

Allegato A)
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI

- GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE***
- GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO/CONGELATO***
- GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE***
- GRUPPO 4: *SALUMI***
- GRUPPO 5: *VERDURE SURGELATE***
- GRUPPO 6: *FRUTTA E VERDURA FRESCA – LEGUMI SECCHI***
- GRUPPO 7: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA***
- GRUPPO 8: *CEREALI E DERIVATI***
- GRUPPO 9: *PANE E PANE GRATTUGIATO***
- GRUPPO 10: *UOVA PASTORIZZATE***
- GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI***
- GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE***
- GRUPPO 13: *BEVANDE***
- GRUPPO 14: *PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI TIPICI***
- GRUPPO 15: *DIVIETO DI OGM***
- GRUPPO 16: *PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI***

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 e succ. aggiornamenti.

Tutte le carni devono essere di classe A secondo il regolamento CEE 1906/1990 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra nutrendoli con mangimi OGM FREE.

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso-metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo: petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione;
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- privi di contusioni;
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo – rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962, Reg. CEE 1906/1990, DM n. 465/1999 (allevamento/alimentazione/commercializzazione delle carni di pollame) e loro aggiornamenti.

Le carni devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I **polli in busto** e le **cosce** possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente o sottovuoto. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Le carni bovine utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/09/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962 e successive modificazioni ed integrazioni, presentare in ogni loro parte il bollo sanitario e la classe commerciale di appartenenza. Le dette carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definitivo dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.

Deve essere garantita la completa tracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico-sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

L'etichettatura deve essere conforme a tutte le normative di legge vigenti in materia.

Prodotti:

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellato sopra i 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE (Reg. CEE 1208/81, 2930/81 e successive modifiche) presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

- mela di groppa
- girello
- noce
- sottonoce

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati a 18-20 mesi presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

- muscolo
- campanello
- sorra

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed interrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- prive di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia, razza da carne, assoggettati a disciplinari di produzione volontaria ed ai disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 1760/2000 (dovrà essere fornita ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex D.Lgs. 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XI del D.Lgs. 286/94.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7° C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Le carni suine utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CEE 852, 853, 854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006 e dalla legge n. 283/1962 e suoi aggiornamenti. Devono provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc.. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg., confezionata sottovuoto e fresca.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- prive di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali allevati in Italia (dovrà essere fornita ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex. D.Lgs. 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine “da consumarsi entro”,
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il pesce surgelato/congelato da utilizzare per la preparazione dei pasti deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presunti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e non aver subito nessun tipo di trattamento.

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa e da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori di merluzzo e/o halibut ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di merluzzo".

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 531/1992 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazioni esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D.Lgs. 110/92).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

I bastoncini dovranno essere costituiti da merluzzo impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lgs. n. 531/92.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato/congelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi della Legge 283/62 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Ai sensi della legge 10/04/1954 n. 125 e della legge 19/02/1992 n. 142 i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. 15/10/1925 n. 2025 e successive modificazioni. Il prodotto non deve presentare alterazioni esterne o interne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/1992.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del D.P.R. 54/97 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n. 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

I formaggi suddetti devono avere le seguenti qualità e caratteristiche (quelli specificati devono essere di origine biologica):

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc...)
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Etichettati ai sensi del D.L. 109/92 e riportare indicazione del bollo sanitario dello stabilimento di produzione e/o confezionamento ai sensi del DPR 54/97.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Parmigiano Reggiano D.O.P.

Prodotto ottenuto secondo Regolamento CEE 1197/96 e DPR 1269/55 come modificato dal D.P.R. 09/02/1990, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81.

Marchiato, scelto, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (o Fiordilatte) (di origine biologica)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto, caglio, fermenti lattici, sale; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Prodotto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 e 1804/99.

Fontina D.O.P.

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

Formaggio Emmenthal Bavarese

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiori, con una percentuali di grassi non inferiori al 50%.

