ALLEGATO 2 – SCAFFALE DELLE DERRATE

I N D I C E

1. TIPOLOGIA DELLE DERRATE
2. RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI
3. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)
4. GARANZIE SUI PRODOTTI
5. LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
6. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI
7. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE DERRATE RICHIESTE
7.1 TABELLE ALIMENTARI DELLE DERRATE RICHIESTE
8 PASTA
8.1 RISO
9. LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI
10. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE
11. CARNI
11.1 CARNI BOVINE
11.2 SUINO
11.3 PRODOTTI AVICOLI
11.4 TACCHINO
12. SALUMI
12.1 PROSCIUTTO COTTO A FILIERA CORTA
12.2 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
12.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA
12.4 ALTRI SALUMI
13. PRODOTTI ITTICI
13.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO
13.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI
13.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI
14. PASSATA DI POMODORO A FILIERA CORTA
15. PANE
15.1 PANE A FILIERA CORTA
15.2 PANE INTEGRALE
16 PRODOTTI DA FORNO, FARINACEI
16.1 FARINA BIANCA
16.2 FARINA DI MAIS
16.3 CRACKERS
16.4 FETTE BISCOTTATE
16.5 GRISSINI
17. LATTE E LATTICINI
17.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT PROVENIENTE DA FILIERA CORTA
17.2 YOGURT
17.3 PARMIGIANO REGGIANO DOP
17.4 MOZZARELLA FRESCA
17.5 RICOTTA A FILIERA CORTA
17.6 CACIOTTA VACCINA A FILIERA CORTA
17.7 BURRO A FILIERA CORTA
18. UOVA
18.1 UOVA FRESCHE
18.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME
19. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
19.1 ORTAGGI FRESCHI
19.2 ORTAGGI SURGELATI
20. FRUTTA FRESCA

21. OLI MONODOSE: OLIO DI ARACHIDE E DI GIRASOLE
22. POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE A FILIERA CORTA
23. FRUTTA SECCA SGUSCIATA
24. UVA SULTANINA
25. SALE FINO-GROSSO
26. OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
27. ACETO
28. SUCCO DI LIMONE
29. ORZO SOLUBILE
30. INFUSI
31. ZUCCHERO SEMOLATO
32. MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA
33. PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA
34. MIELE
35. CACAO E CIOCCOLATO
36. NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA
37. GELATI INDUSTERIALI
38. PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI – SENZA GLUTINE PER CELIACI
39. ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA
40. NOTE AGGIUNTIVE

1 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE

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

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato I al Capitolato tecnico "Scaffale delle derrate".

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

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono identificato come di seguito:

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

Prodotti biologici: certificati secondo il Regolamento CEE 834/2007 e s.m.i.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:

Prodotti a marchio DOP – Denominazione di origine protetta

Prodotti a marchio IGP – Indicazione geografica protetta

Prodotti tipici regionali ER: si tratta di prodotti che, poiché racchiudono valori gastronomici e culturali, rientrano nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali – sezione Emilia-Romagna

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES)

Prodotti a filiera corta, intesa come filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato I al Capitolato Speciale d'Appalto.

Dietro richiesta del Comune, il fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2 - **RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata del contratto.

3 - VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua: del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;

del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

del 80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

(Vita residua = data termine del tmc – data di consegna diviso data termine del tmc – data di produzione per 100).
Si intende per TMC il termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro...” oppure “Da consumarsi entro la fine di ….”).
Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con “Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno”). Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l’indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell’identificazione della vita residua è facoltà dell’Amministrazione Comunale richiedere alla Ditta aggiudicataria il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.
Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l’indicazione del TMC o della data di scadenza

4 - GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve:
utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore;
utilizzare sostanze alimentari che non siano in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengano residui di prodotti usati in agricoltura, a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l’uomo.
Essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.
Su richiesta del Comune il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.
I documenti relativi all’autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dal Comune di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con il fornitore. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione al Comune. Su richiesta del comune, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati. Qualora accertamenti analitici effettuati dalla stazione appaltante evidenziassero valori microbiologici non conformi alle normative vigenti, il fornitore dovrà adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

5 - LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc…) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e nei semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti. L’istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e s.m.i. Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente. Le analisi microbiologiche dell'alimento devono rispettare i limiti di legge.

