

# **TABELLE MERCEOLOGICHE**

**GENERI ALIMENTARI VARI  
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
PRODOTTI CONGELATI  
PRODOTTI SURGELATI**

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n.641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

**I prodotti biologici dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il regolamento CE n- 834/2007 e di tutte le altre normativa vigenti in materia.**

L'etichettatura di tali prodotti deve quanto previsto dal citato regolamento:

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** si intende una" strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico".

L'Amministrazione potrà, inoltre, avvalersi dell'utilizzo di prodotti del **Mercato Equo e Solidale**.

**L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n.109 e del Regolamento UE n. 1169/2011.**

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Si raccomanda che la" vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

Imballaggi

**Gli imballaggi devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.**

Trasporto

**Le disposizioni sono indicate nella descrizione dei singoli prodotti.**

## GENERI ALIMENTARI VARI

### PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

#### **Pane fresco**

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni . Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo “O” e “OO”, con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito e olio extra vergine d’oliva, confezionato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola. E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera.

. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

**In base al calendario che verrà concordato tra la Ditta e il Comune è previsto l’impiego settimanale di pane con caratteristiche particolari per ingredienti quali ad es. pane con farina integrale biologica o con farine di cereali diversi dal frumento, o per formato quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo.**

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all’effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E’ consentito l’uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

#### **Pane grattugiato e pan carrè**

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

**Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d’oliva o monoseme.**

#### **Pasta da pane per pizza e base per pizza surgelata**

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo “0”,acqua, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra ,sale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la qualità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza. La cottura deve avvenire in forno, in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E' ammesso, il ricorso a pasta di pane per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata. La confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Torte e altri dolci**

Preparate nei centri di produzione pasti devono essere prive di farciture a base di crema.

Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. L'uso di prodotti confezionati dovrà essere concordato direttamente con il Comune, mentre quello in monoporzioni è già ammesso per i cestini del pasto freddo.

### **Cracker e Fette biscottate**

Prodotti in conformità alla legislazione vigente.

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

Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati, i cracker senza sale in superficie e le fette biscottate confezionate in monoporzione per la fornitura come merenda.

Previo accordi tra il Comune e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva.

### **Grissini**

**A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.**

Confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Biscotti secchi**

Biscotti tipo frollino di varie forme. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti, diversi dalla lecitina di soia, o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza .

**Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova e/o di zucchero da destinare ai bambini allergici.**

## **PASTE ALIMENTARI**

Devono essere di buona qualità. La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi , punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Pasta di semola biologica**

E' previsto l'impiego di pasta di semola biologica conforme al Regolamento CE n. 834/2007.

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Leg.vo n. 109 del 27/01/92 e dal Reg. UC 1169/2011 ed, in modo ben visibile , la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo , aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura, non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max % 12,50

Additivi: non ammessi

**Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta. Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche.**

**Pasta secca all'uovo.** Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i limiti previsti dalla normativa di riferimento.

### **Paste ripiene fresche o surgelate**

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli .....cioè pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La % di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico) E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

### **Gnocchi di patate e di semolino**

E' possibile l'impiego di gnocchi di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci. Devono essere

esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge. Gli gnocchi di semolino (anche presentati sottoforma di tortino) dovranno invece essere preparati direttamente nei centri di produzione pasti nello stesso giorno della consumazione.

### **Riso biologico**

E' previsto l'impiego di riso biologico conforme al regolamento CE n. 834/2007. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi sostanze che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine Rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine Arborio e Carnaroli o semifino Violone per i risotti); in ogni caso sottoposte a trattamento parboiled.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

**E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.**

## **CEREALI IN GRANI , IN FIOCCHI , IN FARINA**

### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "0" , "00" deve avere le caratteristiche previste dalla normativa di riferimento

- umidità 14.50%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate dalla L. 580/67 e successive integrazioni e modificazioni. Le confezioni non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente alla normativa vigente. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Farina di mais per polenta**

La farina deve avere le caratteristiche prevista dalla normativa vigente.

E' auspicabile l'impiego di farina confezionata sottovuoto.

### **Orzo perlato, farro.**

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

Le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

- tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;
- le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;
- l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente.

E' preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

### **Cous-Cous - Semolino**

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei: Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi della normativa vigente.

### **Fecola di patate - Maizena**

Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente ai sensi della normativa vigente.

### **LEGUMI SECCHI BIOLOGICI**

E' previsto l'impiego di legumi secchi biologici conformi al Regolamento CE 834/2007.

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi. Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

### **OLI**

I prodotti devono avere le caratteristiche previste dalla normativa di riferimento.

**E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.**

Gli imballaggi devono essere conformi alla normativa vigente.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

.

