola specie, eccetto per il tipo carota/limone. Il succo di frutta deve essere una bevanda di consistenza semiliquida, con aggiunta di zuccheri, fermentescibile, ma non fermentata, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene; deve possedere le caratteristiche rispondenti alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni riguardo al tenore di frutta: non inferiore al 40-45%. I succhi di frutta non devono essere ottenuti da frutti immaturi o comunque alterati, ovvero da frutta diversa da quella dichiarata o in condizioni non buone (frutta con incipiente grado di maturazione, con principio di marcescenza, colpita da

malattie o difetti di qualunque genere). Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, conservanti e simili; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche tipiche. I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute nonché edulcoranti artificiali o sintetici ed aromi artificiali ed eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia).

Per succhi di frutta senza zuccheri aggiunti in etichetta deve essere indicato anche il contenuto percentuale della frutta contenuta e l'indicazione "senza zuccheri aggiunti".

SALE MARINO IODATO FINO E GROSSO

Il sale iodato consegnato del tipo fino e grosso, deve essere confezionato in pacchi di cartone del peso di grammi 1.000, etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino".

Il pacchetto di cartone non deve presentare tracce di umidità o essere deformato o presentare evidenti segni di anomalie di qualunque genere. Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg. Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini e grossi, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per le due tipologie richieste (fino e grosso). Il sale non deve contenere tracce di corpi e sostanze estranee di qualunque genere, così come non deve presentare cristalli di dimensioni non tipiche della tipologia richiesta.

ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO

Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. La carta della confezione sigillata, dovrà 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. Lo zucchero raffinato semolato richiesto, estratto dalla barbabietola o bietola da zucchero di produzione nazionale, deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli bianchi, minuti. Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero raffinato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie. Lo zucchero non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli fini) non ammassati. Si fa divieto di consegnare edulcoranti diversi dallo zucchero raffinato.

ACQUA OLIGO-MINERALE

L'acqua, totalmente degassata, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nella normativa vigente.

Deve avere un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro e una durezza compresa tra 10 -15° francesi.

L'acqua minerale naturale deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche e cioè essere: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore.

VINO DA TAVOLA BIANCO O ROSSO

Il vino deve essere consegnato in confezione facilmente apribile (tetrapak), etichettata nel rispetto della normativa vigente. I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del prodotto. Sulla confezione di vino devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il vino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% (vita commerciale residua). Il vino consegnato non dovrà superare i due anni dalla produzione. Il vino da tavola richiesto deve essere ottenuto dal succo di uve (bianche e/o rosse) fresche fermentate e deve avere le caratteristiche tipiche del prodotto. Il vino bianco deve essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità. Il vino rosso deve essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità. Il vino non deve contenere micotossine in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Non deve avere colore e sapore atipici, né contenere sostanze estranee all'uva di provenienza.

FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE (formaggini senza polifosfati)

I formaggini devono essere consegnati in confezioni da 6-8 pz. incartati singolarmente, posti in scatola di cartone chiusa ed etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. I formaggini devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 70% (vita commerciale residua). I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggio Emmentaler svizzero, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, di colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Devono corrispondere alla migliore qualità

commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura. Non devono contenere coloranti artificiali, polifosfati e aromatizzanti o aver subito sofisticazioni. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FRUTTA SCIROPATA

I frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione. La polpa deve essere consistente e soda, deve essere completamente decorticata o priva di buccia e del torsolo o nocciolo. Non devono presentare odore, colore e sapore anomali. Elenco minimo dei frutti singoli richiesti: pesca, pera, albicocca, ananas

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

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 e non devono contenere impurità e corpi estranei. Tipologie richieste: fagioli di Spagna, cannellini e borlotti, piselli, fagiolini, ceci e macedonia di verdura.

LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI

Il lievito vanigliato in polvere deve essere confezionato in bustina singola posta dentro scatola o busta da pz. 3 – 5, sigillata ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione di carta sigillata dovrà 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. Le confezioni e l'imballaggio non devono presentare tracce di umidità.

BISCOTTI SECCHI (FROLLINI) senza uovo e latte (preferibilmente in monoporzione)

I biscotti senza latte devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, 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.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele.

I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo.

I biscotti frollini senza latte e uovo devono essere di tipi e forme differenti.

I biscotti non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Non sono previste tolleranze, ad eccezione della varietà del formato, che, qualora non disponibile quello in ordine, potrà essere sostituito con altro, sempre senza zucchero, preventivamente autorizzato.

