

COMUNE DI SAN MAURIZIO CANAVESE

TABELLA MERCEOLOGICA

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento Comunità Europea n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

PANE COMUNE

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0,00, come previsti dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimento del Ministero della Sanità a norma della L. 30 aprile 1963 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto con Reg. CE 1169/2011 precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al Reg. CE 1169/2011.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura richiesta gr. 40.

PANE BIOLOGICO

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo 0, provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione:

farina 0 biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extravergine di oliva biologico.

Caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane biologico deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura richiesta gr. 40.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. nella farina impiegata non devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate dal Reg. CE 1169/2011. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massima tollerato nel pane è quello previsto dal Reg. CE 1169/2011 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 31%.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al Reg. CE 1169/2011.

Caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane biologico deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura richiesta gr. 40.

PANE INTEGRALE BIOLOGICO

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida e lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione,.

Pezzatura richiesta gr. 40.

PANE GRATTUGIATO

Non deve contenere strutto o grassi vegetali. Deve essere conforme alla L. 04/07/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA BIANCA TIPO 00

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 per le farine di tipo 00 e successive modifiche.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA DI GRANOTURCO

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

PRODOTTI da FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI o SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e D.P.R. 23/06/1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro o olio. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

GRISSINI

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art.20.

I grassi impiegati possono essere: burro o olio.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27/01/1992.

PASTA di SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e successive modifiche e nella L. n. 440 dell'8/06/1971.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non deve presentare difetti quali:

- la presenza di macchie bianche o nere,
- bollature o bolle d'aria,
- spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.

Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione,
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe,
- aspetto uniforme,
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica

PASTA BIOLOGICA

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica la pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

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:

1. tempo di cottura;
2. resa (aumento di peso con la cottura);
3. tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
4. tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

PASTE SECICHE all'UOVO/RIPIENE

Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano dura e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg di semola, come citato nell'art. 31 L. n. 580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione, le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

PASTE FRESCHE all'UOVO/RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti della L. art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Gli imballaggi devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 l. n. 580/67 e Reg. CE 1169/2011.

E' vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

MERENDINE CONFEZIONATE

Le confezioni devono rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 1169/2011.

Le tipologie richieste sono:

- mini cake preparato con yogurt
- mini cake all'albicocca
- crostatina all'albicocca

Il prodotto dovranno contenere per ogni porzione meno di 150 Kcal e meno di 5 grammi di grassi totali.

Quando richieste devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Regolamento CE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, ai Regolamenti Europei nn. 1804/99 e 2491/2001 e Reg. CE 1169/2011.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni, Reg. CE 1169/2011, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: **superfino**

- Tolleranze consentite:
- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%
- tempo di gelatinizzazione: 17' e 68''
- tempo di cottura: basso <18'

Tolleranze di corpi estranei.

- Sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- Sostanze vegetali commestibili 0,10%

Per il riso:	Riso ARBORIO	Riso ROMA
lunghezza	molto lungo mm 6,61 – 7,6	Lungo 6,80 mm
forma	semitondo	Semi affusolato
groschezza	molto grosso/larghezza 3,15 mm	Grosso/larghezza 2,80
perlatura	centrale estesa	Centro laterale
striscia	assente	Allungata
dente	pronunciato	Normale

sezione	schacciata	Tondeggiante
Resa cottura	4,34 (volume)	3,92 (volume)
Sostanza persa alla cottura	10,30%	10,35%

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

RISO PARBOILED

La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni e Reg. CE 1169/2011.

Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA

L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza. Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.04.1960 n° 1407, D.M. n° 509 DEL 31/10/87).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto in conformità al Reg. CE 1169/2011.

L'olio extravergine di oliva deve essere usato soprattutto per la confezione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermeticità del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

BURRO di CENTRIFUGA/ BURRO MONOPORZIONE

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n. 1526 del 23/12/56, L. n. 283/62, L. n. 202 del 13/05/1983, D.L. 19/02/92 n. 142 e Circolare Ministeriale del 2 aprile 1998 n. 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90 % e il tenore di acqua del 16%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti contaminazione microbica).

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e le temperature del prodotto durante

il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6° C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi previsti dall' art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975, C.M. n. 137 del 25/06/1990, C.M. n. 138 del 13/06/1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopracitate.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici, le cui eventuali giunzioni laterali dovranno essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in stagno o piombo, rispondenti agli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:

- nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione del prodotto;
- peso e indicazione dei componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

PESTO CONFEZIONATO

Deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità del basilico fresco.

Il pesto confezionato non deve contenere ingredienti grassi diversi dall'olio e non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e deve essere conforme ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001 e Reg. CE 1169/2011.