### **Olio extra vergine di oliva**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive

di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo" Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa di riferimento.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92 e nel Regolamento CE 1169/2011. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive . Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche previste e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Nei terminali di distribuzione per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro da 1 lt. con tappo richiudibile.

Nei centri cottura, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore. Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito ai terminali di distribuzione per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

#### **OLIO DI SEMI MONOSPECIE**

##### **Arachide, girasole, mais**

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Il loro utilizzo è esclusivo dei centri produzione pasti limitatamente alle piccole quantità necessarie per la cottura.

#### **LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienicosanitari, se tenuti per legge.

##### **Latte**

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica e integrazione. Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

**Per eventuali futuri usi diversi (es. merenda o colazione) la tipologia di latte andrà concordata direttamente con il Comune optando per il latte fresco intero pastorizzato alta qualità.**

##### **Yogurt**



Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, . Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti

Non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il \_\_\_\_". La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

### **Formaggi**

#### **( vaccini – caprini – pecorini )**

I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispettando le disposizioni previste dalla normativa di riferimento.

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato o totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina.

La denominazione di formaggio "pecorino" e di "capra" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora o di capra.

**E' consigliato l'impiego, previo precedente accordo fra il Comune e la Ditta, di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta: Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Taleggio, Toma piemontese, Montasio, Emmenthal.**

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non deve esalare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente.

**Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, ad una temperatura tra 0° e 4° C, secondo la normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.**

**Il formaggio deve essere sporzionato nei centri di preparazione e arrivare nei terminali di distribuzione in contenitori idonei e pronto per il consumo. E' ammesso il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione per le diete speciali e per le alternative al pasto del giorno.**

I limiti microbiologici devono essere conformi alle normative di riferimento.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Dovrà essere di 1<sup>a</sup> scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

**Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.**

Il parmigiano, se grattugiato nei centro di produzione pasti, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 48 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato. La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze del centro produzione pasti o del singolo terminale di distribuzione.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 48 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

### **Ricotta**

**Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.**

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero , latte , sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

**Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.**

## **Emmenthal**

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco;

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

## **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme alla normativa vigente.

Requisiti richiesti:

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

**Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. Il prodotto deve avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna ed essere consumato nel giro di pochi giorni dalla data della consegna stessa.**

## **Crescenza e stracchino**

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

**La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.**

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

I conservanti dovranno essere assenti.

## **Gelato**

Il gelato dovrà essere industriale.

### **Parametri igienico - sanitarie**

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

**Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.**

### **Burro**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare quanto previsto dalla normativa vigente.

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 15 giorni di vita residua dalla consegna.

**Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento.**

### **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze dei centri di produzione pasti.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

## **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **Carne bovina fresca refrigerata**

Le carni di vitellone, devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, **di età inferiore ai 24 mesi, nati ed allevati in Italia**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

L'etichettatura deve essere conforme **al D.Leg.vo 109/92 e** al regolamento UE 1169/2011, al Regolamento CE 1760/2000, al decreto ministeriale nr. 298/1998.

### **La carne:**

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
  - deve essere dichiarata la data di macellazione;
  - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
  - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto;
  - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
  - deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana
  - deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli;
  - deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E.
- I limiti microbiologici devono essere conformi alla normativa di riferimento.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

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

I tagli anatomici disossati e preconfezionati in confezioni sottovuoto saranno definiti previo accordi tra il Comune e la Ditta appaltatrice sulla base delle ricette previste dal menù. Indicativamente per la preparazione di arrostiti possono essere utilizzati i tagli quali scamone, fesa interna, noce muscolo; per lo spezzatino\umidi la fesa esterna; spalla e sottospalla per la carne da macinare. In ogni caso è vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento del ragù, hamburger e qualsiasi preparazione che necessiti il ricorso a carne tritata.

La carne bovina disossata dovrà inoltre essere stata sottoposta alla frollatura, preferibilmente almeno per 10 giorni, prima di essere sottoposta a preconfezionamento.

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

#### **Carni suine fresche di provenienza nazionale**

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

**La carne suina fresca** disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con il Comune.

**In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.**

#### **Carni avicuniole fresche: pollo - tacchino – coniglio**

Gli animali devono essere allevati in Italia.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì :

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici;

**In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.**

**Etichettatura:** le indicazioni previste dalla normativa vigente devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sottovuoto) o su una etichetta inserita in forma inamovibile, in modo indelebile, facilmente visibile e leggibile.