Saranno respinte le confezioni di biscotti che non presentano le caratteristiche sopra indicate, oppure che sono frantumati, invasi da parassiti, con odore di muffa o che presentino anomalie di qualunque genere. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dei biscotti, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutti i biscotti del medesimo tipo e lotto consegnati.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute.

La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: " *può contenere tracce di*", oppure " *nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...*" o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli

alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute. Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche. Tra gli alimenti senza glutine richiesti è necessario ci siano: biscotti (frollini), pasta e pastina f.ti. vari, merendine, crackers, pizza surgelata, pane e panini freschi e pangrattato per panatura.

PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA. ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e che vengono somministrati per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino. Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali. Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali. Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative vigenti e autorizzati dal Ministero della Salute. La etichetta, in lingua italiana, deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e dalla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Questi alimenti sono destinati agli utenti dell'asilo nido e a quelli delle scuole d'infanzia e primarie per diete speciali personali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

da vendersi a peso

Etichettatura e confezionamento:

L'ortofrutta fresca da coltivazione biologica deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti, oltre che salvaguardare gli stessi da eventuali atti fraudolenti di sostituzione con prodotto della medesima tipologia, ma proveniente da coltivazione non biologica (es. convenzionale).

L'etichetta, ben apposta e/o cucita sulla confezione, deve essere su ogni collo in consegna e deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al produttore). L'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Il documento di consegna della frutta e verdura da coltivazione biologica deve riportare la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza e tutto quanto sopra indicato, corrispondente a quanto scritto in etichetta.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, qualità e pezzatura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e per calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore o di calibro e caratteristiche organolettiche differenti da quelli dei prodotti visibili (strato superficiale).

Caratteristiche degli imballaggi:

Gli imballaggi che contengono la frutta e la verdura da coltivazione biologica devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassettoni, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Oltre agli imballaggi sopra indicati, possono essere utilizzati, ma in modo limitato, anche sacchi o buste di plastica

trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiusi). Non sono ammesse buste o sacchetti aperti o chiusi manualmente (es. annodati).

Le cassetine possono essere di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato. Le cassetine di plastica devono essere ritirate dal fornitore alla consegna successiva e riutilizzate, previa pulitura.

Le patate devono essere confezionate in sacchetti di rete con l'etichetta cucita sul lembo o poste sfuse in scatola di cartone chiusa con coperchio, riportante, sul lato esterno, l'etichetta come indicato.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di una referenza differente rispetto a quella contenuta. I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero)

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente e successive integrazioni e modificazioni, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo autorizzati. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di provenienza nazionale, regionale o comunitaria, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze.

La frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche similari a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collochino il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili, quali foglie troppo mature o giallastre e parti non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, cioè il taglio della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura c/o ogni singola struttura. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche. Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti, invasati da parassiti o che non siano ottenuti da procedure di coltivazione non rispettose del metodo biologico. La frutta e la verdura biologiche non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti. Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto, sempre da coltivazione biologica. Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1^a qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

VERDURA

Gli **ortaggi a tubero** (patate) di produzione locale o nazionale, devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali o nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Il peso minimo di ogni tubero non deve essere inferiore a g 60 (g 45 per le patate novelle) e massimo di g 150. Le patate devono essere sane, intere, senza lesioni provocate da insetti o da operazioni manuali di vario genere; non devono presentare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o a cause di altro genere. Non è consentita la consegna di patate con buccia avvizzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, né con tracce di verde epicarpale, abrasioni, maculosità bruna della polpa o colorazioni atipiche. Le patate devono essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, anche durante e/o dopo la cottura.

Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc.. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigerminativi o con radiazioni.

La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (+4/+5°C), protette dalla luce.

Gli **ortaggi a bulbo** (aglio, cipolla, porri) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità.

Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi (massimo 1/10) di quelli consegnati.

L'**aglio** deve essere intero, di varietà locale o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati. E' ammessa una tolleranza max dell'1% in peso di bulbi di forma irregolare o non integri. Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35. Ogni collo deve contenere agli di calibro omogeneo. I bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Per le **cipolle** sono richieste da produzione locale o nazionale, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca; non sono consentite le varietà ibride e transgeniche.

Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti. Possono essere confezionate nell'imballaggio in strati ordinati o alla rinfusa. Il calibro in base al diametro massimo deve essere compreso tra 60 e 70 mm e quello minimo tra 30 e 40 mm. Ogni collo deve contenere cipolle di calibro omogeneo.