Provola dolce

Formaggio pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero, di forma cilindrica. Crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

Pecorino Sardo

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La stagionatura deve essere superiore a 6 mesi. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Ricotta pastorizzata (di origine BIOLOGICA)

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa e rispondente ai regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Belpaese

Forma regolare, omogenea, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Crescenza o stracchino (di origine BIOLOGICA)

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da Kg.. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Robiola

Formaggio fresco a pasta molle, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Tomino

Forma regolare, colore della pasta tipico e omogeneo, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore tipico del prodotto, aroma fragrante tipico del prodotto.

Quark

Formaggio fresco a pasta molle, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata a norma della L. n. 169/89.

LATTE UHT INTERO

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89. Il latte dovrà essere di origine BIOLOGICA con etichettatura a norma di Legge.

BURRO (di origine BIOLOGICA)

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, Reg. CEE 577/97, Reg. CEE n.623/1998 e 1804/99 e dalla L. 13/05/1983 n. 202 e successive modifiche.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPO 4: SALUMI

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.L. 537/92 e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti da tale norma, deve essere di prima qualità senza polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle e rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 Kg..

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20). Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta: la composizione percentuale in nutrienti del prodotto, gli additivi aggiunti.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992).

Con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento (ai sensi del DPR 537/92).

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26.

Prosciutto a denominazione di origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990:

- con osso
- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg.

- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- data di produzione (O.M. del 14/02/68)
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento

MORTADELLA

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, senza polifosfati ed altri additivi aggiunti. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992)

Con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento (ai sensi del DPR 357/92).

BRESAOLA

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca conformemente al D.Lgs. 537/92 in stabilimenti CEE nazionali e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da tale norma, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- data di produzione (O.M. del 14/02/68)
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento

GRUPPO 5: VERDURE SURGELATE

MINESTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs 27.01.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 2 della legge 30.04.1962 n. 283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, 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 dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote tagliate a rondelle
- fagiolini finissimi
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavoletti Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- verdura mista per minestrone

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

GRUPPO 6: FRUTTA E VERDURA FRESCA– LEGUMI SECCHI (DI ORIGINE BIOLOGICA)

In applicazione al Regolamento CEE 2092/1991, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti deve essere apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica – Regime controllo CEE".

FRUTTA

La frutta fresca da fornire quotidianamente deve provenire da produzione BIOLOGICA.

I prodotti devono essere accompagnati dall'autocertificazione attestante la caratteristica biologica e che la frutta non presenta residui chimici e che la stessa avrà caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto discreto.

La frutta deve essere conforme al D.M. 7 agosto 1959 e Legge 268 del 13.05.1967. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge 441 del 05.08.1981 e relativi decreti attuativi e la n. 211 del 05.06.1984.

I vari tipi di frutta, da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione
- c) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- d) maturi fisiologicamente
- e) la frutta dovrà essere fornita nelle quantità e pezzatura rispetto ai pasti indicati negli ordini specifici di ogni singola scuola.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Dal primo febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference) devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

Arance

Varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinelle) oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione italiane.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione italiane.

Banane

Devono provenire da forniture di "commercio equo e solidale".

Fragole

Devono possedere le seguenti caratteristiche: intere, sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresche, pulite, turgide, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, prive di umidità esteriore anomale, prive di sapore o odore estranei, omogenee.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto nel periodo febbraio/maggio.

Mandarini/Mandaranci

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70. Questi agrumi devono provenire dalle zone di produzione italiane.

Uva

Varietà (regina, italia) produzione italiana. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazioni; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate e marcescenti.

Albicocche

Produzione italiana prevalente dell'Emilia Romagna. Devono possedere le caratteristiche generali sopra citata. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70.

Ciliegie

Oltre possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà. Produzione italiana.

Limoni

Produzione italiana. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati.

PRODOTTI ORTICOLI

Gli ortaggi e le verdure fresche da utilizzare per la preparazione dei pasti e da fornire devono provenire da agricoltura biologica.

1 – ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi)

2 – ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione
- d) essere di pezzatura uniforme
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane
- g) il taglio deve essere il più possibile netto e fresco

Ortaggi da frutti:

POMODORI

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

ZUCCHINE

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a gr. 50 e superiore a gr. 200. La lunghezza dell'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate devono essere: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcamento.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Ortaggi a radice

CAROTE

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti prive di ogni traccia di terra e di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco. Devono essere fornite carote novelle prevalentemente di provenienza Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto.