TONNO all'OLIO di OLIVA

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D.Lgs. 30/12/1992 n. 531, dal D.M. 09/12/1993 relativo al tasso di mercurio.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, e deve essere della varietà "pinna gialla".

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE 1169/2011. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "pomodori pelati".

OLIVE VERDI O NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto in ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato, né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26/03/80, riportato sulle etichette come previsto dal Reg. CE 1169/2011.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati per i pomodori pelati.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27/01/68 n. 35 e dal Reg. CE 1169/2011.

SUCCHI di FRUTTA, MOUSSE e PUREA di FRUTTA

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della L. 31/03/1980 n. 139 oppure fruttosio tranne che per i succhi di pera e mela, devono essere senza zuccheri aggiunti e privi di additivi.

Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal Reg. CE 1169/2011.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antif fermentativi aggiunti.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai EE 1804/99 e 2491/2001 e Reg. CE 1169/2011.

MARMELLATE, CONFETTURE

Dovranno essere in confezione “alberghiera” secondo le grammature nelle allegate tabelle dietetiche. Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata e all’esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- cristallizzazione degli zuccheri
- sapori estranei
- presenza di muffe
- presenza di materiali estranei

Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti, e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n° 401 artt. 2 e 3 e successive modifiche, attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

I prodotti devono riportare sulle confezioni quanto menzionato nel Reg. CE 1169/2011.

MIELE

Deve essere conforme alla L. 12/10/1982 n. 753. E’ ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana.

CIOCCOLATO al LATTE

Deve essere conforme alla legge n° 351 del 30.04.1976 e successive modifiche. Deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca, nonché il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di acido butirrico. Non deve contenere più del 55% di saccarosio. Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao e da quelli del latte.

Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull’involucro la composizione del prodotto. Deve dare garanzia di sicurezza, prodotto e confezionato con la osservanza di tutte le disposizioni del Reg. CE 1169/2011.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

SALE

Prodotto ottenuto dall’acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato” Non deve contenere impurità o corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

E’ richiesto l’utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell’amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L’etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme alla L. n. 139 del 31/03/1980. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere massimo 15 mg/Kg. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1. L’etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

ZUCCHERO a VELO

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72. L’etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

ACETO ROSSO/BIANCO

E’ ottenuto dalla fermentazione acetica

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno, operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L’acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l’alcol etilico residuo inferiore all’1,5%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successivamente modificato con l'art. 14 della L. n. 739 del 09/10/1970, L. 06/06/1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986.

In etichetta è necessario riportare, come da Reg. CE 1169/2011:

- denominazione merceologica del prodotto;
- indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
- contenuto minimo;
- nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
- estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 217 del 12/11/1936 e alla L. 283/62.

PRODOTTI SURGELATI CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n. 21/92 e D.M. 493/95.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dalla legge sopra riportata.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, in particolare l'art. 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche.
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai DD.LL. su citati.

PESCE SURGELATO

I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18° , come previsto dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso impianti ittici autorizzati, in possesso di bollo CEE, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18).

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti **non** devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

- ph < 6,2 – 7;
- TMA (trimetilamina) 1mg/100g.;
- TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g. di carne riferite alle specie ittiche di cui al cap. II punto 2 del Reg. CE 2074/2005;

Parametri fisici:

- calo peso 10 – 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 – 20% a seconda della specie.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.

VERDURE SURGELATE e VERDURE per MINISTRONE SURGELATO

Devono rispettare le norme già scritte più sopra per i surgelati ed inoltre devono sottostare al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e ai Regolamenti CEE 1804/99 e 2491/2001.

Caratteristiche:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*.

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, zucchine, carote, cuore di carciofo, punte di asparagi e misto per minestrone.

Le bietole, le erbe, le costine, le coste e gli spinaci surgelati possono essere non biologici.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi delle normative nazionali e comunitaria vigenti;
- bollate secondo la normativa vigente (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04);
- ottenute da bovini della razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. 21158, del 18/04/2000, allevati nella zona di produzione e devono avere età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 18 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi utilizzate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n° approvazione IT 007 ET) per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione, gli allevamenti devono avere in materia di stabulazione, i seguenti requisiti:
 - stabulazione libera,
 - fissa
 - eventualmente allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, ai fini della biosicurezza, le seguenti regole:

- presenza di documentazione scritta e aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere amuffiti;
- le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di cereali e derivati pari al 50%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

L'etichettatura, che deve essere conforme all'art. 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000, deve indicare:

- estremi indicativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- paese di nascita del capo bovino;
- razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- data di nascita;
- nominativo, indirizzo, azienda di nascita;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- nominativo, indirizzo del punto di vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carne e/o al capo bovino da cui deriva;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dall'art. 2 del 04/04/64, n. 171 e L. 1803/77, n. 63 e successive modifiche.