6 - REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI

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

rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002. I prodotti di origineda Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004 e s.m.i..
Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.
Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i. (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore). Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.
La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.
Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.
L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

7 - REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE DERRATE RICHIESTE

Prodotti congelati e surgelati

Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.
Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.
Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.
Nella fase di preparazione lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera; non è ammesso lo scongelamento a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco.
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
- Non devono avere umidità esterna anormale.
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature.
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

Prodotti vegetali surgelati

Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato.
Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni.
Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.
Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Prodotti di salumeria

- Devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.
- Le carni devono avere provenienza nazionale o europea;

Prodotti ittici

a) Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e s.m.i.
b) L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta.
c) Deve essere dichiarata la zona di provenienza.

Prodotti biologici

Categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.
I prodotti biologici devono essere certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.
Essi sono contrassegnati dal simbolo **sopra riportato**, che testimonia che:
a) il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria;
b) per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è stato prodotto con metodo biologico;
c) La produzione (per i prodotti biologici freschi, non confezionati) è sottoposta al controllo di un Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite.
Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti da Stati membri dell'UE, l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo.
Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

7.1 TABELLE ALIMENTARI DELLE DERRATE RICHIESTE

Si riporta di seguito l'elenco delle derrate, con l'indicazione delle loro caratteristiche

8 - P A S T A

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi
sapore e odore gradevole;
di colore ambrato,
perfettamente essiccata.
aspetto uniforme,
traslucido;
impurità, imperfezioni e corpi estranei assenti;
non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
a) tempo di cottura;
b) resa (aumento di peso con la cottura);
la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura per un tempo non inferiore a 45 minuti, i singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.
il grado di spappolamento deve essere < 6% +/- 3%.

Tipologie richieste: Deve essere garantita la fornitura di tutti i principali formati presenti sul mercato.
La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti previsti nelle leggi e normative vigenti.

PASTA ALL'UOVO SECCA
Requisiti qualitativi: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria. di colore caratteristico, perfettamente essiccata.
Tipologie richieste: Tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.
La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve esser esente da additivi e deve riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA DA FILIERA CORTA
Requisiti qualitativi : rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/- 3%.
Tipologie richieste: A titolo esemplificativo devono essere forniti ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es. ricotta e spinaci, zucca; formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:
umidità massima: 30% s.s
ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s
sostanze azotate: min 10.5% s.s
acidità espressa in gradi: max 6% s.s
assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture.
Tipologie richieste :
gnocchi di patate
strozzapreti.

8.1 – RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (100%)
Requisiti qualitativi: deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:
Tutte
può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled;
può essere richiesto integrale.

9 – LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI ALMENO AL 50% IN PESO
Requisiti qualitativi: devono essere puliti e uniformemente essiccati, forniti in confezioni originali, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc);
il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
devono essere assolutamente privi di residui di pesticidi;
devono essere di produzione nazionale;
è vietato utilizzare legumi in scatola.
Tipologie
Legumi: tutte le tipologie anche misti, tra cui fagioli borlotti secchi, fagioli cannellini, fagioli dall"occhio, fagioli grandi di Spagna, lenticchie grandi, lenticchie varietà piccola di Castelluccio, lenticchie decorticate, piselli decorticati, ceci. Cereali: tutte le tipologie, anche pseudocereali.

10 – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Requisiti qualitativi Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e s.m.i. Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni o trattamenti chimici;
non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna; il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità;
deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza; sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, di muffa, di fumo e simili;
deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".
E' previsto l'uso di olio extravergine di oliva per tutti i condimenti "a freddo": della pasta bianca, delle verdure e altri piatti.

11 CARNI

11.1 – CARNI BOVINE BIOLOGICHE ALMENO AL 50% IN PESO

Tutte le carni bovine dovranno provenire da allevamenti biologici e stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CE, come da Reg. CE n. 834/2007 – 889/2008 – 1235/2008 e s.m.i. recepiti con DM n. 18354 del 27/11/2009.

BOVINO ADULTO

Prodotto
Carne bovina fresca fornita in pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria A (maschio non castrato di età inferiore ai 24 mesi) o/ e (femmina che non ha partorito) e, secondo la classificazione CEE, con conformazione compresa nelle classi E e U e stato di ingrassamento 2 o 3. Età 12/24 mesi.
Requisiti qualitativi:
Deve presentare:
grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
Tagli anatomici richiesti
Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
fesa;
sottofesa;
scamone o girello;
noce;
filetto;
lombo;
girello.

