

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Forlì**

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Forlì**

Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Via della Rocca, 19 47100 Forlì

Dipartimento di Sanità Pubblica
Area Sanità Pubblica Veterinaria
U.O. Igiene Alimenti di Origine Animale
P.le Foro Boario, 1 47100 Forlì

**LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI
DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PASTI
NELLE MENSE SCOLASTICHE:**

**SCHEDE MERCEOLOGICHE
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA,
CHIMICA E FISICA DEI GENERI ALIMENTARI
LEGISLAZIONE**

A cura del gruppo di lavoro interprofessionale del
Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Az.USL di Forlì:
Claudia Cortesi (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)
Chiara Tomasini (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)
Claudio Milandri (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale)

INDICE

| | |
|------|--|
| Pag. | |
| 5 | PREMESSA |
| | 1° PARTE - SCHEDE MERCEOLOGICHE |
| 13 | LOTTO 1 Prodotti Ortofrutticoli Freschi Vegetali e Legumi Surgelati |
| 35 | LOTTO 2 Pane e Prodotti Da Forno; Paste alimentari; Riso e altri Cereali in grani Farine; Legumi secchi |
| 51 | LOTTO 3 Generi Vari a Lunga Conservazione : Frutta secca; Olii; Aromi Spezie e Condimenti; Bevande; Prodotti vari: Passata/Polpa di pomodoro; Pomodori pelati; Olive verdi e nere sgocciolate; Confettura; Marmellata; Miele; Tonno sott'olio di oliva; Filetti d'acciuga sott'olio di oliva; Cacao; Zucchero; Lievito; Fecola di patate; Amido di mais |
| 65 | LOTTO 4 Prodotti Carnei: Carne bovina; Pollame; Coniglio; Equino; Agnello; Carne Suina |
| 81 | LOTTO 5 Pesce: surgelato / congelato |
| 87 | LOTTO 6 Salumi: Prosciutto crudo di Parma; Prosciutto cotto italiano di 1° qualità; Bresaola |
| 97 | LOTTO 7 Latte e Derivati: Latte; Yogurt; Gelati; Burro; Formaggi; |
| 115 | LOTTO 8 Uova |
| 121 | 2° PARTE -NORMATIVA |
| 123 | ALL. 1 - Normativa generale di riferimento per la qualità e sicurezza alimentare |
| 125 | ALL. 2 - Riferimenti Normativi per Prodotti alimentari vari |
| 126 | ALL. 3 - Riferimenti Normativi Prodotti di origine animale |
| 129 | ALL. 4 - Leggi e Aspetti normativi di particolare rilevanza: -Regione Emilia Romagna, Legge Regionale n. 29 del 4 novembre 2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" -D.Lgs. 27.01.92, n. 109 "Etichettatura" "Etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari" -D.Lgs.del Governo 16/02/1993, n° 77 (sunto) -Agricoltura Biologica: definizioni e legislazione -Organismi Geneticamente Modificati: legislazione |
| 147 | ALL. 5 - Elenco matrici alimentari con standard di riferimento per indagini microbiologiche |

PREMESSA

Le presenti indicazioni disciplinano l'appalto per il reperimento sul mercato, il controllo qualitativo e quantitativo, relativo alle tipologie delle forniture, il trasporto e la consegna dei generi alimentari ai centri di produzione pasti per la ristorazione scolastica.

Nel pensare ed elaborare le schede merceologiche si è tenuto conto in primo luogo della volontà di avere, come risultato ultimo, un menù per i bambini che usufruiscono della mensa scolastica che risponda ai seguenti obiettivi:

1. cercare di variare il più possibile le preparazioni dei piatti per tradurre nella pratica le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, dell'O.M.S., dell'Istituto Nazionale per la Ricerca sul Cancro che indicano prioritaria la necessità di garantire pasti equilibrati (adeguato apporto in calorie, macro e micronutrienti) e nel contempo favorire l'ampliamento degli orizzonti alimentari dei bambini;
2. offrire preparazioni semplici, saporite e nutrienti, utilizzando esclusivamente alimenti stagionali, provenienti quanto più possibile da agricoltura biologica certificata;
3. proporre piatti della tradizione gastronomica locale mediterranea con l'uso di prodotti tipici e tradizionali, avendo cura di garantire un buon livello di gradimento ed accettabilità del menù da parte dei bambini;
4. rendere il pasto un momento piacevole per favorire l'educazione al gusto attraverso l'individuazione e il riconoscimento dei colori e dei sapori dei cibi;
5. trasmettere messaggi educativi espliciti finalizzati a promuovere uno stile alimentare sano, anche nell'ambito extrascolastico.

Partendo da questi obiettivi e nel rispetto delle linee guida nazionali ed internazionali, si è prima pensato ad una tabella dietetica ideale e quindi, coerentemente a questa, si è proceduto nella scelta dei prodotti alimentari da inserire.

Il menù studiato risulta quindi nel suo complesso caratterizzato da:

- Alta variabilità di preparazioni;
- Stagionalità (estivo ed invernale): i menù si distinguono per la scelta degli alimenti e delle preparazioni tipiche stagionali.
- Ampia scelta di frutta e verdura più volte proposta nell'ambito della giornata.
- Utilizzo frequente di vari tipi di cereali e di legumi.

- Proposta di erbe aromatiche stagionali utilizzate in sostituzione di aromatizzanti confezionati (es. dadi da brodo).
- Utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano, Prosciutto Crudo di Parma e sale marino iodato;
- Uso privilegiato di materie prime fresche limitando l'utilizzo di prodotti già trasformati.

| |
|--|
| <p>SCELTA DEGLI ALIMENTI PRECISAZIONI E RACCOMANDAZIONI</p> |
|--|

Nelle schede merceologiche predisposte sono state fornite indicazioni generali sia per i prodotti da agricoltura convenzionale che per i prodotti da agricoltura a lotta integrata e da agricoltura biologica; ciò per consentire alle Amministrazioni di poter disporre delle varie opzioni.

Si invita comunque a dare priorità ai prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti in cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Questa Azienda, in conformità anche alle indicazioni fornite dalla Regione Emilia Romagna con la Legge Regionale 4 Novembre 2002, n° 29 (che si allega) raccomanda l'acquisto di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche di alimenti reperibili sul mercato. In sostituzioni a queste i prodotti dovranno provenire da coltivazioni a lotta integrata, Si consiglia l'acquisto di prodotti da *produzione biologica* in particolar modo per:

1. prodotti ortofruitticoli freschi (mele e pere in particolare, provenienti da lotta integrata, solo se sul mercato non sono reperibili da agricoltura biologica);
2. farina, pane e prodotti da forno vari;
3. pasta e cereali vari (riso, orzo, miglio, mais, farro, cous-cous, semolino,);
4. cereali solubili (es. orzo);
5. legumi secchi;
6. pomodori pelati e passata di pomodoro;
7. confetture;
8. camomilla;
9. succhi di frutta;
10. carne bovina.

Si raccomanda, anche come messaggio educativo , l'utilizzo di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale(es. zucchero, banane, aromi); per garanzia della filiera produttiva si ritiene comunque opportuno che tali prodotti siano certificati come provenienti da agricoltura biologica.

La scelta degli alimenti proposti nelle schede a seguire è stata improntata a criteri di semplicità e, per quanto articolata, non è tuttavia da considerarsi esaustiva. Le tabelle dietetiche possono essere integrate o parzialmente modificate a seguito di suggerimenti da parte di personale competente dell'A.U.S.L. o da esperti nutrizionisti di fiducia delle Amministrazioni. Ciò comporta che possano rendersi necessarie modifiche quali e quantitative degli alimenti richiesti. Si ritiene pertanto necessario prevedere la possibilità di concordare in fase applicativa possibili modifiche con l'appaltatore.

Si sottolinea che la qualità della materia prima è l'elemento iniziale, ed essenziale, per garantire la salubrità e la qualità organolettica dei pasti forniti. E' però pur vero che solo un attento e costante controllo di tutti i punti critici della linea produttiva (dalla produzione primaria, allo stoccaggio, trasporto, manipolazione, conservazione fino alla distribuzione) è vero elemento di garanzia di qualità totale. La Ditta aggiudicataria dovrà quindi garantire di eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 155/97 e successive regolamentazioni e garantire - anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali - il rispetto delle prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97 e successive regolamentazioni e/o disposizioni normative nazionali e regionali. E' opportuno inoltre che l'ente appaltante richieda alla ditta fornitrice le schede tecniche relative agli alimenti consegnati, per poter prendere visione delle caratteristiche e degli ingredienti dei prodotti richiesti e per poter formulare menù alternativi per bambini che necessitano di diete speciali.

Si sottolinea altresì che massima enfasi è stata data agli aspetti connessi alla corretta **etichettatura** in quanto elemento essenziale per l'identificazione dei prodotti da parte del cliente. A tale scopo si è ritenuto opportuno allegare il testo completo della legge ed inserire anche un sunto della normativa riferita all'etichetta nutrizionale, ad oggi comunque non ancora obbligatoria per legge.

AVVERTENZE PER TUTTI I PRODOTTI

- Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.
- I prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per celiaci o per diabetici o altro possono essere richiesti in tale forma.
- Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo transgenico.
- L'etichettatura dei prodotti confezionati, salvo le condizioni governate da leggi speciali, deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77.
- Tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte nel rispetto della vigente legislazione e devono essere conformi alle norme legislative.

All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche sopra riportate l'ente si riserva di informare immediatamente i servizi dell'AUSL per i provvedimenti sanitari di competenza.

INDICI MICROBIOLOGICI

Gli indici microbiologici proposti, se non previsti da specifica normativa, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi come punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici allegati, l'Amministrazione Comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora invece, risulti un nesso causale fra il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni, o altro.) e il mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE</p> |
|---|

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso rispondente a quanto richiesto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette in lingua italiana con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo. n° 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- provenire prevalentemente da produzioni agricole regionali e nazionali, come di seguito specificato.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

S'intende alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni (Vedi allegato).

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti da legge da parte di uno degli enti autorizzati (per informazioni consultare il sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: www.politicheagricole.it);
- tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione;
- per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati biologici siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvigionano di soli prodotti certificati le informazioni di cui sopra, in caso di partite all'ingrosso, possono essere sostituite da un'autodichiarazione, con la quale il titolare, o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente. Alcuni organismi di controllo rilasciano essi stessi un attestato relativo alla singola partita commercializzata all'ingrosso. Resta comunque valido l'ultimo punto, ossia la necessità che la ditta specifichi la data di scadenza o il termine minimo di conservazione previsto dalle normative.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. Cee 2092/91, modificato dal Reg. Cee 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare:

- il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia);
- l'organismo di controllo a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere);
- il codice del produttore;
- il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 non saranno accettati.

LOTTO 1

**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
VEGETALI e LEGUMI SURGELATI**

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti forniti devono essere di:

Categoria "EXTRA"

Caratteristica dei prodotti di questa categoria è la qualità superiore, con le particolari caratteristiche di forma, sviluppo e colorazioni tipiche del prodotto. **Nel caso in cui il prodotto di categoria "Extra" manca (come ad es. in alcune verdure come lattughe, indivie, scarole, spinaci; manca anche per i piselli da sgranare e per le cipolle) o nel caso di eventuale irreperibilità dovrà essere di:**

I Categoria

La "I" categoria corrisponde a prodotti di buona qualità, con forma e colorazioni tipiche. **Nel caso in cui il prodotto di I categoria non sia disponibile dovrà essere di:**

II Categoria

La "II" categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime.

NON SONO AMMESSI PRODOTTI DI IV E V GAMMA

I Prodotti devono provenire da:

Lotta Biologica devono essere prodotti in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti.

- La ditta fornitrice dovrà presentare settimanalmente l'elenco dei prodotti che è in grado di offrire, garantendo sempre una sufficiente varietà nell'ambito della stagionalità dei prodotti.
 - La ditta fornitrice dovrà allegare all'offerta l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi. Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici, sarà necessario esibire la certificazione indicata.
- Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica è ammessa una fornitura di prodotti di 2° scelta, ove i prodotti di 1° scelta non siano disponibili per situazioni eccezionale e contingenti.

Oppure

Lotta Integrata devono essere prodotti in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti.

Oppure

Agricoltura Tradizionale devono presentare residui di fertilizzanti, antiparassitari, additivi, nitrati essere conformi ai limiti indicati dalla normativa vigente. Nel caso che i prodotti siano stati soggetti a trattamenti post-raccolta devono essere dichiarate le modalità di trattamento e i tempi di carenza. Non sono ammessi trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

- Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste e appartenere almeno alla prima categoria; sono fatte salve le specifiche sopra riportate per i prodotti provenienti da agricoltura biologica .
- Devono aver raggiunto la compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere freschissimi, di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, lacerazioni o attacchi parassitari.
- I prodotti non devono presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi. Non devono avere odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura.
- Devono essere omogenei in provenienza, varietà, pezzatura, maturazione e freschezza, privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- Devono essere puliti e asciutti, non devono presentare un'umidità anomala esterna.
- Non saranno accettati prodotti affetti da marciume e che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Lo scarto dato da caratteristiche non idonee non deve superare il 10%.
- Per i prodotti per cui sia definita la calibratura, questa deve risultare omogenea, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.
- Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre della stessa qualità e quantità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici di legge e/o previsti in allegato ove questi siano indicati.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

- Gli imballaggi dovranno essere di materiale idoneo, ben puliti, solidi, asciutti, sanificati e costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.
- In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, in modo indelebile e chiaramente leggibile o in etichetta le seguenti indicazioni:
 - ✓ identificazione del servizio di imballaggio e spedizione;
 - ✓ denominazione del prodotto se il contenuto non è visibile la specificazione della varietà;
 - ✓ Paese di origine del prodotto ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
 - ✓ categoria e calibro del prodotto espresso dai valori minimi e massimi consentiti per i diametri e le circonferenze.