PATATE

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

Ortaggi a fiore

CAVOLFIORE

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm..

Ortaggi a fusto

FINOCCHI

I grumoli 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 base centrale non deve superare i 10 cm.. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Ortaggi a bulbo

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).
- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

Ortaggi a foglia

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile e radicchio travisano, spinaci e bietola.

La lattuga deve aver un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi da utilizzare per la preparazione dei pasti e da fornire devono provenire da agricoltura biologica.

Si richiedono prodotti di diverse tipologie quali: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Le confezioni dei legumi utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI E DEGLI ORTAGGI FRESCHI:

FRUTTA

Albicocche: Giugno, Luglio, Agosto

Arance: Gennaio, Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio

Ciliegie: Maggio, Giugno, Luglio

Kiwi: Gennaio, Febbraio, Marzo, Ottobre, Novembre, Dicembre

Mandarini: Gennaio, Febbraio, Ottobre, Novembre, Dicembre

Pere: Luglio, Agosto, Settembre

Pesche: Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre

Mele: Agosto, Settembre, Ottobre, Novembre, Aprile, Maggio

VERDURA

Bietola: da Marzo a Dicembre

Carote e cavoli: tutti i mesi

Fagiolini: da Aprile ad Ottobre

Finocchi: da Ottobre ad Aprile

Insalata: da Marzo a Dicembre

Patate: da Maggio a Settembre
Peperoni: da Maggio a Ottobre
Piselli: Aprile, Maggio, Giugno
Pomodori: da Maggio a Ottobre
Sedano: da Settembre a Marzo
Spinaci: da Novembre a Aprile
Zucca: Settembre, Ottobre, Novembre
Zucchine: da Aprile ad Ottobre
Carciofi: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio

GRUPPO 7: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Lgs. 27/01/1992 n. 109. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

POLPA DI POMODORO

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n. 96 del 10.03.1969); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n. 428 del 11.04.75).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di Kg. 1,700 ad un massimo di Kg. 2,800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

MAIS SGRANATO AL NATURALE

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro o banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie, insetti e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il prodotto deve essere di prima qualità. Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere “PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO” cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12,5%, ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi “al dente” con aspetto appena lattiginoso dell’acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo “0” o di produzione straniera. La pasta non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da altri agenti infestanti.

Per questo alimento come previsto da capitolato, si prevede il tipo Biologico che dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Regolamento CEE 2092/91.

PASTA ALL’UOVO

Conforme a quanto sopra ma all’uovo come previsto all’art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 04.7.1967. Formati : tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

PASTA SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque “esaltatore di sapore”. La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova per Kg. Di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, deve corrispondere a precise caratteristiche, come segue:

TORTELLINI DI CARNE

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e privi di qualunque esaltatore di sapore.

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-20.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all’art. 5 D.L. 30.12.1992 n. 537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n. 537/1992.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

RAVIOLI E CANNELLONI CON VERDURA

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da ricotta, pangrattato, spinaci freschi o surgelati, formaggio grana e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed automatizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualitative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Devono possedere tutti i requisiti e le caratteristiche richieste dalla legge in materia.

Le singole confezioni (Kg. 2,500, Kg. 5° Kg. 10 cad.), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l’autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche

qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 e di un diametro di mm. 20 ca.. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

RISO RIBE, ROMA, PARBOILED

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958 n. 325 e successiva modifica (Legge 5 giugno 1962 n. 586).

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 e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Per questo alimento, come previsto da capitolato, si prevede il tipo Biologico che dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Regolamento CEE 2092/91.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais utilizzata per preparare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nel centro cottura potrà essere utilizzata farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge n. 580/67. La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalle leggi o altre sostanze vietate dalla predetta legge n. 580/67.

CEREALI MINORI : ORZO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Le confezioni (in sacchi o sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe ecc....

PASTA PER PIZZA

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

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato del D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Da utilizzare per coloro che presentano intolleranza al glutine. Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Sono in genere richiesti : pasta, farina, basi per pizza, fette tostate, crackers e biscotti.