Caratteristiche:

La carne bovina fresca deve provenire da stabilimenti dotati di bollo CE (bollo M, S, L, P) autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.Lgs. n. 193 del 6/11/2007 e che attuino procedure di autocontrollo come da Reg. CE 852/853/854 e 882 del 2004.
Tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L, P) ben visibile.
Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.
I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).
La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER BIOLOGICO ALMENO AL 50% IN PESO

Requisiti qualitativi
Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%;
il prodotto deve partire da tagli magri, la carne 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;
non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

VITELLO (BIOLOGICO ALMENO AL 50% IN PESO)
Requisiti qualitativi
Deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi";
la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
fesa;
sottospalla;
spalla;
girello.

11.2 SUINO LEGGERO (O MAGRONE) FRESCO (BIOLOGICO ALMENO AL 10% IN PESO - A FILIERA CORTA)
Requisiti qualitativi
Le carni devono essere ottenute da animali magri provenienti da allevamenti nazionali, a filiera corta, con bollatura sanitaria italiana e macellati da non più di 7 giorni dalla data di consegna in modo da presentare tutte le caratteristiche della freschezza; categoria di peso : L (light, leggero);
deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
Tagli anatomici richiesti
lombo di suino fresco s/osso (filone);
lombo di suino fresco s/osso (a fette).

11.3 PRODOTTI AVICOLI BIOLOGICI ALMENO AL 20% IN PESO Tutti i prodotti avicoli devono provenire da allevamenti "a terra" biologici e stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CE come da Reg. 834/2007 e 889/2008. Non devono essere allevati con uso di sostanze ormonali e non devono presentare residui di antibiotici e chemioterapici:

POLLO
Requisiti qualitativi :
deve appartenere alla classe A;
deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo;
la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole.

Tipologie richieste
Pollo a busto (carcassa): animale con cartilagine sternale molto flessibile;
- la macellazione deve essere recente, non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- privi di testa e collo: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale, le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

− i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
− la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
− il grasso sottocutaneo e interno deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti;
devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
− le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile;
− le ossa non devono presentare fratture;
− il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici.

Cosce, coscette, sovracosce e fusi di pollo
• Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
• Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
• Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
• fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
− devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
− devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
− le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue;
− le ossa non devono presentare fratture;
− il grasso sottocutaneo deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.

Petto di pollo
− deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle;
− Il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata con assenza di forcella, sterno cartilagini e pelle;
− il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

11.4 TACCHINO (BIOLOGICO ALMENO AL 20% IN PESO)
Requisiti qualitativi: le carni devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali o comunitari "a terra" riconosciuti CE come da Reg. 834/2007 e 889/2008, la cui alimentazione sia stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati;
devono essere animali con classe di appartenenza "A";
le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo;
la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole;
il grasso sottocutaneo deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.
Tipologie richieste: Fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole.
La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una caratteristica muscolatura ben sviluppata.

12- SALUMI

12.1 PROSCIUTTO COTTO A FILIERA CORTA
Requisiti qualitativi :
deve essere ricavato dalla coscia di suino di origine nazionale documentata e certificata;
non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
il grasso non deve essere in eccesso;
può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
non deve contenere polifosfati, glutine, glutammato, lattosio e proteine del latte.

12.2 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (D. Ministero della Salute n. 209 del 27/02/1996 e s.m.i.), e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).
Il prosciutto crudo D.O.P. deve essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali, nella zona tipica di produzione.
L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalle norme vigenti:
stagionatura non inferiore ai 18 mesi;
essere di forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;
avere un peso fra 8 / 10 kg e non inferiore ai 7 kg;
avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
di colore uniforme al taglio, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
il prosciutto crudo può presentare rari cristalli di tirosina;
assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

12.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

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

Requisiti qualitativi

Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla normativa vigente:
stagionatura non inferiore a 45 giorni;
deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata.