ORTAGGI A FOGLIA

- Devono essere freschi, sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- In caso di formazione di cespi, questi dovranno essere serrati.
- Devono essere privi di stelo fiorifero.
- Devono presentare colore verde brillante ed essere croccanti alla frattura.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

SPINACI (SPINACIA OLERACEA)

- Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
- Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.
- *Cultivar*: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio d'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, etc.

RUCOLA O RUCHETTA (URECA SATIVA)

- *Cultivar*: Coltivata.

INSALATE

Devono essere intere, fresche e non prefiorite.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

ENDIVIE (CICHORIUM ENDIVIA)

- Le indivie coltivate all'aperto devono pesare almeno gr 200 al cespo, quelle coltivate sotto vetro gr 150 al cespo.
- *Cultivar*:
 - **endivia scarola**: Bionda a cuore pieno, Bubijopf, Di Lusìa, Full Heart, Gigante degli ortolani, etc.;
 - **endivia riccia**: Di Ruffec, Gloire de l'exposition, Padovana a costa larga, Pancalieri a costa bianca, Romanesca, Sain Laurent, etc.

LATTUGHE (LACTUCA SATIVA)

- E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.
- Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno gr 150 al cespo, quelle coltivate sotto vetro gr 8 al cespo.
- *Cultivar:*
 - **a cappuccio:** Adriatica, Appia, Averla, Batavia bionda, Cavolo di Napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, regina dei Ghiacci, Trcadero La Preferita, etc.;
 - **romane:** Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, etc.;
 - **da taglio:** Bionda di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia d'Australia, Red salad bowl, rossa di Trento.

CICORIE E RADICCHI (CICHORIUM INTYBUS)

- *Cultivar:* Di Bruxelles (witloof), A Grumolo bionda, A grumolo verde scuro, Bianca di Milano, catalogna, Pan di Zucchero, Selvatica da campo, Spadona, Rossa di Treviso, Rossa di Verona a palla, Variegata di Castelfranco, etc.

ORTAGGI A GAMBO

| |
|----------|
| VARIETA' |
|----------|

ASPARAGI (ASPARAGUS OFFICINALIS)

- *Cultivar*: Darbonne, Precoce D'argenteuil, Mary Washington, etc.

CARDI (CYNARA CARDUNCULUS)

- *Cultivar*: Bianco pieno inerme, Bolognese.

BIETOLE (BETA VULGARIS)

- *Cultivar*: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, etc.

SEDANI (APIUM GRAVEOLENS)

- Devono essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
- I sedani da coste sono classificati in:
 - ✓ grossi: > gr 800;
 - ✓ medi: da gr 500 a gr 800;
 - ✓ piccoli: da gr 150 a gr 500.
- *Cultivar*: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio.

FINOCCHI (FOENICULUM VULGARE)

- Devono essere di buona qualità, con guaine esterne serrate, bianche e croccanti alla frattura (vanno esclusi i prodotti avvizziti).
- Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base.
- Le radici non devono presentare marciumi nella zona di taglio.
- Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzante.
- Diametro min. 60 mm.
- *Cultivar*: Dolce di Firenze, Mantovano, Romanesco, Wadenromen etc.

ORTAGGI A RADICE

| |
|----------|
| VARIETA' |
|----------|

CAROTE (DAUCUS CAROTA)

- Devono essere intere, fresche, consistenti, croccanti, non legnose, dalla forma e dimensioni regolare (non curve, biforcute, ecc..) e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un max di 1 cm nelle carote lunghe 8 cm, ed un max di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.
- Sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature.
- Non devono presentare radici.
- La calibrazione deve essere effettuata come segue:
per le carote novelle e varietà piccole:
 - ✓ il calibro min è di gr 8 di peso;
 - ✓ il calibro max è di gr 150 di peso.per le carote a radice grande:
 - ✓ il calibro min è di gr 50 di peso.
- *Cultivar*: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi etc.

RAVANELLI (RAPHANUS SATIVUS)

- Devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature, lesioni e/o marciumi.
- *Cultivar*: Burro gigante, Saxa, Cherry belle, Red rapid etc.

RAPE (BRASSICA RAPA)

- Deve possedere caratteristiche simili a quelle dei ravanelli.
- *Cultivar*: Navona, Vertus, di Milano

SEDANO RAPA (APIUM GRAVEOLEN)

- Devono essere interi, freschi, consistenti, croccanti, non legnosi, non biforcati, non germogliati.

ORTAGGI A TUBERO

| |
|----------|
| VARIETA' |
|----------|

PATATE (SOLANUM TUBEROSUM)

- Devono avere morfologia uniforme, con peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo di gr 270 per tubero e dovranno avere caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare o estera.
- Il peso minimo potrà essere inferiore a quello stabilito solo nel caso sia richiesta la fornitura di "patata novella".
- Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite dovranno essere composte da tuberi appartenenti ad una sola varietà (cultivar).
- Devono risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti alla superficie o sparse nel casso.
- Non devono presentare germogli filanti o incipienti (Germogli ombra), né tracce di inverdimento epicarpale (presenza di Solanina), di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità).
- Devono presentare al taglio una superficie uniforme in termini di consistenza.
- Non devono essere avvizzite ma croccanti e turgide.
- *Cultivar*: Primura, Monalisa, Arsy, Liseta, Lutetia, Rubinia, Kennebek, Agata, etc.
- **patate novelle**: polpa tenera, di piccole dimensioni (per arrosti);
- **patate a pasta bianca**: polpa farinosa (per purea e crocchette);
- **patate a pasta gialla**: polpa soda (per lessatura).

ORTAGGI A BULBO

- Devono avere morfologia uniforme, essere ben essiccati e non devono presentare germogli.
- Devono essere turgidi e di consistenza croccante al taglio.
- Non deve presentare marciume.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

CIPOLLE (ALLIUM CEPA)

- Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce.
- Sono escluse le cipolle deformi.
- Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.
- Non devono presentare marciume nella parte epicale.
- Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10 mm.
- *Cultivar*: Bianca di Maggio, Bianca di Giugno, Agostana di Chioggia, Bassano, Rossa di Toscana, Borettana, Dorata di Parma, Ramata di Milano, Stoccarda etc.

AGLIO (ALLIUM SATIVUM)

- Deve essere intero e di forma regolare.
- E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili.
- *Cultivar*: Aaglio bianco o Comune, Aaglio Rosa, Aaglio di Spagna.

PORRI (ALLIUM PORRUM)

- Devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- Devono essere interi e privi di stelo fiorifero.
- La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
- *Cultivar*: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Caretan, etc.

SCALOGNO (ALLIUM ASCALONICUM)

- *Cultivar*: Scalogno Grigio, Coscia di pollo, Jersey.

ORTAGGI A FRUTTO

- Devono avere consistenza soda, turgida e croccante al taglio.
- La forma, il colore e l'aspetto devono corrispondere alla tipicità della varietà.
- Non devono presentare marciumi o attacchi parassitari.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

POMODORI (LYCOPERSICUM ESCULENTUM)

- Devono essere interi e sani.
- Sono ammessi leggeri difetti di forma e leggere ammaccature.
- Il calibro minimo è fissato a 35 mm.
- *Cultivar*: S.Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S.pierre, Louis, Cuor di Bue, Pearson, etc.

MELANZANE (SOLANUM MELONGENA)

- Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:
 - ✓ lieve difetto di forma;
 - ✓ della base;
 - ✓ lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore ai 3 cm².
- *Cultivar*: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, etc.

PEPERONI (CAPSICUM ANNUM)

- Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.
- La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:
 - ✓ peperoni dolci lunghi: 30 mm;
 - ✓ peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm;
 - ✓ peperoni dolci quadrati, appuntiti: 40 mm;
 - ✓ peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm.
- *Cultivar*: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di Cayenna etc.

CAVOLI E ORTAGGI A FIORE

VARIETA'

CAVOLI (BRASSICA OLERACEA) E VERZE

- Devono essere interi e freschi.
- Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne.
- La calibrazione è:
 - ✓ per i cavoli primaticci di gr 350;
 - ✓ per gli altri cavoli di gr 500.
- I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.
- *Cultivar*:
 - **cavoli di Bruxelles** (var. bullata): Perfection, etc.;
 - **cavolo broccolo** (var. botrytis): A foglie padovano, a foglie friulano, Toscano, Di verona precocissimo e tardivo, Romanesco precoce, Romanesco tardivo, etc.;
 - **cavolo cappuccio** (var. capitata): Express precocissimo, Cuor di bue grosso, Erstling, Gloria d'Enzhuizen, Golden acre, Mercato di Copenaghen, etc.;
 - **cavolo cinese** (*Brassica pekinensis*): ibrido Na gaoka, ibrido tropical pride, etc.;
 - **cavolfiore** (var. botrytis): Corella, Idol, Igloo, master, etc.;
 - **cavolo verza** (var. bullata): D'asti San martino, Di vertus, Monarch, Padovano, Princes, Re d'Inverno, Testa di Ferro,

CAVOLFIORE (BRASSICA OLERACEA)

- Possono presentare leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione e una leggerissima peluria.
- Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie, foglioline nell'infiocrescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.
- Vengono commercializzati secondo determinate pezzature corrispondenti ai diametri della seguente scala:
 - ✓ pezzatura 9: diametro > 18 cm;
 - ✓ pezzatura 12: diametro da 15,5 a 18 cm;
 - ✓ pezzatura 18: diametro da 13 a 15,5 cm;
 - ✓ pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm.

CARCIOFI (CYNARA SCOLYMUS)

- Possono presentare i seguenti difetti:
 - ✓ lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
 - ✓ lievissime lesioni.
- Scala di calibrazione categoria EXTRA e I°:
 - ✓ diametro da cm 13 ed oltre;
 - ✓ diametro da cm 11 inclusi a cm 13 esclusi;
 - ✓ diametro da cm 9 inclusi a cm 11 esclusi;
 - ✓ diametro da cm 7,5 inclusi a cm 9 esclusi.
- *Cultivar*: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chiglia, etc.

FIORI DI ZUCCA (CUCURBITA)

- Devono essere interi e freschi.

CUCURBITACEE - ZUCCHE - FAGIOLINI

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

ZUCCHINE (CUCURBITA PEPO)

- Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:
 - ✓ lievi difetti di forma;
 - ✓ lievi difetti di colorazione;
 - ✓ lievi difetti cicatrizzati della buccia.
- Devono avere un peduncolo con una lunghezza inferiore a 3 cm.
- La calibrazione delle zucchine è determinata:
 - a) per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto):
 - ✓ da 7 a 14 cm incluso;
 - ✓ da 14 escluso a 21 cm incluso;
 - ✓ da 21 escluso a 30 cm.
 - b) Per peso:
 - ✓ da 50 a 100 gr incluso;
 - ✓ da 100 gr escluso a 225 gr incluso;
 - ✓ da 225 gr escluso a 450 gr.
- *Cultivar*: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, striato d'Italia, Striato pugliese, etc.

ZUCCHE (CUCURBITA MAXIMA, MOSCATA, MELOPEPO)

- *Cultivar*: Marina di Chioggia, Lunga di Napoli, Lagenaria, etc.

CETRIOLI (CUCUMIS SATIVUS)

- Sono ammessi i seguenti difetti:
 - ✓ leggero difetto di forma e sviluppo;
 - ✓ leggero difetto di colorazione dell'epidermide;
 - ✓ leggerissime ammaccature;
 - ✓ leggera curvatura.
- Calibrazione:
 - ✓ cetrioli in pieno campo peso min gr 180;
 - ✓ cetrioli in serra peso min gr 250.
- *Cultivar*: Beth alpha, Cubit, Della cima lungo, Marketer long, Merketmore, Mezzo lungo bianco etc.

FAGIOLINI (PHASEOLUS)

- Devono poter essere spezzati facilmente a mano.
- Devono essere praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto.
- Il calibro è determinato dalla larghezza max del fagiolino, secondo la scala seguente:
 - ✓ molto fini: larghezza non superiore a 6 mm;
 - ✓ fini: larghezza non superiore a 9 mm;
 - ✓ medi: larghezza che può superare i 9 mm.
- *Cultivar*:
 - **mangiatutto a bacello giallo**: Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, nero, grigio, San Fiacre giallo, Torrente d'Oro etc.;
 - **mangiatutto a bacello verde**: Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo.

LEGUMI FRESCHI

- Devono essere di piccola dimensione e di colore caratteristico.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

PISELLI (PISUM SATIVUM)

- *Cultivar*: Oberon, Alderman, Mangiatutto, Progress 9, Laxton-Superbo, Rondò, Supremo.

