



CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le "caratteristiche tecniche" di seguito riportate si riferiscono ai prodotti che devono essere forniti o utilizzati per l'allestimento dei pasti secondo i menù indicati nell'allegato e rappresentano gli alimenti e gli ingredienti essenziali.

I prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche sono:

- prodotti essenziali di uso comune (ad esempio, zucchero...), generalmente costituiti da un unico ingrediente
- prodotti ritenuti non essenziali per scarso valore merceologico e nutrizionale, o prodotti da consumarsi in occasioni di festività, il cui acquisto, in casi eccezionali, è subordinato ad una valutazione preliminare delle schede tecniche.

Requisiti comuni a tutte le derrate alimentari

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche, fungine o di altra origine tali da comprometterne la sicurezza, e non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali.

- tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte nel rispetto della vigente legislazione e devono essere conformi alle norme legislative
- devono essere messi a disposizione o utilizzati, ove necessario, tutte le materie prime e i prodotti per la preparazione di diete speciali (per celiaci, diabetici, nefropatici...)

È necessario garantire e documentare la "rintracciabilità" di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n°178 del 28 gennaio 2002

ORTOFRUTTICOLI

E' previsto esclusivamente l'utilizzo/fornitura di FRUTTA E VERDURA FRESCA e di alcune VERDURE SURGELATE (vedi Note al menù). Non sono ammesse verdure in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati.

Caratteristiche generali:

La FRUTTA E LA VERDURA FRESCA utilizzate/fornite devono appartenere alla 1° categoria o extra, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato ed essere:

-in pezzature intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, di umidità esterna anomala, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto, tracce di marciume, parassiti, alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- essere del tutto prive di residui di antiparassitari o comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e loro successive modifiche;

Dovranno essere fornite in conformità al calendario di produzione nazionale, in particolare garantendo la varietà e le frequenze contenute nelle note al menu allegato

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

Frutta

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g. Devono essere almeno di 3 cultivar diversi.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graso e ricoperti della loro pruina.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance): dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 g ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini.

Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

Pesche: non dovranno superare il peso di 150 g.

Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

Frutta secca mista

La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.

Dovrà essere fornita nella qualità, specie e varietà richiesta.

Deve essere sana, perfettamente matura e senza difetti organolettici.

Non soggetta ad attacchi parassitari ed esenti da micotossine e da altre contaminazioni.

Ortaggi

Carote

Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.

Patate

Dovranno essere di morfologia uniforme. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Cipolle

I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Finocchi

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

La lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole

I cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Radicchio

La radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

Cavolfiori

Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi

Le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

Pomodori

Dovranno avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

Zucchine

Dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

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. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.

Fagiolini

I baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Fagioli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi

GENNAIO	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi
FEBBRAIO	Arance, banane, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi
MARZO	Arance, banane, mele, pere, pompelmi, kiwi
APRILE	Banane, mele, pere, pompelmi, kiwi
MAGGIO	Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, pere, prugne/susine.
GIUGNO	Albicocche, ciliegie, fragole, pere, prugne/susine
LUGLIO	Albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, prugne/susine, pesche
AGOSTO	Anguria, albicocche, meloni, pesche, pere, prugne/susine
SETTEMBRE	Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE	Cachi, mandaranci, mele, uva, pere
NOVEMBRE	Arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi
DICEMBRE	Arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi

Calendario indicativo dei prodotti orticoli freschi

GENNAIO	Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.
MARZO	Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine
LUGLIO	Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
DICEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 110.

Caratteristiche generali

I prodotti devono provenire da produzioni nazionali, non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve. Non devono essere presenti tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, spezzate, rotte, molli, decolorate o macchiate, avvizzite, fatte salvo le tolleranze specifiche. I prodotti dovranno avere al momento della consegna una validità residua di almeno tre mesi.

SPINACI IN FOGLIA

Gli spinaci surgelati devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose e dai gambi teneri di piante di spinaci al giusto grado di maturazione, con assenza di foglie gialle.