12.4 ALTRI SALUMI

In occasione di menù speciali potranno essere proposti anche salumi che, da impiegarsi sporadicamente che , possano servire a fare conoscere, soprattutto ai bambini frequentanti le scuole primarie, prodotti che costituiscono un patrimonio del territorio:
Mortadella di Bologna IGP
Pancetta piacentina DOP
Coppa piacentina DOP
Salame piacentino DOP
Speck dell'Alto Adige IGP
Salamini italiani alla cacciatora DOP
Salame di Cremona DOP

13- PRODOTTI ITTICI

13.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;
la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.
I pesci non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane/parete addominale o di cartilagine; attacchi parassitari;
non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.
I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.
Tipologie richieste: coda di rospo 100/200 g.; sogliola 300 g.; branzino; trota 180-200 g.; dentice; salmone.

13.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;
la pezzatura deve essere omogenea e costante;
dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.
I filetti non devono presentare:
bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale;
attacchi parassitari;
spine: i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.; è tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

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

13.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;
la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.
I tranci non devono presentare:
bruciature da freddo, parziali decongelazioni;
grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale;
attacchi parassitari.

I tranci devono presentare una sola spina centrale; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.
Tipologie richieste:
merluzzo;
tonno;
persico;
palombo;
pesce spada;
salmone.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI E SURGELATI
Requisiti qualitativi:
devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;
la carne deve presentare, a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica;
non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.
Tipologie richieste:
seppioline;
calamari;
calamari anelli;
moscardini;
polpo min. 800-1.200g.;
seppie min. 400-800g.

14 – PASSATA DI POMODORO A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi :
colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo
priva di odore e sapore estranei.
Deve essere di produzione nazionale a filiera corta
Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa
Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza.

15 - P A N E

15.1 PANE A FILIERA CORTA
Requisiti qualitativi Il pane fornito deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è vietato l'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto; deve essere prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge;
potranno essere forniti panini di circa g 50-60 o pane preaffettato.
La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili. Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne.
Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazione plastiche.
Tipologie richieste: pane comune e pane all'olio a filiera corta,
15.2 PANE INTEGRALE: Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale.
Previo accordo con il fornitore, può essere previsto l'impiego di pane diversificato o per ingredienti (pane con farine di cereali diversi dal frumento, ai 5 cereali ecc.), o per formato (quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo ecc).

16 PRODOTTI DA FORNO, FARINACEI

16.1 FARINA BIANCA A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi: non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
Tipologie richieste Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

16.2 FARINA DI MAIS (BIOLOGICA 100%)
Requisiti qualitativi: deve essere di colore giallo più o meno intenso con assenza di colori anomali. L'odore deve essere aromatico e tipico del cereale. Il sapore caratteristico, esente da gusti e sapori anomali.

16.3 CRACKERS (BIOLOGICI 100%)
Requisiti qualitativi : come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva, oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole – mais;
non devono essere presenti coloranti artificiali;
devono essere prodotti in conformità alle disposizioni di legge vigenti;
devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli;
devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura;
le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti; è escluso l'uso di grassi animali e di grassi vegetali idrogenati.
Tipologie richieste: crackers non salati in superficie o asodici; crackers integrali.

16.4 FETTE BISCOTTATE
Requisiti qualitativi : come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole –mais; devono essere prive grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposte a frattura manuale e masticatura; sono preferibili fette biscottate integrali.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

16.5 GRISSINI
Requisiti qualitativi: È denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare. Devono essere preparati in conformità alle norme vigenti;
devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;
non devono essere presenti coloranti artificiali;
devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

17 - LATTE E LATTICINI

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

17.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT PROVENIENTE DA FILIERA CORTA
Requisiti qualitativi: deve essere di colore bianco o bianco ialino;
non deve presentare separazione delle fasi o grumi.

17.2 YOGURT
Requisiti qualitativi : lo yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
nello yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata a pezzi o come purea;
deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

17.3 PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione.
Requisiti qualitativi: deve rispondere alle norme vigenti ed essere ottenuto in conformità alle caratteristiche riportate nel Disciplinare di Produzione vigente;
deve essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 24 mesi documentata;
non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro.