FAGIOLI (PHASEOLUS VULGARIS)

- *Cultivar*: Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini, Rossi, Neri,

FAVA (VICIA FABA)

ERBE AROMATICHE

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

- Se spontanee devono provenire da coltivazioni da zone non inquinate.
- Se coltivate devono essere di origine italiana.
- Devono avere un ottimo stato di conservazione.
- Non devono presentare tracce di muffa e il gambo e le foglie non devono essere secche o scolorite.
- Devono essere intere o nella loro forma originale.
- E' tollerata la presenza di parti di stelo.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO

- **ORIGANO;**
- **ALLORO;**
- **PREZZEMOLO;**
- **MAGGIORANA;**
- **SALVIA;**
- **ROSMARINO;**
- **BASILICO;**
- **ALLORO;**
- **MENTA;**
- **TIMO.**

FUNGHI

VARIETA'

CHAMPIGNON (AGARISCUS BISPORUS)

- Devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati.
- Essere privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.
- Devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore.
- Devono essere forniti in contenitori a norma, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste da legge.

FRUTTA FRESCA

- Sono previste le seguenti grammature:
 - ✓ mele, pere, arance e pesche: 100/130 gr;
 - ✓ albicocche e mandarini: 90/100 gr;
 - ✓ banane: 150/200 gr;
 - ✓ limoni: 100/130 gr.

| |
|-----------------|
| VARIETA' |
|-----------------|

MELE (MALUS COMMUNIS)

- *Cultivar*: Golden delicious, Red delicious, Stayman red, Granny smith, Jonagold.Z, Melba, etc.

PERE (PIRUS COMUNIS)

- Non devono essere grumose.
- Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto max grossezza. Il calibro min per le diverse categorie è fissato come segue:
 - ✓ EXTRA: da 55 a 60 mm;
 - ✓ I°: da 50 a 55 mm;
 - ✓ II°: da 45 a 50 mm.
- *Cultivar*: William, Abete Fetel, Conference, William rosa.

PESCHE (PRUNUS PERSICA)

- *Cultivar*:
 - **comuni a pasta gialla**: Maycrest, Springcrest, Bella di S.Tomè, Red Haven, Fayette;
 - **comuni a polpa bianca**: Springtime, Rosa del West, Grezzano, Iris rosso, K2, etc.;
 - **nettarine o pesche noci**: Indipendence, Weiberger, Maria Emilia, Maria laura, Starkredgold, Armino, Fantasia, etc.

SUSINE (PRUNUS DOMESTICA)

- Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto max grossezza che potrà andare dai 25 ai 54 mm.
- *Cultivar*:
 - **cino-giapponesi**: Shiro, Pobeda, Ozark premier, Santa Rosa, Laroda, Calita, Sangue di drago, etc;
 - **europee**: Ruth gerstetter, California blu, Regina Claudia trasparente, Stanley, Bluefre, President, etc.

ALBICOCCHIE (PRUNUS ARMENIACA)

- Il calibro minimo è fissato dai 30 ai 38 mm di diametro.
- *Cultivar*: Palummella, Reale d'Imola, Baracca, Ouardi, Cafona, Canino, San Crestese etc.

PRUGNA (PRUNUS DOMESTICA)

- *Cultivar*: Mirabella, Santarosa, Susina, etc.

CILIEGIE (AVIUM)

- Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto max grossezza. Il calibro minimo è fissato dai 15 ai 17 mm di diametro.
- *Cultivar*: Bigarreau moreau, Vittoria, Durone di Cesena, Durone di Vignola, Corniola, etc.

FRAGOLE (FRAGARIA VESCA)

- 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.
- Devono essere esenti da terra.
- La calibrazione è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro:
 - ✓ varietà a frutto grosso: EXTRA 30 mm e I° 25 mm;
 - ✓ varietà a frutto piccolo: EXTRA 20 mm e I° 15 mm.
- *Cultivar*: Pocahontas, Gorella, Belrubi, Favette, Honeoye, Redgauntlet, Cesena, etc.

ACTINIDIA (ACTINIDIA CHINESIS)

- I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.
- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o altro.
- La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e i 60 gr di peso unitario.
- *Cultivar*: Hayward, Abbott, Bruno, Monty.

KAKI (DIOSPHYROS KAKI)

- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o altro.
- *Cultivar*: Hana Fuyu, Kaki tipo, Mercatelli, Vainiglia.

UVA DA TAVOLA (VITIS VINIFERA)

- Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina.
- Possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli di categoria EXTRA.
- I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.
- la calibrazione dei grappoli ad acini grossi è di minimo gr 150, per quelli ad acino piccolo gr 100.
- *Cultivar:*
 - **rosse:** Cardinal, Moscato d'Abba, Zibibbo nero;
 - **bianche:** Italia, Regina, Sultanina, Zibibbo bianco, etc.

FICHI (FICUS CARICA)

- *Cultivar:* Fico della Penna, Marchesano, Ottano, Cantano, etc.

CASTAGNE (CASTA NEA SATIVA)

- *Cultivar:* Marrone, Ciria, Agostana, etc.

BANANE (MUSA SAPIENTUM, PARADISIACA)

- Devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia colore giallo, intera e senza ammaccature.
- La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi di crittogami o parassiti animali.
- Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante (evidente segno di immaturità).
- Ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci.
- La pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 gr, il calibro tra 40-50 mm.

ANGURIA (CITRULLUS LANATUS) e MELONE (CUCUMIS MELO)

- 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 altro.

AGRUMI

ARANCIA (CITRUS SINENSIS)

- Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:
 - ✓ un lieve difetto di colorazione o di forma;
 - ✓ lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità;
 - ✓ lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc..
- La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.
- Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto max grossezza. Il calibro minimo è fissato dai 53 mm.
- *Cultivar*: Moro, Tarocco, Sanguinello, Wasgington, Navel, etc.

MANDARINI (CITRUS NOBILIS, RETICULATA)

- Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:
 - ✓ un lieve difetto di colorazione;
 - ✓ lievi difetti superficiali di epidermide, , come leggere rameggiature argentata, rugginosità, ecc..
- I mandarini sono calibrate in base al diametro, fissato tra 35 mm per alcune varietà e 45 mm per altre (mandarini comuni).
- *Cultivar*: Avana, Bonaccorsi, Datsuma, Clementine, etc.

CLEMENTINA (CITRUS RETICULATA)

- La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.
- La calibrazione è determinata dal diametro della sezione max normale dell'asse del frutto.
- Sono esclusi i frutti con diametri inferiori a 35 mm.

POMPELMI (CITRUS GRANDIS)

- *Cultivar*: Marsh seed less, Duncan, Royal, Triumph, etc.

LIMONE (CITRUS LIMONUM)

- Sono ammessi:
 - ✓ lieve difetto di forma;
 - ✓ lieve difetto di colorazione;
 - ✓ lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentata, rugginosità, ecc..
- I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto max grossezza. Il calibro minimo è fissato dai 45 mm.
- *Cultivar*: Marzano, Primofiore, Biancuzzo, Verdello maiolino, Verdello agostano, etc.

VEGETALI E LEGUMI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- I prodotti devono essere ottenuti da vegetali di prima qualità, al giusto grado di maturazione privi di odori e sapori anomali sia prima che dopo la surgelazione, accuratamente puliti e mondati.
- Devono essere di buona qualità; sia i preparati in sezione che quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto.
- Non devono presentare impurità macchie spaccature imbrunimenti.
- Non devono avere colore diverso da quello tipico della specie.
- Non si devono rilevare fisiopatie (tipo scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o da insetti, né malformazioni.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata o eccessivamente molle.
- Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.
- Devono essere privi di additivi chimici, germi patogeni e/o loro tossine nonché di qualunque sostanza che possa compromettere la conservazione dei prodotti.
- Devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature.
- I passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati.
- Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Devono rispettare i parametri analitici di legge e/o previsti in allegato.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti.
- I materiali e sistemi di confezionamento, devono essere a norma di legge e tali da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.
- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Sono ammesse solo le tipologie seguenti:

- **LEGUMI: PISELLI, FAGIOLI, FAVE;**
- **FAGIOLINI;**
- **CUORI DI CARCIOFO;**
- **PUNTE D'ASPARAGI;**
- **BIETOLE;**
- **SPINACI IN FOGLIE INTERE, ANCHE IN MONODOSE;**

LOTTO 2

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PASTE ALIMENTARI

RISO E ALTRI CEREALI IN GRANI

FARINE

LEGUMI SECCHI

PANE E PRODOTTI DA FORNO

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca né essere trattata con sostanze imbiancanti od altro consentito.
- Le caratteristiche della farina utilizzata (umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate) devono rispettare i parametri previsti da legge per la produzione di pane e sfarinati
- Il prodotto fornito non deve contenere alcun additivo chimico
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti.
- I materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi a norma di legge che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.
- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni di legge relative al tipo di prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Deve essere indenne da infestanti, parassiti animali, vegetali e funginei, larve, muffe, frammenti di insetti, corpi estranei o altro.

PANE

Pane è il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta idoneamente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

- ✓ **SE DI TIPO BIOLOGICO** : con farina di tipo "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91), macinato a pietra, con aggiunta di acqua, sale marino integrale, pasta acida e deve subire una lievitazione naturale. Si esclude pane prodotto con farina tipo "0" e crusca.
 - ✓ **SE DI TIPO TRADIZIONALE** : Deve essere prodotto con farina di grano duro tipo "0" o "00"
- Il pane dovrà corrispondere rigorosamente - sia per le caratteristiche del pane sia per quelle della farina con cui è fabbricato - alle prescrizioni di legge.
 - La fornitura si riferisce a "pane fresco"; non deve avere subito processo di congelamento, di conservazione al freddo o altre tecniche di conservazione e successivamente rigenerato.
 - Deve essere consegnato a temperatura ambiente, non caldo né riscaldato, in condizioni ineccepibili di freschezza e non dovrà in alcun modo essere alterato.
 - Deve essere fornito nelle pezzature richieste: gr 50, gr 70, gr 100, gr 250, gr 500, Kg 1.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, in involucri microforati, confezionato in base alle singole esigenze.
- Dovrà essere consegnato in appositi contenitori idonei al trasporto degli alimenti, lavabili, ben puliti e sanificati dalla ditta fornitrice, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere o da altra causa di insudiciamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Dovrà essere fabbricato con lievito di ottimale qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto.
- Gusto e aroma: gradevoli e caratteristici. Non devono rilevarsi odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa, di lievito o altro.
- Crosta: di colore vivo bruno dorato, lucente e friabile, uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in

superficie. Alla rottura deve mostrarsi croccante, leggermente sbriciolabile ma aderente alla mollica.

- Mollica: bianca, senza macchie, soffice, omogenea, asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita. Dovranno essere scartati i prodotti che mostrano una mollica cruda o filamentosa.
- L'impasto deve risultare privo di grumi di farina e all'esame microscopico non devono risultare presenti corpi estranei né, tantomeno, farine di semi nocivi.

VARIETA'

PANE COMUNE

- Prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito e sale.
- Confezionato singolarmente o in sacchetti contenenti n. _____ panini da gr _____ (da definirsi in base alle esigenze).

PANE COMUNE INSIPIDO

- Prodotto con farina tipo "0", acqua e lievito, senza l'aggiunta di sale.
- Confezionato singolarmente o in sacchetti contenenti n. _____ panini da gr _____ (da definirsi in base alle esigenze)..

PANE TOSCANO

- Prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito e sale.
- Confezionato singolarmente in pezzature da gr _____ (da definirsi in base alle esigenze).già tagliato.

PANE INTEGRALE

- Prodotto con farina tipo "0" con aggiunta di farina integrale (min. 1%), non addizionato di crusca.
- Confezionato singolarmente o in sacchetti contenenti n. _____ panini da gr _____ oppure in pezzature da gr _____ già tagliato (da definirsi in base alle esigenze).

PAN GRATTATO

- Deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione.
- Il prodotto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
- Confezioni da: gr 500, Kg 1, Kg 5, Kg 10, Kg 20, Kg 25.

PIADINA ROMAGNOLA FRESCA

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve essere prodotta:
 - ✓ **SE DI TIPO BIOLOGICO** con farina di tipo "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico
 - ✓ **SE DI TIPO TRADIZIONALE** con farina di grano tenero con aggiunta di acqua, sale, olio extra vergine di oliva.
- Il prodotto deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, in alcun modo deve essere alterato e presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore e di giusta salatura.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali, chiuse, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto richiesto.
- Il prodotto deve avere breve conservazione e deve essere consegnato entro n. 10 giorni dalla data di produzione.

BISCOTTI SECCHI FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono essere prodotti:
 - ✓ **SE DI TIPO BIOLOGICO** con farina di tipo "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico
 - ✓ **SE DI TIPO TRADIZIONALE** con farina di grano tenero
- Il prodotto si identifica come una pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno.
- Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato, neanche per eccesso di umidità, non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Deve aver subito una perfetta lievitazione e cottura, essere ben cotto, friabile, croccante, integro e di gusto gradevole.
- Non deve essere dolcificato con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti, ma possono essere impiegati miele, zucchero di canna e malto.
- E' escluso l'uso di emulsionanti, strutto, olii e grassi idrogenati.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- Il prodotto deve essere consegnato in monoporzioni da gr _____ o in confezioni da gr 500 (da definirsi in base alle esigenze).