#### **Imballaggio**

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

#### **Polli in busto**

Polli di allevamento a terra, di prima qualità (1°/A) del peso di g. 1000/1100 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale; • privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terza vertebra cervicale;

- zampe tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi e il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penna o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g. 230 - 250 a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

### **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

### **Coniglio**

Ogni Coniglio deve essere spellato, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. In particolare:

- riportare la data di confezionamento
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose
- le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate
- o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

### **PRODOTTI INSACCATI**

**I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa e devono essere preparati da permettere la perfetta separazione delle fette.**

#### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Prosciutto a denominazione d'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 del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma".

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed 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 a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

**Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.**



### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, 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 sotto vuoto, in carta alluminata o altro materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti. L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto se intero deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-9.

**Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.**

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiature, 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.

**Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.**

**In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione. Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i limiti previsti dalla normativa vigente:**

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra

**Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.**

### **Bresaola IGP**

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base alla normativa di riferimento.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del massimo 65%

I grassi devono essere il 2-4%

Per qualità riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i limiti previsti dalla normativa di riferimento:

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dalla legislazione vigente sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

Nei plessi di distribuzione la bresaola dovrà essere consegnata affettata di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.

## **UOVA**

### **UOVA PASTORIZZATE**

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originale che soddisfi tutte le previste dalla normativa vigente.

In particolare deve:

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

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle e Listeria monocytogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

### **Tonno all'olio d'oliva e al naturale**

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

### **Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto della normativa di riferimento..

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dalla legislazione vigente in materia di etichettatura.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

#### **Pomodori pelati**

**La denominazione “pomodori pelati” è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa di riferimento. I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

**I pelati devono avere caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.**

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile.

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

#### **Passata di pomodoro biologica**

E' previsto l'impiego di passata di pomodoro biologica conforme al Regolamento CE n. 834/2007.

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per tritatura e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro.

**E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostruito.**

Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli sottoaceti, legumi in scatola, ortaggi in scatola ecc...

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.

**L'impiego di ortaggi, legumi, frutta in scatola deve essere esclusivamente e direttamente concordata con il Comune, in quanto non previste normalmente nel menù, fatta eccezione per il mais in scatola di cui si chiede l'assenza di ogm.**

#### **MAIONESE**

La composizione della maionese 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.

Requisiti microbiologici conformi alla normativa vigente E' possibile l'impiego di confezioni in vetro o di bustine monodose.

#### **AROMI - CONDIMENTI**

**Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)** Devono, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

**Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)** Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

#### **Spezie**

**(cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..)**

le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

#### **Aceto:**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

**Previo accordi tra il Comune e la Ditta potrà essere richiesto la sostituzione dell'aceto di vino con aceto di mele o aceto balsamico.**

#### **Sale**

**Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere iodurato\iodato .**

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

E' preferibile che nei terminali di distribuzione le confezioni siano da 1 kg.

### **SOSTENZA EDULCORANTI**

#### **Zucchero semolato**

Deve essere estratto dalla barbabietola.

e. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni previste dalla normativa di riferimento.

#### **Zucchero a velo**

Deve essere conforme alla normativa di riferimento.

#### **Miele**

Deve essere di origine esclusivamente italiana ( salvo diversa disposizione della Direzione) e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica.

Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve; • presentare sapore od odore estranei;

- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la Determinazione dell'origine.

Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei alla legislazione vigente.

. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette dei miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

## VARIE

### **Cacao in polvere amaro**

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

### **Cioccolato fondente o al latte**

In sostituzione della frutta di metà mattina è previsto l'impiego di barrette monodose di cioccolato fondente o al latte .

### **Lievito**

Ottenuto da lieviti attivi .

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

### **Succhi di frutta biologici**

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione. In tal caso, assieme al succo di frutta dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

**I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da pic-nic.**

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati.

I vegetali freschi devono rispettare la normativa vigente relativamente al contenuto di nitrati.

Per quanto riguarda **ortaggi e frutta** è importante siano maturi.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, preferibilmente non di primizie o produzioni tardive.

**Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.**

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi devono essere materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo).

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme alla legislazione vigente.

## ORTOFRUTTA FRESCA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA

E' previsto l'utilizzo di frutta e verdura fresca biologica conforme al regolamento CE 834/2007 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive aggiornamenti.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Reg. predetto, non saranno accettati.

Il Comune appaltante si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normativa inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

#### **VERDURA FRESCA BIOLOGICA**

E' previsto l'utilizzo di verdura fresca biologica conforme al regolamento CE 834/2007.

Di qualità extra o prima.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

##### **La verdura deve:**

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di qualche giorno,
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti previsti dalla normativa di riferimento.
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

#### **ORTAGGI A RADICE- BULBO- TUBERO BIOLOGICI**

##### **Carote**

E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al regolamento CE 834/2007.