17.4 MOZZARELLA FRESCA
Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da solo latte intero fresco e pastorizzato.
Requisiti qualitativi: non deve contenere conservanti;
I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

17.5 RICOTTA A FILIERA CORTA
Formaggio fresco senza crosta, prodotto da latte intero pastorizzato con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine.
Requisiti qualitativi: pasta di colore bianco uniforme; consistenza uniforme granulosa tendente allo sfaldamento; non deve contenere conservanti;
non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

17.6 CACIOTTA VACCINA A FILIERA CORTA
Formaggio da taglio semistagionato ottenuto da latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e sale, prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.
Requisiti qualitativi: stagionatura minima 14 gg, media 30-35 gg; deve essere presente una crosta di spessore di circa 1 mm;
deve presentarsi di consistenza sostenuta resistente alla pressione e al taglio;
deve presentarsi di colore bianco-giallo paglierino e mantenere dopo il taglio la forma dello spicchio.

Potranno essere proposti anche altri formaggi, che possano servire a fare conoscere prodotti che costituiscono un patrimonio nazionale e del territorio in particolare (es. Scuacquerone dell'Emilia Romagna DOP, Percorino, Montasio, Asiago DOP, Taleggio DOP ecc.)

17.7 BURRO A FILIERA CORTA
Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti.
Requisiti qualitativi:
deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento;
non deve essere in alcun modo alterato;
non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie;
non deve esserci crescita di muffe;
non deve essere microbiologicamente contaminato.

18 - U O V A

18.1 UOVA FRESCHE
Uova fresche di gallina di produzione nazionale e provenienti da allevamento a terra.
Requisiti qualitativi devono essere:
uova fresche di gallina di produzione nazionale;
categoria qualitativa: A;
categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

germe: sviluppo impercettibile;
esente da odori anomali.

18.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME

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

19- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI ALMENO AL 50% IN PESO

Di norma e secondo stagionalità deve essere privilegiato l'utilizzo di prodotti regionali e/o provenienti in un raggio di 100 km dalla sede del comune. Quando provenienti da agricoltura di tipo convenzionale devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.
Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.
I prodotti di ortofrutta devono avere i seguenti requisiti:
- essere di 1ª categoria;
- essere interi, sani, esenti da difetti;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste;
- avere raggiunto la maturazione di consumo;
- essere omogenei ed uniformi;
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti;
- essere privi di parassiti;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- essere privi di odore e/o sapore estranei.

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- avere subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

19.1 ORTAGGI FRESCHI
La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge vigenti.
Tipologie richieste: Le varietà di verdura richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:
ANNUALE: aglio, cipolle, erbe aromatiche come: rucola, prezzemolo, rosmarino e salvia, carote, patate, insalate varie, funghi, finocchi, bietole da costa, cicoria catalogna, indivia lattuga romana, radicchio rosso;
SETTEMBRE/OTTOBRE: basilico, cetrioli, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, fagiolini, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, porri, sedano, spinaci, zucchine;
NOVEMBRE/DICEMBRE: bieta, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, melanzane, peperoni, sedano, spinaci, zucca gialla, zucchine;
GENNAIO/MARZO: bieta, broccoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza;
APRILE/LUGLIO: asparagi, basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, cavolo verza, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, porri, spinaci, zucchine.

Biete da costa, biete erbette, spinaci

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

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

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

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

Tipologie richieste:
globose (ovali);
tonde.

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

Tipologie richieste:
dolci lunghi (appuntiti);
dolci quadrati senza punta;
dolci quadrati appuntiti (trottola);

dolci di forma appiattita (topepo).

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

Tipologie richieste:
tondi;
a grappolo;
ciliegino;
insalataro;
verde.

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

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

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

Finocchi
Requisiti qualitativi:
devono essere privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
Tipologie richieste: maschio o femmina.

Sedano da costa (bianco e verde)
Requisiti qualitativi: devono essere interi (l'estremità superiore può essere tagliata), di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;

devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Cipolle (provenienti da agricoltura biologica 100%)
Requisiti qualitativi:
devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve esser ritorto o tagliato non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo:
Tipologie richieste:
Bianca tonda, dorata tonda, rossa tonda

Patate
Requisiti qualitativi:
devono avere morfologia uniforme, peso minimo di 60 g per ogni tubero e massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
devono essere selezionate per qualità e grammatura;
le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti.
non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo.
Devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste: Bintye Olanda;
Novelle;
Primura.

Odori – erbe aromatiche fresche
Requisiti qualitativi: devono essere di buona qualità;
devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:
basilico fresco (a filiera corta);
prezzemolo;
rosmarino;

rucola;
salvia;
alloro;
timo;
origano;
maggiorana;
mentuccia;
erba cipollina.