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GRISSINI – SCHIACCIATINE

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono essere prodotti ai 5 cereali e/o:
 - ✓ **SE DI TIPO BIOLOGICO** con farina di tipo “1” proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico
 - ✓ **SE DI TIPO TRADIZIONALE** con farina di grano tenero
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati e non devono presentare difetti d’aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Devono aver subito una perfetta lievitazione e cottura, essere freschi, ben cotti, friabili, croccanti, privi di umidità, integri e di gusto gradevole.
- Crackers e Fette biscottate:devono possedere tenore in umidità non superiore al 7%.
- Le schiacciatine devono essere di tipo al rosmarino e al sesamo.
- I prodotti devono rispettare i limiti microbiologici previsti in allegato.
- A richiesta gli stessi prodotti devono essere forniti anche senza sale e/o di tipo aproteico.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- Devono essere consegnati in monoporzioni da gr _____ o in confezioni da gr 500 (da definirsi in base alle esigenze).

PASTE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di prodotto di buona qualità ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con acqua e
 - ✓ **SE DI TIPO BIOLOGICO:** con semola di grano duro proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico
 - ✓ **SE DI TIPO TRADIZIONALE:** con semola di grano duro.
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche né inorganiche.
- Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.
- Deve risultare di recente applicazione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini.
- Deve avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo.
- Deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura.
- Nel tempo massimo di cottura il prodotto deve mantenere la forma e non devono essere presenti spaccature.
- Il grado di spappolamento deve essere basso.
- Deve avere un'elevata tenuta di cottura in relazione ai vari formati, ed un'elevata resa di cottura (a 100° il rapporto tra volume finale e quello iniziale deve essere superiore a 0,4).
- Deve avere un elevato assorbimento dei condimenti.
- Deve avere un basso grado di disfacimento residuo in caso di sosta dopo la cottura.
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere; bottatura o bolle d'aria; spezzature o tagli; non deve essere soggetta a facili fratture.
- Devono essere prodotti con una buona tecnica di conservazione.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Devono essere disponibili tutti i formati richiesti.
- Può essere richiesta anche la fornitura di paste speciali (di farina di mais, al farro, senza glutine, aproteica, ecc..).

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

PASTA FRESCA

- Il termine pasta fresca non fa riferimento alla data di produzione ma solo al grado di umidità previsto da legge (Umidità Massima 30% se in confezioni sigillate).
- I prodotti al momento della consegna devono avere una vita residua non inferiore al 80%.
- Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere evitando avanzi sfusi di prodotto.
- Il prodotto deve essere ben formato, integro, omogeneo, senza difetti dovuti a manipolazioni errate o imperfette procedure di lavorazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Deve essere perfettamente essiccata, non triturrata, con caratteristiche organolettiche tipiche delle materie prime impiegate.
- Deve avere aspetto traslucido, uniforme, di colore giallo ambrato, con aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa.

PASTA FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO

- Umidità massima: 30%.
- Ceneri: min 0,7%, max 0,9% s.s.
- Sostanze azotate: min. 10,5% s.s.
- Acidità espressa in gradi; max 6.
- Le confezioni devono essere realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagna o in materiale plastico termoformato.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
- Formati richiesti: gnocchi di patate e strozzapreti.

PASTA FRESCA ALL'UOVO

- Deve avere le stesse indicazioni di cui sopra.
- Per pasta corta contenuto di acqua min. 15 - 17% ; per pasta in matasse contenuto di acqua min. 22 - 23%.
- Deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio per un peso complessivo non inferiore a 200gr, di uovo per kg di semola.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
Formati richiesti: tagliatelle, maltagliati, quadretti, formato per lasagne (fogli) e cannelloni.

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

- Deve avere le stesse indicazioni di cui sopra.
- Non sono ammessi additivi, coloranti e conservanti.
- Deve essere confezionata in confezioni originali, sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p).
- Gli ingredienti devono essere ben indicati in etichetta.
- Deve essere fornita con ripieni di verdura, latticini o carne.
- L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.
- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
- Formati richiesti: ravioli, cappelletti e/o tortellini.

PASTA FRESCA SURGELATA

- Deve avere le stesse indicazioni di cui sopra.
- Non deve essere soggetta a facili rotture.
- Deve avere tutte le caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nella medesima tipologia allo stato di buona freschezza.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
- Formati richiesti: tagliatelle, tagliolini, quadretti, puntine, maltagliati, gnocchi di patate, strozzapreti, formato per lasagne (fogli), cannelloni, ravioli, cappelletti e/o tortellini.

PASTA SECCA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- Nel caso di pasta all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche.
- Non sono ammessi additivi chimici.
- Umidità massima: 12,5%
- Ceneri: min 0,70%, max 0,90% s.s..
- Cellulosa: min 0,20%, max 0,45% s.s..
- Sostanze azotate: min. 10,5% s.s..
- Acidità espressa in gradi; max 4.
- Confezioni da: gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
- Formati richiesti: sedani, penne, spaghetti, pennine, mezze penne, gobetti, fusilli, farfalle, gramigna, filini, stelline, tempestina, quadretti, anellini, ditalini, farfalline, puntine, diavolini, avemarie, ect.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE

- Deve avere le stesse indicazioni di cui sopra.
- Deve essere prodotta con grano duro senza addizione artificiale di crusca.
- Confezioni da: gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.
- Formati richiesti: sedani, penne, spaghetti, pennine, mezze penne, gobetti, fusilli, farfalle, gramigna, filini, stelline, tempestina, quadretti, anellini, ditalini, farfalline, puntine, diavolini, avemarie, ect.

SEMOLINO DI GRANO DURO

- Umidità massima: 14,5%.
- Ceneri: min 0,7%, max 0,9% s.s..
- Sostanze azotate: minimo 10,5% s.s..
- Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali

PASTA SECCA ALL'UOVO

- Deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno n.4 uova intere di gallina, prive di guscio, corrispondenti ad almeno gr 200, per ogni Kg di semola.
- Umidità massima: 12,5%
- Ceneri: min 0,85%, max 1,05% s.s..
- Sostanze azotate: min. 12,5% s.s..
- Cellulosa: min. 0,20, max 0,45 s.s..
- Acidità espressa in gradi; max 5.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5, Kg 6.
- Formati richiesti: tagliatelle, tagliolini, quadretti, puntine, tempestina, stelline, anellini, filini, farfalle, farfalline, maltagliati, grattini e formato per lasagne (fogli).

RISO (ORIZA SATIVA)

CARATTERISTICHE GENERALI

- **SE DI TIPO BIOLOGICO** : Deve provenire da coltivazione biologica secondo il metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91).
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Deve trattarsi di un prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione.
- Il prodotto fornito dovrà essere della qualità, specie e varietà richiesta e non contenere altri semi.
- Deve essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme, integra, pulita, perfettamente matura e non avariata per eccesso di umidità, di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume.
- Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei.
- Non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione.
- Deve mantenere buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma, deve essere ben indicato sulla confezione il tempo massimo di cottura.
- Deve avere buone caratteristiche organolettiche anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65°C (deve essere indicato il tempo massimo di permanenza a queste condizioni).
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Confezioni da: gr 250, gr 500, Kg 1, Kg 3, Kg 5.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

RISO FINO RIBE PARBOILED

- Umidità massima: 14%.
- Chicchi spuntati massimo: 4,5%.
- Chicchi vaiolati e macchiati massimo: 1%.
- Chicchi rotti massimo: 4,5%.
- Corpi estranei non commestibili massimo: 0,01%.
- Corpi estranei commestibili massimo: 0,1%.
- Tempo di cottura minimo: 14-16 minuti.
- Tempo di conservazione minima di 12 mesi.

RISO SUPERFINO ARBORIO

- Umidità massima: 14%.
- Chicchi spuntati massimo: 4,5%.
- Chicchi vaiolati e macchiati massimo: 0,9%.
- Chicchi rotti massimo: 3%.
- Corpi estranei non commestibili massimo: 0,01%.
- Corpi estranei commestibili massimo: 0,1%.
- Tempo di cottura minimo: 12-14 minuti.
- Tempo di conservazione minima di 12 mesi.

ALTRI CEREALI IN GRANI

| |
|---------------------------------|
| CARATTERISTICHE GENERALI |
|---------------------------------|

- **SE DI TIPO BIOLOGICO** : Deve provenire da coltivazione biologica secondo il metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91).
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Il prodotto fornito deve essere della qualità, specie e varietà richiesta e non contenere altri semi.
- Deve essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme, integra, pulita, perfettamente matura e non avariata per eccesso di umidità.
- Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Nelle confezioni non devono essere presenti corpi estranei.

ORZO (HORDEUM DISTRICHUM)

- Orzo perlato.
- I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

MIGLIO (PANICUM MILIACEUM)

- Miglio in grani decorticato.

MAIS (ZEA MAIS)

- Mais in grani.

FARRO (TRITICUM FARRUM)

- Farro in grani decorticato.

COUS-COUS SEMINTEGRALE PRECOTTO A VAPORE

- Prodotto con farine di grano duro, macinato a pietra e confezionato sottovuoto.

CORN-FLAKE

Cariosside di mais, liberata dal germe e frantumata in 2-3 pezzi, cotta in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminata a scagliette e tostata.

- E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- Confezioni da: gr 250-300 circa.

FARINE

CARATTERISTICHE GENERALI

FARINE : prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee

SEMOLE : prodotti a spigolo vivo ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze estranee

- **SE DI TIPO BIOLOGICO** : Il prodotto deve provenire da grano prodotto da agricoltura biologica.
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Non deve contenere sostanze aggiunte organiche ed inorganiche.
- Non deve contenere farina di cereali diversi.
- Deve risultare indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei ed infestanti in genere.
- Non deve presentare grumi, sapori ed odori acri né rilevarsi la presenza di corpi estranei
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Confezioni da: Kg 1, Kg 5 e Kg 10.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

- Prodotta da grano tenero di tipo "0".
- Umidità massima: 14,5%.
- Ceneri massimo: 0,65% s.s..
- Glutine secco minimo: 9% s.s..
- Cellulosa massimo: 0,20% s.s..

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

- Prodotta da grano tenero di tipo "00".
- Umidità massima: 14,5%.
- Ceneri massimo: 0,5% s.s..
- Glutine secco minimo: 7% s.s..
- Cellulosa massimo: 0,20% s.s..

FARINA DI MAIS - FARINA DI FARRO

Devono essere ottenute dalla macinazione dei corrispondenti chicchi di buona qualità.

LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Il prodotto deve essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.
- Deve essere pulito, sano e non devono rilevarsi attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe, o presenza di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- Il prodotto deve essere uniformemente essiccato (umidità della granella inferiore al 13%).
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta ed avere una vita residua superiore al 50%.
- Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26/02/63 n.441.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

VARIETA'

CECI SECCHI

- Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (da 5 a 20 Kg.).
- *Cultivar*: Cottoio - Migno - Principe

FAGIOLI SECCHI

- *Cultivar* : Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.
- Calibrazione : La lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm

LENTICCHIE SECHE

- Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (da 5 a 20 Kg).
- *Cultivar*: di Villalba - Leonessa - di Altamura - di Mormanno - di Castelluccio

LOTTO 3

GENERI VARI A LUNGA CONSERVAZIONE

GENERI VARI A LUNGA CONSERVAZIONE

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- I prodotti devono risultare freschi e in alcun modo alterati.
- Devono risultare indenni da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni.
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale
- Non deve contenere sostanze aggiunte organiche ed inorganiche.
- Deve risultare indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e fungini, infestanti in genere, corpi estranei o altro;
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- I prodotti devono essere conformi alle norme di legge vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle derrate alimentari, le procedure di preparazione, di confezionamento (bagna stagnata, vetro, plastica termosaldata) e di commercializzazione in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.
- I contenitori in bagna stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti (bombaggi), corrosioni interne o esterne, ecc..
- Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme (tipo di prodotto; luogo di produzione; peso netto e peso sgocciolato; ingredienti; ..), il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta, per il peso netto effettivo si conferma lo scarto già previsto da legge.
- Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento
- I vegetali devono essere immersi nel liquido di governo o olio di oliva e non devono essere né spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. I prodotti devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.
- I prodotti devono essere sterilizzati attraverso trattamento termico con calore prima o dopo il confezionamento.
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.

CARATTERISTICHE di CONFEZIONAMENTO ed ETICHETTATURA

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti.
- I materiali e sistemi di confezionamento, devono essere a norma di legge e tali da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.

FRUTTA SECCA

- 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.

MELE ESSICATE

- Adatte per la cottura e la trasformazione in frullati.
- Tagliate a spicchi e sbiancate.
- Qualità: Golden Delicious o Morgenduft.
- Confezioni da: Kg 5.

MANDORLE PELATE, NOCI E PINOLI SGUSCIATI

- Non soggetti ad attacchi parassitari.
- Esenti da micotossine
- Confezioni da: gr 100, gr 500, Kg 1.