In particolare, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde brillante, praticamente uniforme, caratteristico della varietà;
- Sapore: caratteristico del prodotto fresco;
- Consistenza: carnosa.

Tolleranze:

- Foglie gialle / brune / danneggiate: quelle foglie che presentano scoloriture, imbruniture e segni evidenti di attacco da insetti o malattia. Complessivamente le foglie scolorite, imbrunite o danneggiate non devono superare il 3%.
- Radici: Devono essere assenti.
- Erbe estranee: sono le parti vegetali di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio, la cui presenza non influenzi in maniera determinante il gusto e l'aspetto del prodotto. Non devono superare il 2%.
- Gambi: Si considerano difettosi quelli superiori a 5 mm. Non devono comunque superare il 5%.
- Insetti: Assenti.
- Corpi estranei: Assenti.
- Sabbia e terra: Assenti.
- Acqua trattenuta: l'acqua sgocciolata, dopo scongelamento, non deve superare il 5%.

BIETA A COSTA

Le biette a costa surgelate sono quelle che comprendono foglie intere sane, pulite e gambo molto evidente, lavate, sufficientemente sgocciolate e surgelate con sistema rapido.

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde brillante le foglie e bianco uniforme il gambo;
- Sapore: molto buono, amabile, leggermente dolce, caratteristico della bieta a costa;
- Consistenza: carnosa, non deve prevalere la foglia rispetto al gambo.

Tolleranze su 1000 gr.

Vedi tolleranze previste per le biette foglia surgelate escluso quanto previsto alla voce: "Gambi".

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche:

- deve comprendere almeno 10 verdure
 - le verdure 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 né altri parassiti;
 - devono apparire non impaccate, ossia i pezzi 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 spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

VERDURE CONSERVATE

FAGIOLI BORLOTTI, CECI, LENTICCHIE (prodotti secchi)

Devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO"

Di provenienza italiana, devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n°428.

I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.

Devono essere di qualità superiore (art.2 D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n°777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

Le confezioni dei prodotti in scatola non dovranno essere ammaccate, arrugginite o presentare rigonfiamenti.

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

Tagli da fornire/utilizzare: cosce, sottocosse e petto di pollo e/o di faraona, fesa di tacchino,

Caratteristiche delle carni:

I tessuti muscolari avranno, per il pollo colorito rosa con una lieve sfumatura gialla, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; per il tacchino colore bianco-rosato. I muscoli avranno consistenza compatta ed elastica, spiccata lucentezza, assenza di umidità e saranno prive di ecchimosi o colorazioni anomale soprattutto in corrispondenza dell'osso femorale, ischiatico e della carena dello sterno; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni di pollame e tacchino devono provenire da animali allevati a terra sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative previste.

Condizioni generali:

Etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico (fresco)
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro"
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato

imballaggio: Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente

additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

trasporto: Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$.

produttore: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

CARNI BOVINE E SUINE REFRIGERATE

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Tagli da utilizzare: Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti:

Fesone di spalla: arrosto – macinato;

Reale (taglio vicino al collo o alla spalla): arrosto – spezzatino – macinato;

Scamone, fesa, noce, girello (o magatello): fettine.

Caratteristiche delle carni: colore rosso, odore tipico del prodotto fresco, compatta, a grana fine, con una lieve marezzatura, priva di odori e di sapori estranei, ecchimosi coaguli sanguigni, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.

Devono provenire da bovini allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004). Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7gg, secondo buona prassi. Devono appartenere a bovini adulti (maschi e femmine) riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e, quindi, incondizionatamente atti al consumo alimentare umano.

Devono riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e di categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini, secondo questo schema:

categoria A o E per la fornitura di fesa, girello, scamone;

categoria D o B per la fornitura di reale e fesone di spalla

classificata S, E o U con indice di grasso 2, 3 o 4.

Deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili. Deve essere trasportata con mezzi idonei e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo (temperatura $\leq +7^{\circ}\text{C}$).

Etichettatura: i riferimenti normativi contenuti nel Regolamento CEE 1760/2000 (concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine) nonché i riferimenti normativi contenuti in successivi provvedimenti legislativi e/o regolamentari, risulteranno in etichetta con le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico: fresco
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il".
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento

- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Vanno a completare ed integrare le predette prescrizioni gli atti di normazione, primaria e secondaria, vigenti in materia.

Imballaggio: Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annoverati; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente.

Additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Trasporto: Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$.

Produttore: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni e di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

CARNI SUINE REFRIGERATE

Tagli da utilizzare: lonza, ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata straculo.

Caratteristiche delle carni: Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il grasso di copertura presente deve avere colorito bianco, consistenza soda, ed un'altezza massima di 1,5 cm. Il taglio richiesto deve essere ottenuto da maiali allevati, macellati e sezionati in Italia.

Le operazioni di macellazione devono essere seguite dall'immediata refrigerazione o, nel caso venga eseguito il sezionamento a caldo, è necessario ottemperare a quanto previsto dal reg. CE n° 853/2004 All. III sez I cap.V punto 4. In ogni caso il trasporto può avvenire solo dopo un periodo di sosta in cella frigo sufficiente a garantire il raggiungimento di una temperatura $\leq +7^{\circ}\text{C}$.

Etichettatura ed Imballaggio: I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto usando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico: fresco
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il".
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Trasporto: le carni suine fresche, devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo (temperatura \leq a +7 °C)

Produttore: devono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono essere preparati in conformità dal Reg. Comm. 853/2004

Devono riportare la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento (bollo L).

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura
- la stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e dal Reg. Comm. 853/2004 e successive modifiche e al D. M. 16.02.93, n 298

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 13.02.1990, n. 26. e dal Reg. Comm.853/2004 e successive modifiche e al D. M. 15.02.93, n 253

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia e non di prodotto ricostituito. Tale origine deve risultare dalla scheda tecnica, oltrechè dalle caratteristiche merceologiche. Deve avere un peso medio di 5 Kg, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al Reg. Comm.853/2004 e successive modifiche.

- la fetta deve esser compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

- deve essere preparato dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere superiore a 30 giorni;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda e senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore e sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

- involucro di plastica o carta alluminata.

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Tutti i prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, possono essere congelati o surgelati o conservati.

PESCE SURGELATO

La fornitura dei prodotti surgelati dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 110 del 27.01.1992 "Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".

Le varie tipologie di prodotti devono corrispondere alle descrizioni successivamente riportate ed in generale agli standards qualitativi richiesti, documentati da certificati di analisi o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le confezioni, gli imballi e le etichette dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 109/92 "Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- ◆ FILETTI DI PLATESSA;
- ◆ FILETTI SI SOGLIOLA;
- ◆ FILETTI DI MERLUZZO;
- ◆ FILETTI DI PALOMBO
- ◆ FILETTI DI HALIBUT
- ◆ CALAMARI
- ◆ SEPPIOLINE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido applicati ai prodotti allo stato sfuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per quelli in cui è richiesta la glassatura.

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato).

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto.

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato di consumo sempre espresso in mese ed anno.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE oppure extracomunitari, a quelli equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal capitolo V dell'allegato al D.L.vo n. 531/92.

I prodotti devono rispettare i limiti microbiologici riferiti a campionature su cinque unità campionarie per lotto.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non.

Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm-
Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm. Per tutte le specie, con esclusione dello spinarolo, palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm.
Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

I prodotti della pesca surgelati devono essere esenti, se confezionati in filetti, da materie estranee, da organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie: bianco per i filetti di platessa congelati, biancastro per i filetti di pesce persico, bianco per i filetti e tranci di palombo. Devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose e gessose.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale o di rancido.