19.2 ORTAGGI SURGELATI

Detti prodotti surgelati dovranno:
risultare privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
avere odore e sapore rilevabili, e propri del prodotto di origine;
non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
E' consentito l'utilizzo di minestrone surgelato o di verdure e legumi misti surgelati per minestroni o passati quando non sia reperibile la corrispondente verdura fresca. In ogni caso, la composizione deve essere di minimo n. 10 varietà di verdure, indicativamente:

Minestrone: patate 35% (+/- 3%) carote 25% (+/- 3%) zucchine e pomodori 9% (+/- 3%) porri, sedano, cavolfiore, verza 5% (+/- 3%) prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)
Verdure e legumi misti per minestroni o passati : patate 25% (+/- 3%) carote 17% (+/- 3%) pomodori 9% (+/- 3%) fagiolini 8% (+/- 3%) borlotti 7,5% (+/- 3%) zucchine 6,5% (+/- 3%) piselli 10% (+/- 3%) porri, sedano, cavolfiore, verza 4% (+/- 3%) prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)

Se utilizzati piselli surgelati come contorno dovranno essere biologici 100%

20 FRUTTA FRESCA

Tipologie richieste:
Le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:
ANNUALE: banane, mele;
SETTEMBRE/OTTOBRE: uva, pere, prugne, kiwi, cachi;
NOVEMBRE/FEBBRAIO: pere, cachi, arance, mandarini (tipo clementine), mandaranci, kiwi;
MARZO/MAGGIO: pere, arance, , kiwi, fragole, arance;
GIUGNO/LUGLIO: fragole, ciliegie, prugne, pesche, albicocche, cocomeri, meloni.

Mele e pere da tavola
Requisiti qualitativi: I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondenti alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità;
possono essere ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione;
nella pera il peduncolo può essere leggermente danneggiato;
nella mela, il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;
la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata;
i difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti:
• i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza;
• per gli altri difetti, come le ammaccature lievi non decolorate, la superficie totale non deve superare 1 cm2 , salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a cm2 0,25.
le pere non devono essere grumose.

Tipologie richieste:
Mele:
Golden;
Delicius;
Morgenduft,
Imperatore;
Stark delicious;
Royal gala.
Vanno privilegiate mese IGP e DOP

Pere:
Abate Fetel;
Decana;
Conference;
Kaiser;
Packam's;
Williams.
Vanno privilegiate pere dell'Emilia IGP

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

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

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

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

Pompelmi:
a polpa gialla o rosa

Limoni:
primo fiore di Sicilia e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali);

sono ammessi limoni dalla colorazione verde tipica, (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo.

Pesche e nettarine
Requisiti qualitativi:
i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione, rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata e 0,5 cm2 per gli altri difetti;
le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tipologie richieste: pesche nettarine IGP, a polpa bianca o gialla;
pesche noci.

Albicocche
Requisiti qualitativi :
i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata, 0,5 cm2 per gli altri difetti.

Prugne - Susine
Requisiti qualitativi: i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata, 0,5 cm2 per gli altri difetti.
Tipologie richieste: almeno due tipologie diverse.

Ciliegie
Requisiti qualitativi:
devono essere munite di peduncolo, esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine;
possono essere ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
Tipologie richieste:
duroni o duracine;
altre, secondo disponibilità.

Uva da tavola

Requisiti qualitativi:
i grappoli devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graspo e, se possibile, ricoperti della loro pruina;
possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, leggerissime bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste :Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina;
Nera: Cardinal.