OLII

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto meccanicamente dalle olive, attraverso la spremitura a freddo, che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più del 1% in acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Alla denominazione "olio extravergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.
- Deve essere perfettamente filtrato (senza alcuna impurità), limpido, fresco, brillante, privo di sedimento, difetti e alterazioni.
- All'esame organolettico deve risultare: gusto gradevole e delicato, caratteristico del frutto, con odore leggero e fragrante. Non deve presentare odore di rancido, muffa e fumo.
- Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza.
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.
- Le confezioni in vetro scuro devono essere dotate di un tappo a vite che permetta la chiusura ogni volta si renda necessario.
- In fase di immagazzinamento il prodotto deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.
- Confezioni da: Lt 1, Lt 5.

OLIO DI SEMI DI MONOSPECIE : ARACHIDE O GIRASOLE

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dall'estrazione mediante solventi e dalla pressione meccanica dei semi di arachide o di girasole e successivamente sottoposto a processo di raffinazione.
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Deve essere indicata chiaramente la specie di origine.
- Non deve essere prodotto da semi diversi da quelli richiesti.
- Deve essere esente da coloranti aggiunti.
- Non deve presentare gusto e aroma di rancido, di putrido, muffa, fumo o verme.
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.
- Le confezioni devono essere dotate di un tappo che permetta la chiusura ogni volta si renda necessario.
- Confezioni da: Lt 1, Lt 5.

AROMI SPEZIE E CONDIMENTI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosi per la salute umana.
- Le spezie devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale
- Le spezie non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate.
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.

NOCE MOSCATA INTERA E MACINATA

- Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi o grani interi.
- Deve avere l'aroma tipico del prodotto.
- Confezioni da: gr 50, gr 500, Kg 1.

VANILLINA PURA

- Confezioni da: gr 0,5, gr 500.

PEPERONCINO ROSSO INTERO, ORIGANO SECCO, BASILICO SECCO, NOCI MOSCATE INTERE, ZAFFERANO

- Non soggetti ad attacchi parassitari.
- Esenti da micotossine.
- Confezioni da: gr 0,12 (zafferano), gr 50, gr 100 e Kg 1 (per le altre spezie).

ACETO DI VINO BIANCO E ACETO BALSAMICO

- Acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- Confezioni da: Lt 1.

SALE MARINO IODATO ALIMENTARE RAFFINATO (GROSSO E FINO)

- Assenza di impurità
- Confezioni da: Kg 1.

CAPPERI SOTTO SALE

- Maturi, sani, freschi, ben lavati;
- Odore, sapore e colore caratteristici.
- Privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie.
- Confezioni da: Kg 1.

BEVANDE

SUCCHI DI FRUTTA

- Si definisce succo di frutta il prodotto ottenuto da frutti con procedimento meccanico; il prodotto deve presentare il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono.
- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative e regolamenti vigenti.
- Devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con processo di lavorazione igienicamente corretto e che garantisca una buona conservazione.
- L'aroma, l'odore, il sapore, il colore ed il gusto devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
- Ogni confezione deve contenere una quantità di purea di frutta non inferiore al 40-50%.
- Devono essere esenti da alterazioni, privi di anidride solforosa, edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, antifermentativi, o qualsiasi altra sostanza aggiunta.
- Confezioni in bottiglia da ml 125, ml 150 e ml 700 o in tetrabrick da cc 200 e Lt 1 di gusti vari.

SPREMUTA FRESCA DI AGRUMI

- Esente da coloranti, conservanti e aggiunta di zucchero.
- Confezioni in tetrabrick da: cc 150 e Lt 1.

SUCCO DI LIMONE

- A base di succo concentrato di limone.
- Confezioni in vetro da: Lt 1.

THE DETERMINATO, CAMOMILLA E KARKADE'

- Il prodotto può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Le bustine devono risultare integre.
- Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.
- Confezioni da: n. 100 contenenti filtri da gr 1,5 circa.

ORZO E MISCELA DI CEREALI SOLUBILI

- Confezioni da: gr 100-150 circa.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale prodotta, confezionata ed immagazzinata a norma di legge.

Si precisa che la fornitura è prevista solo per casi clinici documentati, a richiesta del medico pediatra dell'Az.USL che determinerà, in base alle esigenze specifiche, i parametri chimico-fisici del prodotto da fornire.

PRODOTTI VARI

PASSATA DI POMODORO

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

- E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito.
- I succhi di pomodoro devono avere i seguenti requisiti minimi:
 - ✓ colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
 - ✓ assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
 - ✓ rapporto zuccheri (% di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità sia superiore a 8,5);
 - ✓ rapporto acidità (% di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato) non superiore a 9,5 (non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);
 - ✓ acidità volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - ✓ impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - ✓ muffe (determinate metodo microscopico di Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1° giugno successivo alla scadenza del 2° triennio.
- Gli stessi prodotti possono essere dichiarati di "Qualità superiore" qualora, unitamente agli altri requisiti minimi prescritti presentino almeno:
 - ✓ rapporto zuccheri in misura non inferiore a 48 (non inferiore a 46 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8);
 - ✓ rapporto acidità in misura non superiore a 8,5 (non superiore a 9 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 49);
 - ✓ acidità volatile, espressa in acido acetico, in misura non superiore 0,20% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - ✓ impurità minerali in misura non superiore a 0,05 di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - ✓ muffe: valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione, non superiore al 50% dei campi osservati.
- Confezioni previste da: Kg 1, Kg 2,6 circa al peso netto, Kg 10 (PET).

POMODORI PELATI

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato.

- Devono essere privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non devono presentare macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non in misura sensibile macchiate di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stirale del prodotto.
- Devono avere odore, sapore e colore rosso tipici del prodotto maturo, provenienti da varietà idonee alla conservazione.
- Devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato.
- Devono essere immersi nel liquido di governo, di colore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.
- Residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.
- Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.
- Confezioni da: Kg 1, Kg 2,6 circa al peso netto.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE

- Confezioni da: gr 500 e Kg 3 circa.

CONFETTURA

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta.

- Deve risultare con massa omogenea più o meno compatta, costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri.
- L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
- All'esame organolettico non si dovranno riscontrare sapori estranei, ammuffimenti, presenza di cristallizzazione degli zuccheri.
- Gusti richiesti: fragola, ciliegia, albicocca, prugna e frutta mista.
- Confezioni da: monoporzioni da gr 25 circa, gr 300 circa, Kg 1.

Confettura e Confettura extra

- Quantità minima di frutta in generale rispettivamente 35% e 45%.
- Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata di zuccheri e polpa.

MARMELLATA

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata di zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

- Quantità minima di agrumi per Kg 1 di prodotto: 20% di cui 7,5% di endocarpo.
- Deve presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.
- L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
- All'esame organolettico non si devono riscontrare:
 - ✓ caramellizzazione degli zuccheri;
 - ✓ sineresi;
 - ✓ cristallizzazione degli zuccheri;
 - ✓ ammuffimenti;
- L'anidride solforosa residua non è considerata ingrediente, qualora il suo tenore non sia superiore a 10 mg/Kg.
- L'aggiunta di acido ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina C.
- Confezioni da: monoporzioni da gr 25 circa, gr 300, Kg 1.

MIELE

- Deve essere stato prodotto nella stessa annata in cui avviene la consegna.
- Deve essere privo di materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione come muffe o altro.
- Il colore può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica.
- L'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato.
- La densità varia dal sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e dalla temperatura di conservazione del prodotto.
- Non deve contenere tracce di residui di sostanze inibenti utilizzate per operare trattamenti terapeutici e/o disinfettanti sulle api, nonché di contaminanti ambientali.
- Il prodotto inoltre non deve:
 - ✓ avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
 - ✓ essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili;
 - ✓ presentare acidità modificata artificialmente;
 - ✓ essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne abbiano reso impossibile la determinazione dell'origine.
- Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
- Confezioni da: monoporzioni da gr 25 circa, gr 300, Kg 1.

TONNO SOTT'OLIO (OLIO DI OLIVA)

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia Tunnidae, e per le quali dalla normativa vigente, è consentito l'inscatolamento con la denominazione "tonno".

- Il prodotto deve essere immerso in olio di oliva. Sarà escluso il tonno in olio di semi.
- Il prodotto prima della sua commercializzazione, deve essere stato sottoposto ad un periodo di maturazione della durata di almeno 6 mesi.
- Deve essere di prima scelta, ovvero a tranci interi.
- Deve essere microbiologicamente sterile e rispettare i parametri analitici di legge e/o posti in allegato.
- E' ammessa la presenza di tracce di acqua, quale residuo di cottura e asciugatura delle carni.

- All'apertura della scatola le carni di tonno devono avere:
 - ✓ odore: caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali o di idrogeno solforato;
 - ✓ colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno (in relazione al genere inscatolato); non deve presentare altre colorazioni anomale;
 - ✓ consistenza: i fasci muscolari devono essere ben consistenti e devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro.
- Le carni non devono presentare lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

- L'olio d'oliva deve:
 - ✓ riempire la scatola e formare un film che copra la superficie del prodotto inscatolato;
 - ✓ essere limpido, trasparente e di colore giallo chiaro.

- Additivi e conservanti sono ammessi nel rispetto della normativa vigente.
- E' permessa una tolleranza sul peso netto di prodotto dichiarato del 6%.
- La confezione deve recare l'indicazione del numero (CEE) di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione.
- Confezioni da: gr 80 circa, Kg 1,750 circa.

FILETTI DI ACCIUGA SOTT'OLIO (OLIO DI OLIVA)

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia degli Engraulidae, e per le quali dalla normativa vigente, è consentito l'inscatolamento con la denominazione "filetti di alici o acciughe".

- Il prodotto deve essere immerso in olio di oliva.
- E' escluso il prodotto in olio di semi.
- All'apertura della scatola le carni di tonno devono avere:
 - ✓ odore: caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali, fecaloidi o di idrogeno solforato;
 - ✓ colore: il tessuto muscolare deve essere di colore caratteristico e non deve presentare altre colorazioni anomale;
 - ✓ consistenza: i fasci muscolari devono essere della consistenza caratteristica e non devono lacerarsi con estrema facilità.
- Le carni non devono presentare lembi di pelle, parti di lisca, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.
- L'olio d'oliva deve:
 - ✓ riempire la scatola e formare un film che copra la superficie del prodotto inscatolato;
 - ✓ essere limpido, trasparente e di colore giallo chiaro.
- Confezioni da: gr___ (da definirsi in base alle esigenze), Kg 1 circa.

CACAO AMARO IN POLVERE

- Confezioni da: gr 100 e Kg 1.

ZUCCHERO SEMOLATO: SFUSO, IN ZOLLETTE E IN BUSTINE.

Per zucchero bianco o raffinato si intende: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

- Polarizzazione almeno 99,7%.
- Contenuto residuo di anidride solforosa non superiore a 15 mg/kg.
- Assenze di impurità o altri residui.
- Confezioni da:
 - ✓ sfuso e in zollette da Kg 1;
 - ✓ in bustine da gr 8.

LIEVITO PER DOLCI

- Confezioni da: gr 15, Kg 3 e Kg 5.

LIEVITO ESSICCATO DI BIRRA

- Il lievito impiegabile per la panificazione o produzione di prodotti tipo "pizza" deve essere costituito da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo.
- Umidità: non superiore al 75%.
- Ceneri: massimo 8% s.s..

FECOLA DI PATATE

- Confezioni da: Kg 1.

AMIDO DI MAIS

- Confezioni da: gr 250.

LOTTO 4

PRODOTTI CARNEI

CARNE BOVINA -POLLAME - CONIGLIO
EQUINO - AGNELLO - CARNE SUINA

CARNI

Per carne si intende la parte commestibile dei muscoli striati degli animali che dopo la macellazione va incontro a fenomeni biochimici che la rendono commestibile.

I principali caratteri organolettici della carne sono:

- il colore (dovuto alla presenza di pigmenti quale mioglobina ed emoglobina);
- la tenerezza (sensazione di resistenza alla masticazione);
- la succosità (sensazione di liberazione dei succhi sotto l'effetto della masticazione);
- l'aroma (l'insieme delle sensazioni olfattivo-gustative provate dal consumatore).

La sua qualità quindi dipende non solo dai caratteri di resa e sezionatura ma soprattutto da quelli stabiliti dopo l'abbattimento e valutabili in primis dal consumatore.

La suddivisione in qualità delle carni fresche si fa in base a molti coefficienti: localizzazione, presenza di grasso e sua distribuzione, grana e tessitura, caratteri fisici ed organolettici. Naturalmente le carni costituite da solo tessuto muscolare, con poche e piccole parti di tessuto adiposo o di tessuto connettivo membranoso sono le più pregiate, mentre quelle in cui sono presenti tendini, legamenti, aponeurosi, cartilagini, e tessuto osseo, sono meno pregiate.

La fornitura di carne considerata nel presente capitolato deve:

1. Essere fresca (non deve avere subito alcun processo di conservazione ad esclusione della refrigerazione a norma di legge).
2. Essere di prima qualità.
3. Provenire da animali macellati e sezionati conformemente alle disposizioni normative (autorizzati dalle Autorità competenti, con regolare riconoscimento CEE).
4. Provenire da animali che non abbiano subito trattamenti con promotori della crescita.
5. Essere di provenienza nazionale (ottenuta da animali nati ed allevati in Italia).
6. Essere stata sezionata nei singoli tagli anatomici
7. Essere priva di parti non edibili.
8. Essere stata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata ed etichettata in base a normativa vigente.
9. Presentare in maniera visibile la bollatura conforme.