FILETTI DI PLATESSA

I filetti di platessa surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente.

I filetti di merluzzo sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo e sono confezionati secondo la vigente normativa. Composti da strati di filetti tra loro interfogliati. I filetti di merluzzo hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta, la superficie interna e color bianco-grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente, che a forma di frangia ricopre per quasi l'intera superficie tutta la sua estensione. Tale caratteristica del filetto di merluzzo costituisce il residuo della connessione anatomica tra pelle del pesce e gruppi muscolari sottostanti.

FILETTI DI PALOMBO

I filetti di palombo surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Non saranno accettate/saranno respinte all'origine le confezioni la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI HALIBUT

Devono essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, senza pelle, eviscerato o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente.

I filetti di halibut sono richiesti interi con glassatura a velo. La confezione è composta da più strati di filetti tra loro interfogliati.

I filetti di halibut dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. Tutto il filetto deve essere striato trasversalmente da sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, hanno forma di "V" e colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo del filetto. I sepimenti tendono ad avvicinarsi verso la parte caudale del filetto e ciò comprova che trattasi di pesce intero.

I filetti di halibut debbono avere una lunghezza compresa tra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. I filetti debbono essere ricavati da una sezione longitudinale del pesce ottenendo, essendo un pesce piatto, un filetto dorsale ed uno ventrale.
Non saranno accettate confezioni manomesse o imbrattate o contenenti materiale estraneo al prodotto.

SEPPIOLINE, CALAMARI

Devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. 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.

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

Devono presentare:

- odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.Lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- termine minimo di conservazione;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore deve essere riportato il paese di spedizione numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo n. 531/92.

TONNO AL NATURALE

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

TROTA - FILETTI

La carne deve avere consistenza solida nel muscolo, essere di tonalità rosa più o meno intenso e di sapore delicato e aromatico.

Non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento e cristallizzazione superficiale.

UOVA di GALLINA FRESCHE

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90; n.2052/03 n.2295/03, D.M. 04.03.2005
- prodotte da galline allevate a terra;
- conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di utilizzo deve precedere di almeno 8 giorni la data di scadenza;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

OVOPRODOTTO - Misto d'uovo liquido pastorizzato refrigerato

Gli ovoprodotti utilizzati dovranno rispondere (per quanto attiene a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto) alle condizioni previste dal Reg. CE 853/2004, e in particolare devono:

- essere ottenuti da uova di gallina;
- essere trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto;
- essere sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
- essere confezionati e trasportati a temperature non superiori a + 4°C;
- essere muniti di bollo sanitario;
- essere scortati da documento di trasporto in cui viene indicato:
 - a) la natura del prodotto con l'indicazione della specie da cui provengono
 - b) il numero del lotto di produzione.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I formaggi ed i prodotti lattiero caseari devono essere fabbricati con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi al ed in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Comm. 853/2004.

Caratteristiche generali:

- I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne, gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro, difetti di aspetto, colore, sapore dovuti a fermentazioni anomale o ad altro;
- I prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura;
- per i formaggi per cui è richiesta la denominazione di origine (D.O.P.) si rimanda alle caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai consorzi di tutela;

Sono richiesti i seguenti formaggi:

- formaggi a pasta filata (Mozzarella)
- formaggi a consistenza molle o semidura (Caprino fresco, Pecorino toscano e sardo freschi, Crescenza - Stracchino, Italico, Asiago, Taleggio D.O.P, Montasio D.O.P.)
- formaggi a consistenza dura (Parmigiano Reggiano DOP)

PARMIGIANO REGGIANO DOP:

- deve essere conforme al D.P.R. 1269/55 per la denominazione di origine;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato;
- tenore minimo di grasso del 32%;
- esente da additivi;
- non deve contenere formaldeide residua;
- prodotto in confezioni monodose da utilizzare esclusivamente per il condimento dei primi piatti

MONTASIO D.O.P.