Kiwi
Requisiti qualitativi :
devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, difetti superficiali della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm^2, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
la calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: Kiwi: 70 g.;
la differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Fragole
Requisiti qualitativi :
i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità, di aspetto fresco non lavate, provviste di calice e di un breve peduncolo verde e fresco, prive di terra;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione (una zona bianca non superiore a 1/10 di quella del frutto), lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
la calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: Fragole: 18 mm.;
sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Banane
Requisiti qualitativi:
Devono essere: sode, di colore adeguato, intere, prive di residui di pistilli, con peduncolo intatto, senza piegature, senza tracce di infezioni fungine e di disseccamento;
di buona qualità, esenti da danni dovuti a basse temperature;
prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, pulite (prive di sostanze estranee visibili), prive di odore e/o sapore estranei;
presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto: esso avrà una colorazione normale, sana, non presenterà infezioni fungine e dovrà, nel caso di frammento, presentare un taglio netto e non smussato, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco;
possono presentare lievi difetti di forma, della buccia nei limiti di 2 cm2 della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso provocare il deterioramento della polpa e pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

la calibrazione è determinata dalla lunghezza minima e dallo spessore dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: lunghezza minima: 14 cm - spessore minimo: 27 mm.;
– in deroga, le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2^ categoria;
sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Meloni
Requisiti qualitativi:
devono essere di buona qualità, privi di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita);
possono presentare leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo non superiori a 2 cm. e che non raggiungano la polpa, non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino il deterioramento della polpa;
lunghezza massima del peduncolo: cm 2.

Tipologie richieste:
Meloni retati;
meloni lisci.

Cocomeri
Requisiti qualitativi :
i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
la polpa delle essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
i frutti devono essere di buona qualità, privi di terra, di fessurazioni e ammaccature;
possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino il deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Cachi
Requisiti qualitativi:
i frutti devono essere sufficientemente sodi, non molli né avvizziti;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, e non provochino il deterioramento della polpa;
la polpa deve essere integra e il calice ben inserito;
al momento del consumo la polpa dev'essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

21 OLI MONODOSE: OLIO DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Requisiti qualitativi:
devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione richiesti dalla normativa vigente;
il prodotto dovrà essere limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore;
il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici;
le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi alle normative vigenti;

i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosione interna o altro;
le confezioni devono riportare in etichetta le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

22. POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE A FILIERA CORTA BIOLOGICI ALMENO ALMENO AL 55% IN PESO

Requisiti qualitativi :
devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge. Come da normativa, i pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, che presentino il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, che provengano da varietà idonee alla conservazione;
il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto;
i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%;
i prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata;
nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.
I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.;
I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto;
all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione;
le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (Legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/80), secondo la normativa vigente;
internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;
l'etichettatura deve essere conforme al Regolamento Europeo 1169/2011 e, comunque alla normativa vigente.

23 FRUTTA SECCA SGUSCIATA

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

Tipologie richieste:
Mandorle;
noci gherigli;
nocciole;
pinoli;
arachidi,
pistacchi
Prodotti, preferibilmente, di origine UE.

24 UVA SULTANINA

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

25 SALE FINE - GROSSO

Requisiti qualitativi: sale ad uso commestibile, denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”;

deve essere sale iodato;
il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

26 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:
devono essere ottenute da vegetali maturi, ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, provi di difetti dovuti a malattie;
il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e deve essere di produzione nazionale.

Tipologie richieste:
denocciolate;
a rondelle.

27 ACETO

Requisiti qualitativi:
non sono ammessi aceti aromatizzati né contenenti conservanti artificiali;
vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3% .
Tipologie richieste:
aceto di vino rosso o bianco ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela;
aceto balsamico di Modena IGP: ottenuto in conformità e rispondente alle caratteristiche riportate nel Disciplinare.

28 SUCCO DI LIMONE

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

29 ORZO SOLUBILE

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

30 INFUSI

Requisiti qualitativi: devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
non devono presentare odore, colore e sapore anomali.
Tipologie richieste:
karkadè in filtri o in fiore;
the e the deteinato in filtri e solubile;
camomilla in filtri e solubile (può essere composto da fiori interi o solo parti di essi).
Gli infusi possono provenire da agricoltura biologica.

Confezionamento richiesto: in bustine monodose.

31 ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi: Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti: se semolato, deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali; può essere confezionato in singole monoporzioni.

Tipologie richieste: zucchero semolato, anche in bustine monodose;
zucchero grezzo di canna, anche in bustine monodose;
zucchero impalpabile vanigliato

32 MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
Le CONFETTURE devono presentarsi con una massa omogenea, o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida;
odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
non si devono riscontrare:
• caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
• sapori estranei;
• ammuffimenti;
• presenza di materiali estranei.

Le MARMELLATE devono presentarsi con una massa omogenea, o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida; possono essere confezionate in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro o PET multiporzione; i prodotti devono essere conformi alle prescrizioni del D. Lgs. 50/2004 e s.m.i.