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche riportate l'Ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL per i provvedimenti sanitari di competenza.

Deve essere consentito all'Ente di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti di lavorazione e/o commercializzazione da cui provengono le carni in oggetto.

CONFEZIONAMENTO

La fornitura deve essere in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti. I materiali devono essere sufficientemente resistenti per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto
- Il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.
- Le carni devono essere consegnate in cassette idonee al trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento.
- Saranno respinte le confezioni in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).
- All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'Ente di respingere la fornitura all'origine.

ETICHETTATURA

Deve essere conforma a quanto stabilito dalla normativa vigente (vedi allegato 7) a seconda della matrice considerata.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Vedi allegato 3

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

CARNE BOVINA

Le carni in oggetto devono provenire da animali appartenenti, secondo la categoria CEE/EUROP a quella A (vitellone - età inferiore a 24 mesi) e/o a quella E (giovenca), con sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Le carni bovine accettate devono provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e devono essere regolarmente bollate con bollo sanitario (CEE M,S,P,L,R): la loro origine deve essere certificata.

Devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo.

Le distinguiamo nelle seguenti categorie:

- ✓ *prima*: appartengono le carni della parte posteriore dell'animale (lombi, natiche, cosce);
- ✓ *seconda*: appartengono le carni della parte anteriore del corpo (spalla e costole);
- ✓ *terza*: il collo, la testa, l'addome e la parte inferiore degli arti, sia anteriori che posteriori.

Per la loro tipizzazione si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La carne acquistata deve:

- avere consistenza pastosa e tessitura compatta.
- deve essere esente da odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- avere una grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, candido, ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza media.
- il confezionamento sotto vuoto (s/v) deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali dell'alimento.
- non deve presentare, alla consegna, imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti e i grassi di superficie non devono essere flaccidi
- aver subito un processo di frollatura non inferiore a 10 giorni

ETICHETTATURA

- Le confezioni devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità, come previsto da Regolamento CEE, e le indicazioni obbligatorie devono essere le seguenti:
 - ✓ numero che identifica l'animale o il lotto di animali
 - ✓ Paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione (oppure preparato in..)

- ✓ Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (oppure preparato in..)
- ✓ Paese di nascita degli animali (oppure origine non CEE e macellato in..)
- ✓ Paese/i di ingrasso degli animali (oppure origine non CEE e macellato in..) (non è necessario esplicitarlo se l'ingrasso in quel paese è minore di un mese)
- ✓ deroghe per le carni macinate (numero di riferimento, preparato in, origine, macellato in)

oltre alle indicazioni obbligatorie dovranno comparire:

- ✓ denominazione del taglio anatomico;
- ✓ categoria dell'animale;

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

- I singoli tagli anatomici confezionati devono corrispondere a quanto indicato sul cartellino,
- I tagli accettati sono i seguenti: lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, girello, noce, filetto o eventualmente il taglio pistola.
- Devono provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche indicate nel presente capitolato, in particolare dovranno:
 - ✓ presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza;
 - ✓ non presentare tagli sulla loro superficie;
 - ✓ essere stati sottoposti ad accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed liquido trasudato). All'interno dell'involucro delle confezioni s/v non devono essere presenti liquidi disciolti né macchie superficiali e di colorazioni anomale.

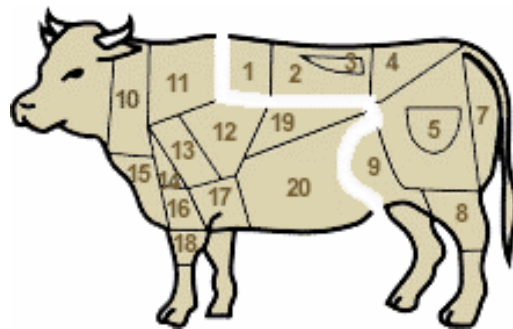
In particolare si richiede:

- fettine con grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna
- bocconcini per lo spezzatino ottenuti tassativamente dalla noce, e/o girello e con grammatura uniforme di gr 20 cadauno .
- grasso esterno di copertura inferiore al 2%.

Il trasporto di queste carni deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto alle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1°C a +7°C.

Saranno respinti tutti quei tagli di carne che non rispettano la percentuale di grasso esterno di copertura precedentemente indicata, come pure non saranno accettate quelle confezioni che presentano rotture manifeste, scollamento parziale o totale dell'involucro, alterata compattezza, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso e presenza di sierosità in quantità eccessiva.

Diagrammi dei differenti tagli bovini



POOL POSTERIORE

POOL ANTERIORE

- 1. Costata
- 2. Lombata
- 3. Filetto
- 4. Scamone
- 5. Fesa (di coscia)
- 6. Sottofesa (di coscia)
- 7. Girello
- 8. Geretto posteriore
- 9. Noce

- 10. Collo
- 11. Sottospalla
- 12. Copertina di sotto
- 13. Copertina di spalla
- 14. Girello di spalla
- 15. Petto (fesa anteriore)
- 16. Muscolo di spalla
- 17. Fesone di spalla
- 18. Geretto anteriore
- 19. Biancostato
- 20. Pancia

SCADENZA

- confezioni S/v: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 15 giorni.
- Confezioni Atm/p: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 7 giorni.

POLLAME

Le carni devono avere provenienza regionale (o nazionale in caso di problemi di fornitura), devono provenire da animali appartenenti alla classe A secondo il regolamento CEE 1906 del 26 giugno 1990.

La fornitura di carni di pollame richiesta prevede l'utilizzo di pollo, tacchino e gallina e precisamente di busti, petto e fesa, cosce e fuselli.

La carne di pollame deve essere regolarmente bollata con bollo sanitario (CEE M;S;P;L;R) e deve presentare caratteristiche ottimali con assenza di alterazioni di qualunque tipo.

Le carcasse dovranno essere ottenute da soggetti in buono stato di nutrizione e conformazione, macellati in stabilimenti idonei e conformemente a normativa vigente.

Le carni devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Cute (se presente): di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non disseccata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume.
- Grasso sottocutaneo: deve risultare uniformemente distribuito.
- Consistenza dei tessuti muscolari: sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati.
- Cartilagini delle articolazioni: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- Colore: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori.
- Odore e sapore: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura.
- Le carcasse o le parti di carcasse devono essere ottenute da soggetti con lo stesso tipo di colorazione (bianca o gialla), pertanto non sarà accettata la promiscuità nell'ambito della stessa confezione o imballaggio. Il tipo di colorazione richiesta deve essere specificata di volta in volta all'atto della formulazione dell'ordine
- Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti, devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il dissanguamento deve essere completato.

ETICHETTATURA

- Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi o su un etichetta che evidenzia:
 - ✓ denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
 - ✓ stato fisico (fresco);
 - ✓ data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (giorno, mese, anno);
 - ✓ 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;
 - ✓ il bollo sanitario CEE che identifica lo stabilimento di provenienza (M, S, P, L, CEE)
 - ✓ il lotto della partita
 - ✓ i dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore secondo le norme sulle produzioni animali biologiche
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TIPOLOGIE E TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

BUSTI

Devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato nutrizionale e assenza di callosità sternale. Non devono presentare alterazioni cutanee superficiali causate da temperature troppo alte dell'acqua di spennatura o da permanenza per tempi troppo lunghi nella stessa.

Pollo

- ✓ Deve essere ottenuto da una carcassa di pollo di età non superiore a 45 giorni (classico busto da rosticceria).
- ✓ Peso: 1 Kg.

Tacchino femmina

- ✓ Deve essere ottenuto da una carcassa di tacchino femmina di età compresa fra 4 e 6 mesi.
- ✓ Peso: massimo Kg 7.

COSCE DI POLLO (FUSO E SOVRACOSCIA) - FUSELLI (con e senza osso)

Devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica e con le seguenti caratteristiche:

- muscolatura ben sviluppata, carne ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquidi di essudatura o trasudatura
- pelle di spessore sottile, ben adesa, senza piume
- odore tipico
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro.

PETTO DI POLLO

Corrisponde ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale.

- Deve essere privo di pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, del coracoide, dell'appendice cartilaginea e dei muscoli del braccio (bicipite e tricipite).
- Peso petto intero: compreso tra gr 400 e gr 600.
- Peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna
- Peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa gr 20 cadauno
- Deve avere colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudati

FESA DI TACCHINO

Corrisponde ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea, in corrispondenza della carena dello sterno, può essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

- Non devono essere presenti i muscoli del braccio (bicipite e tricipite).
- Di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza solida non flaccida.
- Peso fesa intera: compreso tra Kg 4 e Kg 6.
- Peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna
- Peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa gr 20 cadauno

SOVRACOSCIA (base ossea femore) DI POLLO E TACCHINO (con o senza osso)

- Peso porzionato a fettine con osso: compreso tra gr 100 - 120.
- Peso porzionato a fettine senza osso: grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna
- Peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa gr 20 cadauno
- Peso tranci senza osso: da circa gr 200.

GALLINA

- Ottenuta dalla carcassa di gallina ovaia di età superiore a 18 mesi. Peso: minimo Kg 1,2.

| |
|-----------------|
| SCADENZA |
|-----------------|

- Busti di pollo: di macellazione recente non superiore a 4 giorni e non inferiore a 12 ore.
- Confezioni S/v: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 10 giorni.
- Confezioni in Atm/p: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 7 giorni.

CONIGLIO

Le carni troppo giovani sono insipide e acquose quelle mature invece sono saporite, tenere e di facile digeribilità. Sono definite carni bianche insieme a quelle di pollame e sono quelle considerate più magre in assoluto grazie alla bassa percentuale di grasso che contengono (10% circa).

Le carni devono avere provenienza regionale (o nazionale in caso di problemi di fornitura).

Le carni di coniglio devono:

- appartenere ad animali regolarmente macellati in stabilimenti autorizzati allo scopo secondo normative vigenti.
- provenire da animali giovani, ben nutriti di pezzatura media intorno a 1,8 kg di peso e consegnate senza residui di pelo. Devono essere, inoltre, bianche e prive di arrossamenti di qualsiasi origine.
- Provenire da animali la cui macellazione deve essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna.
- Provenire da carcasse ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e 120 giorni, escluse carcasse di animali riproduttori.

- Dovranno essere consegnati:
 - ✓ interi con osso di peso Kg 1,5-2,0;
 - ✓ interi senza osso di peso Kg 1 circa
 - ✓ bocconcini con grammatura uniforme di circa gr 20 cadauno

Saranno respinti all'origine i prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente. Tale condizione, equivalente ad una cattiva conservazione del prodotto Saranno respinte all'origine anche quelle confezioni segnatamente sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico.

COSCE

Cosce posteriori di coniglio: confezionate sottovuoto, prive dello zampetto, di colore rosso brillante all'apertura della confezione, prive di ematomi, colorazioni animale, liquidi di essudazione e trasudazione.

EQUINO

La carne di equino, rispetto a quella del bovino, è di colore più scuro (rosso brunastro), e il grasso, di colore biancastro nei bovini giovani e giallastro in quelli adulti è invece nettamente giallastro nell'equino e fonde molto facilmente al semplice contatto del calore della mano (punto di fusione 33-35°C) essendo costituito per il 96% da acido oleico.

La scelta di questa tipologia di carne è stata fatta per coloro che necessitano di un apporto di ferro aggiuntivo.

Per la carne di equino il taglio richiesto dalla fornitura è la sola fettina che dovrà:

- provenire da animali di età inferiore ai 12 mesi (puledro).
- avere grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna.
- essere ricavata da noce, scamone o lombata

AGNELLO

Solitamente si distingue in agnello da latte, detto abbacchio esemplare che viene nutrito solo con il latte materno e non va oltre le 4 settimane di vita, caratterizzato da carne tenera e delicata e in agnello bianco o maturo che non va oltre i 2-6 mesi di vita, nutrito di erba ed è caratterizzato da un sapore forte e aromatico.

Il taglio richiesto è il seguente:

- il cosciotto - taglio adatto soprattutto per le preparazioni arrosto. Si accetta quello disossato

La scelta ricade su carni:

- ottenute da animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 giorni di vita.
- che devono essere tenere, di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli e di consistenza molle e cedevole.
- Il tipo di cartilagine deve rispondere a quella caratteristica per la specie di appartenenza.
- Deve essere consegnato il cosciotto di agnello disossato o costolette di ottimo taglio

CARNE SUINA

Le carni devono avere provenienza nazionale, devono essere ottenute da animali sani, classificate E od U (classificazione SEUROP prevista dalla normativa per la definizione della percentuale di carne magra) oppure classificate con altro contrassegno di qualità AA o A , di peso vivo superiore ai 130 Kg.

Considerando la classificazione SEUROP la percentuale di carne magra genera la ripartizione in classi:

S 60% od oltre di carne magra

E 55-60% di carne magra

U 50-55% di carne magra

R 45-50% di carne magra

O 40-45% di carne magra

P meno del 40% di carne magra

L'altro contrassegno di qualità considera il tipo di suino. In tal caso vengono valutati la forma ed il volume del prosciutto, della costa, della spalla e della pancetta.