Il formaggio "Montasio" (D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni) dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- marchio di origine e qualità,
- essere confezionato con latte fresco,
- tutte le forme dovranno riportare sullo scialzo la data di produzione e caseificio di origine.
- stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

ASIAGO

Prodotto tipico - DOP. Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale. E' salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scialzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
- peso medio di una forma: da 9 a 14 chilogrammi, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm. 9-12, diametro cm 32-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: liscia, regolare, elastica;
- pasta:
 - per il formaggio da tavola: compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce;
 - per il formaggio da grattugia: granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino, a spaccatura concoide, di sapore leggermente piccante;
- contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca: 30%.

TALEGGIO D.O.P.

Il formaggio "Taleggio", con marchio Consorzio Tutela, dovrà essere di prima scelta.

ITALICO O SIMILARI - ITALICO TIPO BEL PAESE

Formaggio di pasta molle unita, di colore da bianco a giallo paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La Ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa.

Ottenuto da latte vaccino, deve presentare pasta colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%, maturazione da 6 a 8 settimane.

MOZZARELLA

prodotta esclusivamente con latte vaccino fresco pastorizzato, caglio e sale, senza aggiunta di additivi.

STRACCHINO - CRESCENZA

Il formaggio "Crescenza" o "Stracchino" deve essere prodotto e con latte pastorizzato, deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo ed essere genuino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate

PECORINO TOSCANO FRESCO

Prodotto tipico- DOP - Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora

intero rispondente a quanto descritto nel DPR 1269/1955, DPR. 17/5/1986, DM10/7/1995.

La stagionatura si protrae da 20 a 40 giorni per il tipo a pasta tenera.

Presenta le seguenti caratteristiche :

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- il diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm ,altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni
- tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro.
- peso variabile da 1 a 3 kg ;
- aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subito;
- pasta: al taglio il colore si presenta dal bianco leggermente paglierino
- sapore:fragrante,accentuato,caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45% per il prodotto fresco

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al DPR17/5/1986

PECORINO SARDO DOLCE

Prodotto tipico- DOP - Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di produzione, rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955 e DPCM 4/11/1991. La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- formaggio deve presentare forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
- peso variabile da 1 a 2,3 kg ;
- dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10 ;diametro delle facce cm 15-18
- crosta: liscia sottile,di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida,compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce –aromatico o leggermente acidulo.
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%.

Il formaggio a denominazione “pecorino sardo ” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’art 3 del DM 6/6/1995

CAPRINO FRESCO

E' un prodotto caseario a base di latte di capra prodotto facendo coagulare le proteine e i grassi del latte, ovvero facendoli passare dallo stato liquido di sospensione colloidale a uno stato semisolido, di gel, detto cagliata

Caratteristiche organolettiche

Odore di **latte acido** e di **yogurt**, sapore è tipicamente **acido**, non salato.

Il formaggio deve presentare odore complessivamente equilibrato, non presentare odore di latte andato a male, lipolisi.

RICOTTA

Dovrà essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, priva di conservanti,

YOGURT

Magro naturale e intero, con e senza frutta

Deve essere ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

tipo confezionamento:

- preferibilmente in conf. da gr.125 cadauna

BURRO

Dovrà:

- risultare fresco, non sottoposto a congelamento
- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- presentare tenore in materia grassa non inferiore a 80 %;

LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO

La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla D.P.R. n°54/97 e L. 169/89-.

Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97.

PANE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art.26 della L.580/67 e cioè " in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura" così come previsto dalla Legge 580/67.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04.07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n.502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti. Non devono contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%.

Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di *gr. 40, 50* (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

PANE INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere formato esclusivamente con farina di grano tenero integrale: la farina non deve contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 1,80%, cellulosa max 1,80%, né essere artificiosamente addizionata alla crusca, deve essere priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro; le caratteristiche ed il contenuto massimo di acqua dovranno rispettare le norme previste dalla L.580/67 e D.P.R. 502/98.