I **porri** devono essere di varietà locale o nazionale; devono essere interi, di aspetto fresco, turgidi, senza foglie appassite o bruciate o avvizzite. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Il diametro minimo è di 10 mm e non superiore a 20 mm (il diametro è misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto, al di sopra del rigonfiamento del colletto). I porri possono essere presentati in strati regolati o legati in mazzi.

Gli **ortaggi a radice** (carote, ravanelli)

Le **carote** devono essere di produzione nazionale o comunitaria; essere asciutte, intere, sane, privi di impurità, privi di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo: la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso collo non deve essere superiore a 30 mm o 150 grammi. La calibrazione è determinata dal diametro massimo o dal peso della radice (senza foglie). Per le carote novelle a radice piccola il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 70/80 grammi di peso; il calibro max a 40 mm di diametro o 150/170 grammi di peso. Per le carote della raccolta principale, classificate nella categoria I, non deve essere superiore a 30 mm o grammi 200 di peso.

I **ravanelli**, da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate. Devono essere interi, di forma sferica -ovoidale, di colore rosso nella parte esterna e con polpa bianca, con la parte fogliare non superiore a cm 5. Il bulbo (radice) deve essere tagliato a cm 5 circa rispetto al colletto. I ravanelli devono essere di pezzatura omogenea e senza difetti di alcun genere.

Gli **ortaggi a frutto** (cetrioli, pomodori, zucca, zucchine, melanzane, peperoni dolci) da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichetti nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I **cetrioli** devono essere interi, turgidi, di peso compreso tra 180 e 250 grammi ed avere un aspetto fresco.

I **pomodori** devono essere da produzione locale o nazionale, di varietà San Marzano, cuore di bue, insalatato, ciliegino, a grappolo). Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata, per gratin.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Il diametro minimo, fissato per i pomodori di I categoria è di mm 50 per i pomodori tondi e costoluti e mm 30 per i pomodori oblungi.

I **pomodori da insalata** (preferibilmente varietà Bubu o Carson), devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi, verdi.

I **pomodori da sugo**, rosso, a grappolo (varietà Ikram, Marmande o vesuviano) fermo restando quanto indicato in generale, devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi.

I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo.

La **zucca gialla** da produzione locale o nazionale, deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purché sia una zona unica e uniforme. Non è significativa l'uniformità della pezzatura, essendo un prodotto utilizzato per preparazioni culinarie, pertanto può avere dimensione media e grande.

Le **zucchine** da produzione locale o nazionale, devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non deve essere superiore a cm 3 e non devono avere parti prefiorite. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 grammi né superiore a 200 grammi, ma compreso tra 100 e 200 grammi.

Le **melanzane** da produzione locale o nazionale, sono tonde, lunghe e oblunghe; devono essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti. Le melanzane devono avere un colore tipico brillante. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto. Nel caso di calibrazione il diametro minimo per le melanzane lunghe è di 4 mm e per quelle tonde di 70 mm; il peso minimo di grammi 100 e non superiore a grammi 300.

I **peperoni dolci colorati** da produzione locale o nazionale, possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta. Il peso deve essere compreso tra 150 e 250 grammi.

Gli **ortaggi a fiore** (cavolfiori)

I **cavolfiori** devono essere da produzione locale o nazionale; devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a cm 11. E' consentita una differenza massima di diametro di cm 4 tra i cavolfiori della medesima partita consegnata.

La **verza** da produzione regionale o nazionale; deve avere foglie turgide, fresche ed essere di recente raccolta. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il peso di ogni singola verza non può essere inferiore a g 350.

Non deve presentare infiorescenze e deve essere esente da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti di qualunque genere.

Gli **ortaggi a fusto** (finocchi)

I **finocchi** devono essere delle produzioni regionali locali o nazionali. I grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10 e il diametro non deve essere inferiore a cm 6. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

Gli **ortaggi a foglia** (insalate varie, indivia, lattuga, radicchio, bieta, verza, sedano, salvia, prezzemolo, basilico, rosmarino) da produzione locale o nazionale, devono essere costituiti da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura.

Gli ortaggi a foglia devono appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale o zona di provenienza, in relazione alla specie e alle richieste (ordinativi); non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie.

Le **insalate** devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà.

Le insalate devono avere foglie sane e non in avanzato stato di maturazione o avvizzite, né taglio scuro. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva (non è consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o animali. Sono ammesse tracce

La lattuga (varietà romana, canasta, trocadero, iceberg, pan di zucchero) deve avere un solo grumolo ben formato. E' ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di lattuga non deve essere inferiore a g 150.