Questa suddivisione comprende quattro classi:

AA muscolosità particolarmente buona

A muscolosità da buona a particolarmente buona

B muscolosità media

C muscolosità molto sottile

Le carni devono inoltre:

- avere buone caratteristiche microbiologiche.
- essere consegnate entro 3 giorni dalla data di confezionamento
- essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibilmente il timbro
- Non presentare una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta

fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.lgs. n. 336 del 04.08.1999

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche riportate l'Ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le carni devono:

- essere in assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.
- avere grasso di colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezatura scarsa.
- consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine e non devono trasudare liquidi.
- avere colore: rosa chiaro omogeneo senza zone di sbiadimento.
- avere odore tipico della carne fresca.
- mantenere, nelle confezioni sottovuoto, intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisca il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.
- non presentare, all'atto dell'apertura della confezione, liquido di colore brunastro o grigio-verdastro, odore acre e pungente, effetto di cattiva conservazione.
- essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

ETICHETTATURA

- Deve essere conforme a quanto stabilito dalle normative vigenti, inoltre deve contenere:
 - ✓ denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
 - ✓ stato fisico (fresco);
 - ✓ termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il" (data di scadenza);
 - ✓ 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 lo stabilimento di macellazione (M) o 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

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

FILONE DI SUINO INTERO

- Il taglio anatomico deve presentarsi privo di grassi solidi di superficie.
- I pezzi di filoni forniti devono avere un peso compreso tra 4 e 5 Kg.
- Il tessuto muscolare sezionato deve presentarsi di colore omogeneo rosa chiaro, lucente, asciutto e compatto.
- Non verranno accettate le carni che presentino difetti quali:
 - ✓ sierosità e/o flaccidità del tessuto muscolare;
 - ✓ imbrunimento, anche parziale;
 - ✓ netta decolorazione parziale o totale sulla superficie di taglio, con presenza di sierosità.

FILONE DI SUINO PORZIONATO

- Deve provenire da animali aventi tutte le caratteristiche sopra elencate.
- Deve essere confezionata sottovuoto
- Le fettine devono avere grammatura uniforme di circa gr 100 cadauna
- Il grasso esterno di copertura deve essere inferiore al 5%.

SCADENZA

All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'Ente di respingere la fornitura all'origine.

- S/v: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 15 giorni.
- Atm/p: al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 7 giorni.

LOTTO 5

PESCE SURGELATO/CONGELATO

PESCE SURGELATO/CONGELATO

Si è scelto di prendere in esame solo prodotti ittici surgelati e congelati date le caratteristiche intrinseche di alta deperibilità possedute del prodotto fresco; l'uso del prodotto fresco è da intendersi pertanto riservato a realtà organizzative in grado di garantire un rigido controllo dei tempi e modi di consegna nonché delle fasi di conservazione e lavorazione interne ai centri di cottura.

CONFEZIONAMENTO

I materiali d'imballaggio e i prodotti che possono entrare in contatto con tali alimenti devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere al pesce sostanze nocive alla salute umana
- devono essere sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace per i prodotti
- non devono essere riutilizzati ad esclusione dei contenitori speciali - realizzati in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione - che possono essere riutilizzati una volta lavati e disinfettati
- devono essere immagazzinati in reparti separati dalla produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati

La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, su cui devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, in particolare modo l'origine.

I prodotti devono essere confezionati singolarmente (IWP) oppure deve essere posta tassativamente una pellicola di colore blu fra uno strato e l'altro di prodotti (Interleaved).

All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

Al momento della consegna, data di scadenza del prodotto, deve essere di almeno 12 mesi.

ETICHETTATURA

La etichettatura deve essere conforme a D.Lvo n.109/92 e successive modifiche.

Ogni confezione deve possedere un riferimento della provenienza della merce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto ittico dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e la glassatura dovrà formare uno strato uniforme.

Dopo aver riportato il prodotto a temperatura ambiente le *carni* devono presentare:

- ✓ odore: fresco;
- ✓ colore: vivo
- ✓ consistenza: soda ed elastica;
- ✓ sapore: tipico del prodotto fresco;

La *pelle* deve presentare:

- ✓ colorazioni tipiche della specie, dovrà essere tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

La *forma* deve essere:

- ✓ quella tipica della specie.

I prodotti che, al momento dell'utilizzo, non presentano le caratteristiche richieste o presentassero segni di irrancidimento devono essere restituiti al fornitore.

Sulla scheda tecnica relativa al prodotto, andrà riportato lo stabilimento produttore oltre a tutte le caratteristiche del prodotto stesso.

Tutti i prodotti devono essere in buono stato di conservazione e accuratamente toelettati:

- ✓ eviscerati e, quando previsto, decapitati e completamente spellati;
- ✓ i filetti devono essere completamente privati di lische;
- ✓ i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine.

I prodotti che, al momento della consegna, presentano cristalli di ghiaccio, scongelamento anche parziale, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto, non saranno ritirati.

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche sopra riportate l'ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

RIFERIMENTI ANALITICI

Le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali, nonché quelli raccomandati dall'I.C.M.S.F.

Per i limiti vedi tabella ARPA.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Per ogni prodotto va rispettata la provenienza, la glassatura e la pezzatura.

La quantità di prodotto ordinato, quindi consegnato, dovrà intendersi al netto della glassatura.

PALOMBO SPELLATO IN TRANCI (MUSTELUS MUSTELUS)

Si tratta di un prodotto suddiviso in tranci presso stabilimenti italiani, per cui è accettato anche il prodotto non in confezioni originali del paese di origine.

- Provenienza: Atlantico Orientale. Zona FAO 27-34-47
- Glassatura: 10%.
- Pezzatura: gr 120/150.

FILETTO DI PLATESSA N. 3L (PLEURONECTES PLATESSA)

Per pezzatura 3L si intende la parte ventrale della platessa che è anche la più grande.

- Provenienza: Atlantico Nord zona FAO 27
- Glassatura: 20%.
- Pezzatura: gr 150/250.

FILETTO DI HALIBUT (REINHARDITUS HIPPOGLOSSUS)

- Provenienza: Atlantico Nord zona FAO 21-27
- Glassatura: 20%.
- Pezzatura: gr 400/600.

FIOR DI FILETTO DI MERLUZZO (GADDUS MORHUA)

- Provenienza: Atlantico Nord zona FAO 27

FILETTO DI NASELLO SENZA PELLE (MERLUCCIUS CAPENSIS)

Il prodotto non deve essere ricomposto: dalla filettatura rimangono ritagli che vengono ricomposti meccanicamente, ma che al momento della cottura si sfaldano, risultando anche stopposi alla masticazione.

- Provenienza: Atlantico Sud Est zona FAO 47
- Glassatura: 5%.
- Pezzatura: gr 200/250.

CODA DI ROSPO DECAPITATA IN TRANCI (LOPHIUS PISCATORIUS)

- Provenienza: Atlantico Sud Est zona FAO 47
- Glassatura: 5%.
- Pezzatura: gr 200/250.
- Non sono accettate provenienze dal Sud Est Asiatico.

SOGLIOLE EVISCERATE (SOLEA VULGARIS)

- Provenienza: Atlantico Nord zona FAO 27
- Glassatura: 20%.
- Pezzatura: n.4

VONGOLE COTTE SURGELATE (PHAPIA UNDULATA) O CAPPÀ ORIENTALE

- Provenienza: Oceano Pacifico Occidentale
- Pezzatura: gr 1200/2000.

GAMBERO TIPO "ECUADOR"

- Glassatura : massimo 20%.
- Pezzatura: 41-50.
- Senza guscio.

CALAMARI

- Provenienza: Atlantico Sud Occidentale
- Pezzatura: 20/40.

SEPIE INTERE E SPELLATE

- Provenienza: Nord Est Atlantico e Mediterraneo zona FAO 34-37
- Pezzatura: 20/40.

LOTTO 6

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO DI 1° QUALITA'

BRESAOLA

SALUMI

Tutti i salumi, devono essere di primissima qualità, stagionati correttamente e di colorazione viva propria del tipo di salume richiesto, devono riportare il bollo CEE attestante la provenienza da stabilimenti riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

I salumi introdotti nel nostro capitolato sono i seguenti:

- prosciutto crudo di Parma;
- prosciutto cotto italiano di 1° qualità;
- bresaola.

CARATTERISTICHE GENERALI

La fornitura di salumi considerata nel presente capitolato deve:

1. Essere di prima qualità
2. Provenire da animali macellati e sezionati conformemente alle disposizioni normative (autorizzati dalle Autorità competenti, con regolare riconoscimento CEE)
3. Provenire da animali che non abbiano subito trattamenti con promotori della crescita
4. Ove prevista a tranci deve essere stata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata ed etichettata in base a normativa vigente
5. Presentare in maniera visibile la bollatura conforme
6. Essere fresca (non deve avere subito alcun processo di conservazione ad esclusione della refrigerazione a norma di legge)

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche riportate l'Ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

Deve essere consentito all'Ente di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti di lavorazione e/o commercializzazione da cui provengono le carni in oggetto.

CONFEZIONAMENTO

- La fornitura deve essere in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- L'imballaggio deve essere a norma di legge, rispondere alle norme igieniche e sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti. I materiali devono essere sufficientemente resistenti per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto

- Saranno respinte le confezioni in cui si evidenzi presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).
- All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'Ente di respingere la fornitura all'origine.
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili.

ETICHETTATURA

Deve essere conforma a quanto stabilito dalla normativa vigente (vedi allegato 7) a seconda della matrice considerata.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Vedi allegato 3

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto stagionato e lavorato in zona tipica di produzione ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, con un peso tra i 160 e i 180 kg (i cosiddetti "suini pesanti"). La forma è allungata, a pera, mentre il colore del prosciutto all'interno è più o meno rosato, uniforme, orlato di grasso. Il profumo è fragrante, il sapore delicato, poco salato, gustoso e aromatico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prosciutto intero deve presentare le caratteristiche:

- Il prodotto deve essere di prima qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionata sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p) e deve possedere ottima stagionatura.
- essere di forma tondeggiante e priva della parte distale (piedino). Peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg
- Vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, è ammesso l'utilizzo di sale e pepe
- Umidità calcolata sulla parte magra, compresa fra 55 e 58%.
- Stagionatura non inferiore a 16 mesi controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia.
- Sottoposto a "marchio corona" per consentire in via permanente la identificazione e qualificazione del prodotto.
- Assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e relativi odori pungenti derivanti da decomposizione proteica
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati.
- Nel caso in cui vengano riscontrate sulle superfici vistose e grossolane stuccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto, l'Ente si riserva di respingere il prodotto o di applicare una taratura alla merce contestata.
- All'atto del sezionamento è ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina (n. 2-3 per superficie di sezione), qualora la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non deve essere accettato.
- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:
 - ✓ in alto la sigla del paese speditore, o il nome maiuscolo per esteso;
 - ✓ al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
 - ✓ in basso una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG-EOK-ETY.

Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

- Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiaro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale, come ad esempio una scorretta maturazione.
- Colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- Carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti e irrancidimenti.
- La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo ed avere odore o sapore di rancido.
- Non sono accettati i prodotti che all'atto del sezionamento presentino alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, etc..) o comunque tali da rendere inutilizzabili per uso alimentare umano

TIPOLOGIE DI PRODOTTO ACCETTATE

- Prosciutto intero s/v con osso di peso non inferiore a Kg 9;
- Prosciutto intero s/v senza osso (s/o) ben pressato di peso non inferiore a Kg 6;
- Prosciutto in tranci s/v senza osso (s/o);
- Prosciutto in monoporzioni s/v o in atm/p. Le grammature devono rispondere alle esigenze del servizio.
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposte a congelamento, in alcun modo devono essere alterati.

SCADENZA

- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'Ente di respingere la fornitura all'origine.
- Per le confezioni sottovuoto (s/v) al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 60 giorni per il prosciutto intero, e 30 giorni per il prosciutto in trancio

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO DI 1° QUALITA'

Il prodotto deve essere ottenuto dal posteriore di suino maschio castrato, allevato sul territorio nazionale, con peso vivo non inferiore a 180 Kg. Deve provenire da uno stabilimento con bollo "L" e deve riportare il bollo CEE.

La ditta è tenuta a presentare in sede di gara la documentazione relativa al prodotto che intende fornire con particolare riferimento al nome della ditta produttrice, il luogo di produzione e l'elenco degli ingredienti. Inoltre deve esplicitamente dichiarare la presenza o l'assenza di lattosio e di glutine nel prodotto che intende fornire.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Essere di prima qualità, ottenuto da coscia refrigerata di suino nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato.
- Deve essere naturale, senza aggiunta di polifosfati e di glutammato, né di caseina né di lattati.
- Deve essere di fresca salagione e cottura.
- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti).
- La carne deve essere di colore rosa chiaro, compatta, con grasso bianco, sodo.
- Non deve essere un prodotto "ricostruito".
- Il tenore di grasso non deve superare il 5% (escluso il grasso di copertura).
- L'umidità calcolata sul pezzo intero, dopo la toelettatura del grasso di copertura, deve essere inferiore al 70%.
- Il rapporto umidità/proteine deve essere inferiore a 3,6.
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa.