L'etichetta apposta sulle confezioni deve contenere le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese e quelle previste dal Reg. CE 1169/2011.

TRASPORTO CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato da D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

CARNI AVICOLE REFRIGERATE

Cosce, sovra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali delle carni avicole:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. 10/12/1997 n. 495 e del D.P.R. 30/12/1992 n. 559 e D. Lgs. Del 18/04/94 n. 286;
- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra $-^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;
- devono provenire da allevamenti nazionali, devono provenire da animali nutriti con mangimi vegetali;

- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi all'allegato contenuto nel presente capitolato;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata, devono provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e lisci e cartilagine sternale molto flessibile.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

Le carni di **tacchino**

(età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; devono provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

SUINO FRESCO e REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30/04/1962, del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 e D.P.R. 12/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs. 18/04/994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

LATTE U.H.T. INTERO

Latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

L' alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 e alla Circolare n. 16 del 01/12/1997.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

GELATO

Deve essere a base di latte, con o senza uova e deve corrispondere ai requisiti microbiologici stabiliti dall'Ordinanza Ministeriale 11.10.1978, che si configura come una norma di attuazione dell' art. 5 della legge n° 283 del 30.04.1962 , che stabilisce i limiti microbiologici.

Le indicazioni di etichettatura sulle confezioni di gelato sono quelle previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

I gelati devono essere monodose.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

YOGURT alla FRUTTA

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis*), in determinate condizioni. Lo **yogurt** deve essere intero, naturale, alla frutta, di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti né sciroppo di glucosio-fruttosio.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

Gli yogurt “biologici”, quando richiesti, devono provenire da animali allevati con metodi biologici, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

BUDINO

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 e alla Circolare n. 16 del 01/12/1997.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l' 11 novembre.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato “PARMIGIANO -REGGIANO” d.p.r. 1269 del 30.10.1955, 15/07/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dal d.p.r. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla circolare n. 16 del 01/12/1997.

Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di + o - 4;
- con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

Deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991/R rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 e alla Circolare n. 16 del 01/12/1997.

Caratteristiche:

- grasso minimo deve esser il 32% sulla sostanza secca;
- additivi assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

FORMAGGI FRESCHI e a MEDIA STAGIONATURA

I **formaggi** devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997, alla Circolare n. 16 del 01/12/1997 e al D.M. 27/02/1996 n. 209.
- Devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco;

- Devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o altro;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

FORMAGGI FRESCHI: tipo Linea – tipo Annabella

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- caglio e sale;
- grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da Reg. CE 1169/2011;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica).

RICOTTA

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21/03/73 e successive modifiche.
- Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

TALEGGIO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino intero fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);

- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12/06/96.

ITALICO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica)

FONTINA

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30/10/55.

FONTAL

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

EMMENTHAL, GRUYERE, SBRINZ

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- l'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.
- Il Gruyere deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello.
- Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservato ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, come da convenzione internazionale approvata dal D.P.R. 1099 del 18/11/53.

PROVOLONE

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino intero;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente al paglierino;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- la stagionatura deve variare dai 6 ai 12 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/90 n. 26 e D.M. 15/02/93 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate nell'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai 7 Kg.;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro dalle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50 –60%.

I salumi da fornire in porzioni mono razioni devono essere:

- Disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la legge n. 283 del 30/04/62, il DPR 77 del 23/08/82, e aggiornamenti, e il D.L. 109 del 27/01/92.
- Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere conforme al D. Lgs. 537/92 e D.P.R. 309/98. Inoltre non deve contenere polifosfati e alcun additivo che comporti la presenza di glutine, quindi, deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/02/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

Il **prosciutto** deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

BRESAOLA

Deve corrispondere al D. M. 23 dicembre 1998.

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.

Deve avere consistenza soda ed elastica.

Il taglio compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Il gusto non deve essere mai acido.

MANZO STUFATO

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26/03/80 n. 327.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 08/06/82 n. 503 art. 14 e successive modifiche, del Reg. CE 1169/2011;

La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce, colore bianco-rosato.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26/03/80 n. 327.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 04/02/93 n. 65 e O.M. 22/06/72 e deve provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di +4° C, come previsto dall'art. 31 del D. Lgs. 19/12/94 n. 758.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 65/93.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, CECI e LENTICCHIE e MISCELA DI LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime:

- I legumi secchi devono essere:
- puliti,
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma,
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali,
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.),
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I prodotti biologici, quando richiesti, devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24/06/91 e successive modifiche ed integrazioni e ai CE 1804/99 e 2491/2001.