I cespi di scarola e indivia ricce non devono essere aperti e prefioriti; devono avere una colorazione gialla (chiara) per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne e non deve essere scuro. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di indivia non deve essere inferiore a g 200.

Il radicchio deve avere cespi sufficientemente sgrondati e la radice non dovrà eccedere i cm 4 di lunghezza e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti. E' consentita una tolleranza max del 10% dei cespi con peso inferiore o superiore rispetto a quanto indicato.

Il **sedano** da coltivazioni locali o nazionali; sono da escludere le varietà ibride e quelle transgeniche. Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. Il sedano deve avere un colore brillante e la parte terminale non deve superare di 1/3 la lunghezza totale. I sedani da costa devono essere di media pezzatura da g 500 a g 800, con una differenza massima di g 150.

Il **prezzemolo** da produzione regionale o nazionale; deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Il prezzemolo non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

La **salvia** deve essere delle varietà regionali locali o nazionali; deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Il **basilico** da produzione regionale o nazionale; deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Il **rosmarino** da produzione regionale o nazionale; deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate.

FRUTTA

La frutta biologica richiesta è la seguente:

Albicocche provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore

Arance (moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale) – provenienti da coltivazione nazionale o comunitaria, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il calibro, costituito dalla misurazione del diametro del frutto richiesto va da mm 73 a mm 84. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 – 35%. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di arance con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Banane Biologiche - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana è compreso tra g 150-175; il calibro tra mm 40 e 50. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti)

Ciliegie: provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione. Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. E' ammessa una tolleranza di max 4% di frutti spaccati o bacati. Il calibro delle singole ciliegie non deve essere inferiore a mm 17-20. Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza del frutto.

Clementine senza semi: provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm39 a 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37. Le clementine sono calibrate in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di clementine con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

Fragole: provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca; devono essere esenti da terra. Il calibro delle fragole deve essere di mm 22 /25. La calibrazione delle fragole è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto. E' consentita una tolleranza del 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alla calibrazione stabilita.

Kiwi: provenienti da coltivazione nazionale, devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e a g 80 di peso per ogni frutto. Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione non adeguato: eccessiva maturazione o scarsa maturazione, oppure avere la buccia avvizzita, scura, ecc.. Sarebbe opportuno che il prodotto immesso in commercio avesse un grado rifrattometrico superiore a 9,5° Brix.

Limoni (verdello, primofiore): provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei limoni non deve essere inferiore a 45 mm. Sono esclusi i limoni con diametro inferiore a 45 mm. I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di limoni con caratteristiche di qualità e di peso della categoria inferiore o superiore. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri, ecc. .

Mandarini senza semi : provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei mandarini va da mm 45 a 58. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 45. I mandarini sono calibrati in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mandarini con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

Mele (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft) - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere esenti da difetti di ogni genere. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. Le mele devono avere un calibro di mm 70 e un peso di g 160/180.

Il calibro minimo per le mele di I categoria è di mm 65. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. È tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Le mele non devono presentare difetti, né essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato, ecc. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di mele con un peso di poco inferiore o superiore a quello indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purché cicatrizzata; leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Melone proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve avere caratteristiche della cultivar specifica. Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso di ciascun melone deve essere compreso tra g 1.000 e g 1.300. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di meloni di peso inferiore o superiore rispetto a quello indicato.

Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) -provenienti da coltivazione locale, nazionale, comunitaria e, in periodi particolari extra UE, devono essere delle cultivar indicate. Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto; per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

Pesche nettarine - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Il calibro dei singoli frutti deve essere compreso tra mm 80 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 75 e la circonferenza da 25 a 28 cm. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pesche del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza e alla circonferenza.

Susine -provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Devono avere un calibro da un minimo di 28 a un massimo di 35 mm.

Uva da tavola (bianca Italia e rossa Red Globe) -proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressoché uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia. Per ciascuna confezione è consentita una tolleranza del 10% in peso di uva di categoria e peso inferiore rispetto a quanto indicato. Il peso di ciascun grappolo non deve essere inferiore a g 180/200. La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

Non sono previste tolleranze eccetto quelle espressamente indicate.

Saranno respinti prodotti che non presentano le caratteristiche sopra indicate, con anomalie e/o difetti di ogni genere o che non sono del tipo richiesto. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo la presa in carico del prodotto o durante l'utilizzo, la restituzione sarà successiva alla consegna. La restituzione interesserà tutto il prodotto consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione