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolamento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al

colletto per un massimo di 1-2 cm . Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibrazione in linea con al categoria prevista.

### **Cipolla – Scalogno**

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.

Non devono essere state trattate con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione.

### **Aglio**

Deve essere intero, può presentare lacerazione sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

### **Porri**

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

### **Patate**

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo,
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo,
- turgidi, privi di umidità esterna anomala.
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Non devono essere sottoposte a trattamenti antigermogliativi. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso o di rifornimento del prodotto novello.



## **ORTAGGI DA FRUTTO BIOLOGICI**

E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al Regolamento CE nr. 834/2007.

### **Pomodori**

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione

### **Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

### **Zucca**

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: 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 marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm .della zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme. Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso dei 2% di differenza in difetto o in eccesso, nella stessa confezione.

### **Melanzane**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

### **Peperoni**

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole.

## **ORTAGGI A SEME**

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomale.

Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

### **Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomale.

Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali; non devono essere farinosi e tali, premuti tra le dita, si schiacciano senza dividersi.

### **Fagioli**

I baccelli devono essere muniti del peduncolo devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anomali non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

### **Funghi**

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate,
- corpi estranei,
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare " elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

## **ORTAGGI A FIORE BIOLOGICI**

**E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al Regolamento CE 834/2007**

### **Cavolfiori**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

### **Carciofi**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

## **ORTAGGI A FUSTO BIOLOGICI**

**E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al Regolamento CE 834/2007**

### **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.

. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

## **ORTAGGI A FOGLIA BIOLOGICI**

**E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al Regolamento CE 834/2007**

Cavoli, erbe (bietole), catalogne, spinaci, verze, sedano indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespi la parte comprendente le radici, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie.

. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; ne caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti

### **FRUTTA FRESCA BIOLOGICA**

E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici conformi al Regolamento CE 834/2007

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere dei tipo extra o di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di qualche giorno;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza di insetti infestanti, ne di attacchi di roditori,
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura,
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza dei prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro.

**Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:**

#### **Mele - pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Principali cultivar richieste per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele devono alternarsi nel corso dell'anno.

Principali cultivar richieste per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

### **Albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, nettarine, pesche**

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi).

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata;

Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile.

### **Actinidia (kiwi)**

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus.

Salvo accordi diversi tra il Comune e la Ditta, quest'ultima dovrà fornire insieme ai kiwi i relativi cucchiaini a perdere da utilizzare al momento del consumo.

### **Uva da tavola bianca o nera**

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Principali cultivar uva: Italia, Regina, Olivella.

### **Melone**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

### **Anguria**

**I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.**

### **Fragole**

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

**Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Le fragole è preferibile siano a lotta integrata.**

### **Banane**

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g.

### **Frutta secca**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pigne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle nocciole noci pistacchi pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico.

Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali. Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolo generale, con norme e decreti della legislazione vigente.

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs.

27/1/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 e successivi aggiornamenti in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa di riferimento.

**Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ , è vietato ricongelare un prodotto già scongelato.**

I prodotti surgelati non devono presentare:

- ☒ Alterazioni di colore, odore e sapore;
- ☒ Bruciature da freddo;
- ☒ Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- ☒ Ammuffimenti;
- ☒ Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### **PESCE SURGELATO**

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), cuore di merluzzo, ombrine, dentice, palombo (abadeco), nasello, pesce spada, seppie, calamari, gamberetti, merluzzo, anelli di totano. Il confezionamento dei bastoncini di pesce è a cura dei centri produzione pasti.

Alla consegna i prodotti ittici surgelati, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dalla legislazione vigente.

Limite di accettabilità del Cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi).

**Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dalla vigente normativa**

## **ORTAGGI SURGELATI**

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono. Il Comune potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione; devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95 e successivi aggiornamenti. In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura nei centri produzione pasti.

I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

### **GELATI**

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, caffè, vaniglia, pistacchio, ecc.) addizionata di stabilizzanti (gelatine animali, albume d'uovo, agar agar, polvere di carrube).

Nell'analisi dei gelati particolare importanza riveste la determinazione dell'“overrun” cioè l'aumento di volume per incorporamento di aria nel prodotto.

I parametri microbiologici devono essere conformi alla legislazione vigente.

Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa di riferimento.

### **Pasta per lasagne**

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

### **Torta verde tipo erbazzone**

Torta di verdura composta da un fodero di pasta (40% circa) e un ripieno ( 60% circa). Gli ingredienti sono per la pasta: farina tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di birra; per il ripieno: spinaci, bietole, pangrattato, cipolla, parmigiano reggiano, ricotta, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio. Non è previsto l'impiego di additivi. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.