PANE SPECIALE

Il pane speciale dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04.07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n.502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di gr. 30, 40 e 60 grammi.

Può essere confezionato con farina di altri cereali, quali mais o grano duro. Fra gli ingredienti particolari sono preferibili il latte fresco pastorizzato, la zucca, il miele, le olive, le noci ecc. dovrà essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extravergine di oliva.

Le farine usate per il suo confezionamento dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge ed essere esenti da residui antiparassitari, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi; non debbono essere avariate, mal conservate e non debbono aver subito alcun trattamento con agenti chimici e fisici.

Il pane dovrà comunque essere esente da qualsiasi additivo chimico e dovrà essere privo di parassiti vegetali ed animali, corpi estranei ed altre sostanze che comportino sapori od odori non tipicamente riferibili al pane.

GALLETTE DI CEREALI SOFFIATI INTEGRALI

Galette di riso, mais, orzo ottenuti da agricoltura biologica. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

PASTA E SFARINATI

FARINA BIANCA TIPO "00" - FARINA GIALLA di MAIS

Farina bianca di grano tenero del tipo "00"

Farina gialla per polenta di granoturco tipo fioretto

Farina gialla come sopra tipo bramato

Confezioni, caratteristiche e requisiti, come da norme di legge in vigore D.L. 4.7.1967 n. 580 e seguenti.

Per farina di grano tenero, si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere.

Il tipo da utilizzare per le preparazioni di cucina è la farina "0" e "00" con le seguenti caratteristiche:

- umidità max: 14,50% sia per "0" che "00"
- ceneri max: s.s. 0,5% per farina "00" e 0,65% per farina "0"
- cellulosa max: s.s. 0% per la farina "00" e 0,2% per la farina "0"
- glutine secco mm: 7% per la farina "00" e 9% per la farina "0"

Le indicazioni sulle confezioni devono riportare: nome e ragione sociale e sede dell'impresa molitrice, sede dello stabilimento, tipo dello sfarinamento e la data della durata di conservazione.

La farina di mais deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta alimentare utilizzata dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (L. 04.07.1967, n. 580 e L. 08.06.1971, n. 440).

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 4 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 8 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.)

PASTA ALL'UOVO FRESCA E SECCA

Il prodotto deve corrispondere a quanto previsto dalla L. n. 580 del 04.07.1967. In particolare la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni Kg di semola. I requisiti dovranno essere gli stessi della pasta di semola di grano duro.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Gli gnocchi devono essere confezionati con patate fresche, privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti a le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

RISO

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Sono ammesse le seguenti tipologie o tipologie equivalenti:

Riso dei gruppi fino e superfino, anche di tipo integrale e semintegrale, quali ad esempio "Arborio", "Carnaroli", "Roma" e con trattamento "Parboiled".

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 187/9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

COUS-COUS PRECOTTO A VAPORE

Anche del tipo integrale, prodotto con farine di grano duro. Deve essere indenne da parassiti e non deve contenere corpiestranei.

OLI ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA EXTRA - VERGINE

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

(da utilizzare solo per i fritti)

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

ACETO DI MELE:

Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n.527.

GELATI

Dovranno essere confezionati nel rispetto della normativa vigente e con latte fresco pastorizzato.

Durante il trasporto dovrà essere garantita la catena del freddo.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo biscotto (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato in coppetta (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato tipo mottarello (fior di latte, ricoperto al cioccolato).

Le indicazioni sulle confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255 e privo di additivi.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate.

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

PRODOTTI DIETETICI

Tutti i prodotti dietetici dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 27.01.1992 n.111.

I prodotti dietetici, in particolare, dovranno riportare in etichetta l'indicazione del tenore in nutrienti presenti (carboidrati, proteine, grassi) e il valore energetico in Kilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) per gr.100 o ml.100 di prodotto.