GRUPPO 9: PANE E PANE GRATTUGIATO

PANE

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 Kg., al 40% oltre il Kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg. e in confezione da 50-100 gr. (panini) su richiesta specifica del servizio Istruzione.

Per questo alimento, come previsto da capitolato, si prevede il tipo Biologico.

PANE GRATTUGIATO

Il prodotto dovrà essere assoggettato alla disciplina della L. del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco.

Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 10: UOVA PASTORIZZATE

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si dovranno utilizzare confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg. che come contenuto corrisponda a ca. n. 20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino all'utilizzo o alla consegna fra 0° e 4° come i prodotti refrigerati.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

PH 7.3 – 7.7

Secco 23% min.

Proteine 11% min.

Lipidi 10.5 % min. (metodo con cloroformio)

Lipidi 9% min. (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere)

Steroli 0.4+/-0.3

Pigmenti 10 ppm minimo (espressi come beta-carotene)

Pigmenti di sintesi assenti

Prodotti conformi al D.Lgs. n. 65 del 4.3.1993.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

OLIO DI SEMI (uso solo per frittura)

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idoneo alla cottura, specie se ad elevate temperature. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme grassi e derivati n. 1002/1989.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto utilizzato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione "olio extra vergine di oliva" con non più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione toscana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con linee direttrici della Campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

A lunga conservazione, in confezioni di vetro. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odori e sapori anomali dovuti a inacidimento. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto e deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109/92.

OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

I prodotti dovranno essere interi, sani e puliti. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro ed essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

GRUPPO 13: BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua minerale dovrà essere del tipo acqua minerale naturale, non addizionata da anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal D.M.S. n. 542 del 12.11.1992, in particolare la presenza di nitriti dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 del suddetto decreto per le acque all'alimentazione dell'infanzia.

La ditta appaltatrice dovrà fornire il quantitativo di acqua sufficiente agli utenti dei singoli refettori, con la consegna diretta presso i terminali di consumo, prescritta nelle seguenti quantità:

- scuola primaria 500 ml per utente
- scuola secondaria di I grado 500 ml per utente

Le bottiglie dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalla legge e preferire le confezioni da lt. 1,5 -2 ciascuna.

SUCCO DI FRUTTA

Si richiedono succhi di frutta a vari gusti. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia D.P.R. 15.5.1982 n. 489, D.M. 7.51992 n. 399, D.M. 26.2.1996 n. 209.

GRUPPO 14: PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI TIPICI

I prodotti di produzione italiana devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico-sanitarie previste dalla Legge 30.04.62 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione 26.3.1980 n. 327 ed al DPR 18.05.1982 n. 322, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal Regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo italiano con decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento : “Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CEE” ed essere stati sottoposti al controllo di una delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, ASSOCIAZIONE SUOLO E SALUTE, BIOS, AIAB, CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT (organismo di controllo esclusivamente per il territorio della Provincia autonoma di Bolzano).

Sono perciò richiesti preferibilmente prodotti provenienti da agricoltura biologica certificati ai sensi del reg.CEE n. 2092/91 e successive integrazioni.

Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presenti, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria.

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA

Il prodotto dovrà possedere i requisiti specifici previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto di grasso ed alla frutta aggiunta. Il latte e la frutta dovranno pervenire da agricoltura biologica e da produzione italiana.

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI E COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Regolamento CEE 2082/939), nazionali e regionali sono richiesti nell'ambito della refezione scolastica prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

I prodotti che si fregiano di una D.O.P. o di una IGP sono prodotti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico comprendente i suoi fattori naturali ed umani.

Risponde all'indicazione di “prodotto tradizionale” quello le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo per un periodo inferiore ai 25 anni (D.Mi.P.A.F. n. 350 del 08.09.99).

I prodotti fregiati “commercio equo e solidale” devono essere accompagnati da bolle e certificazione dei fornitori attestanti la tipologia richiesta.

GRUPPO 15: DIVIETO DI OGM

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

GRUPPO 16: PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI

I prodotti da forno devono avere una perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero "0", "00" od integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati; inoltre dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.