33 PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA (prodotte con frutta proveniente da agricoltura biologica)
Requisiti qualitativi:
Il prodotto deve presentarsi omogeneo;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
devono essere privi di conservanti, coloranti, additivi;
il contenuto in frutta: almeno del 90%; non sono consentiti polpe o purea di frutta dolcificate artificialmente o con zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio).
Tipologie richieste:
mela
pera
pesca/mela

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

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

34 MIELE

Requisiti qualitativi:
deve essere di produzione nazionale;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze; non essere stato sottoposto a trattamento termico che abbia reso in gran parte inattivi, o distrutto, gli enzimi presenti;
non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
Tipologie richieste millefiori; acacia. Può essere confezionato in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro multiporzione;

35 CACAO E CIOCCOLATO

Sia cacao che cioccolato dovranno provenire dal Mercato Equo e solidale 100%

36 NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi : devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
devono essere privi di conservanti;
contenuto in frutta: min. 70%; assenza di dolcificanti artificiali o zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio);
per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero).
Tipologie richieste:
pera;
mela;
pesca;
albicocca;
agrumi ananas, ecc.
Il confezionamento è previsto in tetrabrik monoporzioni da 200ml.
Utilizzo:
Salvo in casi eccezionali e giustificati, questi prodotti non devono essere utilizzati come sostitutivi della merenda mattutina a base di frutta fresca.

37 GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:
Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, vaniglia, pistacchio, ecc.);
devono essere a base di frutta o latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati;
devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati dalla normativa vigente e standard di riferimento;
devono essere forniti in confezioni integre monoporzione e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da normativa vigente.

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

38 PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI - SENZA GLUTINE PER CELIACI

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

tutti i prodotti devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia) in vigore ed avere il contrassegno concesso da AIC;
oppure: essere presenti nel Registro Nazionale dei Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare o rispettare i medesimi requisiti;
deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);
le proteine contenute devono provenire da uova o latte;
deve essere completamente assente il glutine (‹2 0ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Tipologie richieste:
pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli;
pane e base per pizza
biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
dessert UHT, mousse/polpe di frutta;
farina;
pane grattato;
Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

39 ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Deve essere garantita la fornitura di tutti i prodotti necessari per l'alimentazione dei bambini del nido d'infanzia autorizzati dal Ministero della Salute.
Gli alimenti per la prima infanzia sono i prodotti espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini fino a tre anni di età.
Per questa seconda categoria (bambini fino a 3 anni) si tratta di cosiddetti baby food: alimenti a base di cereali e altri, complementari all'alimentazione lattea, disciplinati da:
Direttiva 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini che codifica la direttiva 96/5/CE
Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128: Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini e ss.mm.ii.

Si richiede la fornitura secondo la normativa vigente di

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

Gli omogeneizzati, quando utilizzati, devono essere senza conservanti e sterilizzati. Gli omogeneizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte. Le tipologie richieste sono manzo, vitello, pollo, tacchino, formaggino, pesce – frutta: gusti vari

40 - NOTE AGGIUNTIVE

PURE' DI PATATE
Il purè di patate deve essere preparato dalla cucina con l'utilizzo di patate fresche e ingredienti freschi. Non è consentito l'utilizzo di preparati per purè.
SALSE E SUGHI

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

PANATURE INDUSTRIALI

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

RICETTARIO

Tutte le ricette devono essere visionate e approvate dalla Commissione Mensa

TORTA FRESCA Si richiede la preparazione nei centri cottura di una torta fresca ogni mese, da proporre a merenda a tutti i bambini.
Gli ingredienti presenti nelle ricette delle torte devono seguire le stesse caratteristiche contenute nel Capitolato.

Tutte le ricette devono essere previamente visionate e approvate dalla Commissione Mensa.

CONDIMENTI

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

PARMIGIANO REGGIANO

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

INSALATE

Le verdure come gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.
Le foglie di insalata devono essere ben tagliate e condite con cura, con olio extravergine d'oliva
e poco sale. I finocchi e le carote o altre verdure preparate per il consumo a crudo devono essere sempre tagliate filangée.
I pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

ALTRI PRODOTTI NON CONSENTITI IN MENU'

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

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