ORTOFRUTTA

I prodotti:

- devono appartenere alla Categoria I e II;
- devono essere sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali;
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In genere i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Gli **ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande
- barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- bietole
- broccoli
- cavolfiori
- cavoli, verze, cavolo cappuccio
- finocchi
- insalata verde
- melanzane
- peperoni
- pomodori
- sedano
- sedano rapa
- zucca
- zucchini
- patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti nei germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

In caso di mancata reperibilità le bietole, le melanzane e i peperoni possono essere surgelati.

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

- Actinidie – kiwi
- Albicocche
- Anguria
- Arance
- Banane:
 - sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia;
 - la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali;
 - il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno non completa maturazione
- Cachi
- Limoni:
 - sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.
- Mandarini e clementine
- mele
- Melone
- Pere
- Pesche
- Prugne
- susine

I prodotti biologici richiesti devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

PIANTE AROMATICHE e ORTAGGI

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

VERDURE, ORTAGGI

I prodotti devono essere conformi ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- **piselli e fagiolini** devono essere di qualità finissima;
- **i finocchi** devono essere senza fiamma;
- **i legumi** devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

Le verdure se non sono fresche o di stagione, devono essere surgelate ad eccezione dei pomodori pelati interi.

E' ammesso l'uso di **fagiolini, piselli, carote, cavolfiori e spinaci surgelati**. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori sgradevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione, o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge;
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

PATATE

Le **patate** dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le **patate** che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmia del tubero delle patate), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

ACQUA

L'acqua da tavola dovrà essere del tipo oligominerale, quindi rispondere ai requisiti sulla classificazione delle acque oligominerali come in D.L. 105 del 25/01/92 e successive modifiche.

Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dal D.M. 01/02/1981:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12/11/1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- riferimento al D.M. del 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

TABELLA STAGIONALITA' FRUTTA E VERDURA

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ORTAGGI												
AGLIO	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
ASPARAGI				• •	• •	•						
BIETOLE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
CARCIOFI	• •	• •	• •	• •	• •	• •					• •	• •
CAROTE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
CAVOLFIORI	• •	• •	• •	• •	• •				• •	• •	• •	• •
CICORIA	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •
CIPOLLE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
FAGIOLI BORLOTTI							• •	• •				
FAGIOLINI					•	• •	• •	• •	• •	• •	•	
FINOCCHI	• •	• •	• •	•					•	• •	• •	• •
LATTUGA				• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •		
MELANZANE					•	• •	• •	• •	• •	• •	•	
PATATE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
PEPERONI						•	• •	• •	• •	• •	• •	

PISELLI				•	• •	• •	• •						
POMODORI						• •	• •	• •	• •	• •	• •		
PORRI	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •	• •
RADICCHIO	• •	• •	• •	• •	•					• •	• •	• •	• •
SEDANI	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
SPINACI	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •	• •
VERZE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
ZUCCHINE					•	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
FRUTTA													
ALBICOCCHIE						• •	• •						
ARANCE	• •	• •	• •	• •	•				•	• •	• •	• •	• •
CACHI											• •	• •	• •
CLEMENTINE	• •	•								•	• •	• •	• •
COCOMERI						• •	• •	• •					
FRAGOLE			• •	• •	• •	• •							
KIWI	• •	• •	• •	• •	•					• •	• •	• •	• •
LIMONI	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
MELE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
MELONI							• •	• •	• •				
PERE	• •	• •	• •	• •	• •	•	•	• •	• •	• •	• •	• •	• •
PESCHE						• •	• •	• •	• •	•			
SUSINE						•	• •	• •	• •	•			
UVA								• •	• •	• •	• •	• •	• •

Diete a carattere religioso

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

INDICAZIONI DIETETICHE PER COMUNITA' ISLAMICA

ALIMENTO o INGREDIENTE PROIBITO	POSSIBILE SOSTITUZIONE
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola
Lonza	Uova o formaggio o bresaola
vino	

INDICAZIONI DIETETICHE PER COMUNITA' EBRAICA

Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo latticini o solo carne.

Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.

Durante la Pasqua degli Ebrei (8giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.

Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

ALIMENTO PROIBITO	ALIMENTO PERMESSO
Pane condito con grasso animale o al latte	Pane e cereali di tipo comune
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali	Uova di gallina
Maiale e suoi derivati	Carne bovina e carni avicole
Crostacei e molluschi	Pesce di mare
Grasso animale	Oli vegetali, burro quando non abbinato a carne
	Verdura e frutta
	Dolci senza latte