Deve essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p), non deve rilevarsi la presenza di bombaggi o rigonfiamenti delle confezioni.

- L'involucro deve essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente "mezza cotenna").
- All'apertura delle confezioni non deve aversi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.
- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:
 - ✓ le iniziali del paese speditore o il nome per esteso in lettera maiuscola;
 - ✓ il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di

- codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- ✓ nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG-EOK-ETY.

- Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.
- Il prodotto deve riportare la data di produzione (mese e anno).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve:

- non presentare difetti d'aspetto, sapore, irrancidimento o altro dovuti a cause anomale, neanche dopo l'esposizione all'aria.
- avere grasso di copertura: compatto, bianco e non deve presentare parti ingiallite.
- avere superficie di sezione: rosa opaca, compatta e deve mostrare la naturale disposizione dei fasci muscolari che compongono il quarto posteriore.
- avere odore e sapore: propri e caratteristici del prodotto.
- avere superficie esterna asciutta e morbida senza patine.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO ACCETTATE

- Prosciutto intero s/v senza osso (s/o): pezzatura da Kg 5/6.
- Prosciutto in tranci s/v senza osso (s/o): pezzatura a richiesta.
- Prosciutto in monoporzioni s/v o in atm/p affettato da gr 90. La fetta deve essere compatta senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali. I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati

SCADENZA

- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.
- Per le confezioni sottovuoto (s/v) al momento della consegna la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 40 giorni.

BRESAOLA

La Bresaola è una specialità della Valtellina, è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo. Diverse sono le parti del manzo da cui si ricava la carne: la più pregiata è la punta d'anca, di ottima qualità è comunque anche la fesa, il magatello, la sottofesa ed il sott'osso.

Il prodotto deve essere di prima qualità, nazionale, ottenuto dal cuore di un taglio anatomico pregiato del vitellone.

Deve provenire da uno stabilimento con bollo "L".

Deve essere confezionata sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p).

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.
 - Deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
 - Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.
 - L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.
 - I grassi devono essere il 2-4%.
 - Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:
 - ✓ le iniziali del paese spedite o il nome per esteso in lettera maiuscola;
 - ✓ il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
 - ✓ nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG-EOK-ETY.
- Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- La consistenza deve essere soda, non eccessivamente essiccata e senza zone di rammollimento.

- Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.
- La superficie di taglio deve presentarsi uniforme, compatta, asciutta, di colore rosso bruno.
- Non sono accettati prodotti che presentano superficie di sezione con infiltrazione di tessuto connettivo adiposo ad aspetto retiforme.
- Il prodotto sezionato e posto in frigorifero non deve presentare, dopo alcuni giorni, aspetti riferibili a "brinatura per eccesso di sale".

| |
|--|
| TIPOLOGIE DI PRODOTTO ACCETTATE |
|--|

- Bresaola s/v senza osso (s/o): pezzatura compresa fra Kg 2 e Kg 4.
- Bresaola in monoporzioni s/v. I prodotti devono risultare freschi e non sottoposte a congelamento, in alcun modo devono essere alterati.

LOTTO 7

LATTE E DERIVATI

LATTE - YOGURT - GELATI
FORMAGGI - BURRO

LATTE

Per "latte alimentare crudo" si intende il "prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e nutrizione (quali vacche, pecore, bufale, capre), non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, né ad altro trattamento ad effetto equivalente.

Lo distinguiamo in:

1. Latte fresco intero pastorizzato
2. Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato
3. Latte parzialmente scremato a lunga conservazione
4. Latte fresco pastorizzato di alta qualità
5. Latte intero a lunga conservazione
6. Latte ad alta digeribilità

La fornitura richiesta è di latte fresco pastorizzato intero -per il consumo tal quale- e parzialmente scremato a lunga conservazione.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Il latte fresco intero pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi a Reg. CE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni ed, in ogni caso, deve soddisfare le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del DPR n. 54/97
- Non deve in alcun caso presentare residui di antibiotici, di conservanti o additivi di alcun tipo, né alcuna sostanza estranea
- La produzione deve avvenire in uno stabilimento riconosciuto ed essere conforme a legge
- Dal punto di vista organolettico deve presentarsi gli aspetti tipici di colore, sapore, odore

CONFEZIONAMENTO

- Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 e successive modificazioni ed integrazioni. Confezionamenti e recipienti devono essere opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo

- La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto. Possono essere richieste confezioni da 200 ml, 1/2lt, 1 lt, e 5 lt.
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale
- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature richieste
- Al momento della consegna la scadenza dovrà essere non superiore a 3 mesi per il latte parzialmente scremato a lunga conservazione e posteriore di almeno 2 giorni per il latte pastorizzato intero

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs n. 109 del 27/01/92 e al DPR n.54 del 14/01/97, e deve indicare:

- La denominazione del tipo di latte
- Il termine minimo di conservazione per il latte UHT e la data di scadenza per il latte pastorizzato
- Il nome e la ragione sociale del fabbricante
- La sede dello stabilimento di produzione
- Le modalità di conservazione
- La quantità netta per ogni confezione
- Il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, “ bollo CEE

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi riferimenti di legge e/o allegato ARPA

YOGURT

Lo yogurt è ottenuto dalla fermentazione microbica, data da microrganismi acidificanti selezionati vivi, del lattosio contenuto nel latte vaccino fresco.

E' quindi latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico ,spesso zuccherato e aromatizzato con frutta, cioccolato e simili

1. Yogurt intero alla frutta ottenuto dal latte intero di vacca
2. Yogurt intero naturale ottenuto da latte fresco di vacca
3. Yogurt magro naturale ottenuto da latte fresco di vacca
4. Yogurt magro alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca

CARATTERISTICHE GENERALI

- Il contenuto di sostanza grassa deve corrispondere a quello del tipo di latte utilizzato La sostanza grassa deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro
- Non deve contenere additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti ed aromi artificiali;il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi; non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve preservare aspetto liscio e omogeneo e senza separazione di siero.
- Colore: bianco-latte oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
- Consistenza: liquida e cremosa.
- Sapore: leggermente acidulo, ma gradevole Ph da 3,5 a 4,2..

CONFEZIONAMENTO

- Confezioni da 125 g in appositi contenitori a perdere costruiti con un materiale abilitato dal DPR 777 del 23/08/82 .
- La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto
- Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti, protuberanze, ammaccature
- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature richieste
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR del 14/01/97, n.54 indicante anche il bollo CEE

RIFERIMENTI ANALITICI

➤ Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

Limiti di contaminazione: yogurt

| Parametri | Limiti |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Germi specifici di fermentazione vivi | $> 8 \times 10^9$ u.f.c /g |
| Coliformi | 10 u.f.c/gr. |
| Staphylococcus aureus | Assenti in 1 g |
| Muffe | 10 u.f.c /g |
| Lieviti | 10 u.f.c /g |
| Salmonella spp. | Assenza in 25 g in tutte le u.c. |

GELATI

Il gelato è un prodotto alimentare ottenuto a partire da acqua, proteine, grassi e zuccheri in opportuno equilibrio fra loro disperse in una fase acquosa in una miscela liquida sottoposta a concomitante congelamento e agitazione che, facendo inglobare aria alla miscela rende il prodotto morbido e omogeneo.

Si distinguono due tipi di miscela: a base di acqua (usata per produrre i gelati di frutta) e a base di latte.

Sono consentiti gli additivi previsti da legge.(D.M. 27/02/96 n.209.

Non è ammesso l'uso di coloranti.

CONFEZIONAMENTO

- Confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DPR 777 del 23/08/82.
- Il trasporto deve avvenire in veicoli riconosciuti idonei al trasporto del prodotto congelato

ETICHETTATURA

- Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e Circolare Ministero della Sanità del 27/04/92 con le seguenti indicazioni: " avvertenza: il prodotto, in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato"

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi riferimenti di legge e/o allegato ARPA

FORMAGGI

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto ricavato dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, o dalla crema di latte, in seguito a coagulazione acida o enzimatica anche facendo uso di fermenti e sale da cucina. La coagulazione è favorita dalla caseina (proteina del latte); nella coagulazione acida è prevista l'aggiunta di una piccola quantità di caglio.

I formaggi in base al contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sono suddivisi in:

1. formaggi a pasta molle (crescenza, stracchino e analoghi): 50%
2. formaggi a pasta filante di latte di vacca (mozzarella, caciocavallo e analoghi): 44%
3. Fontina : 45%
4. Asiago e Montasio : 30%
5. formaggi tipo svizzero (emmenthal, groviera e analoghi) : 45%
6. grana parmigiano e reggiano: 32%
7. altri formaggi duri:45%
8. altri formaggi molli e teneri: 45%;
9. formaggi magri: frazione lipidica \leq 20%.

I formaggi prodotti in aree geografiche tipiche e nel rispetto di tecniche precise di produzione possono essere riconosciuti come:

- ❖ Formaggi a Denominazione Origine Protetta (D.O.P.): viene data ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione. I formaggi a denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, devono riportare sugli involucri l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dalle normative vigenti in materia.
- ❖ Formaggi a Denominazione Tipica: viene data ai formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione. Per i formaggi a denominazione si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento.

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti.
- I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto stabilito dalla normativa di riferimento

- Deve trattarsi di prodotti di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto. Tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati
- Devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiore, muffe e marcescente
- Il prodotto non deve esalare odori anomali, gusto e consistenza devono essere caratteristici.
- Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche
- Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale
- Il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

| |
|------------------------|
| CONFEZIONAMENTO |
|------------------------|

- La fornitura deve essere in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto
- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti. I materiali devono essere sufficientemente resistenti per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto
- Il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine
- I formaggi devono essere consegnati in contenitori idonei al trasporto, puliti e sanificati, senza polveri né insudiciamento.
- Saranno respinte le confezioni in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista da legge per le diverse tipologie di prodotto.

ETICHETTATURA

Deve essere conforma a quanto stabilito dalla normativa vigente (vedi allegato 7) a seconda della matrice considerata; i formaggi di origine (D) se commercializzati in aperti pre confezionate, devono riportare sugli involucri l'indicazione della denominazione di come disposto da legge.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Vedi allegato 3

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

Le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali.

TIPOLOGIA DI FORMAGGI

CASATELLA

Formaggio a pasta non filante prodotto da latte vaccino.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta: omogenea, morbida e di colore tendenzialmente bianco, consistenza soda, resistente alla pressione;
- sapore: dolce ed esente da sapori mari o piccanti.
- Non deve contenere conservanti e le confezioni non dovranno contenere siero.
- Il formaggio deve essere fornito in confezioni da gr 500 o Kg 1.
- La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a n. 2 giorni e deve avere una vita residua del 60%

ROBIOLA

Formaggio fresco prodotto da latte vaccino.

- Il formaggio non deve presentarsi in alcun modo alterato, deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto ed essere dolce, tenero, essere maturo con e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.
- Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca.
- Il formaggio deve essere fornito in monoporzioni da gr 100 o in confezioni da Kg 5.
- La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a n. 2 giorni e deve avere una vita residua del 60%.

RICOTTA VACCINA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero del latte (precipitazione delle proteine attraverso trattamento termico) residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale
- Non deve contenere conservanti.
- Contenuto in grasso massimo del 10%.
- La ricotta deve essere fornita in confezioni originali, in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto su cui sono riportate tutte le dichiarazioni specifiche del prodotto e a norma di legge
- Confezioni richieste da gr100, gr 150, gr 250, Kg 1,5, Kg 5, Kg 9.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

ITALICO (o BELPAESE)

Formaggio molle da tavola di pasta cruda, a maturazione media ottenuto da puro latte vaccino.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta: colore giallo paglierino, di consistenza elastica, morbida, a struttura compatta senza distacchi, occhiature e stratificazioni;
- sapore: dolce, leggermente burroso, fondente in bocca e con odore delicato;
- crosta: sottile dallo spessore di circa ½ mm.
- Deve essere maturo, 30 giorni, e deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato.
- Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca con maturazione di 30 giorni. (media).
- Il formaggio deve essere fornito in confezioni intere o porzionato sottovuoto in monoporzioni da gr 100 o in tranci.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

STRACCHINO - CRESCENZA - SQUACQUERONE

Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto utilizzando latte vaccino intero. Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30/40 minuti a 31/33°C.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta: compatta e non eccessivamente molle, omogenea, cremosa, cupolare e di colore bianco-burro.
- Sapore dolce esente da sapori amari o piccanti.

- Il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca con maturazione non superiore a una settimana a temperatura controllata (+4°C).
- Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.
- Il formaggio deve essere fornito in confezioni sigillate, idoneamente etichettate, le confezioni non dovranno contenere siero.
- Confezioni richieste da gr 500 e Kg 1.
- La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a n. 2 giorni e deve avere una vita residua del 60%.

CACIOTTA

Formaggio a pasta semicotta prodotto da latte vaccino, tenero in forma schiacciata e rotondeggiante.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore bianco, consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio che deve presentarsi asciutto;
- crosta: di spessore max di 1 mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.
- Il grasso minimo deve essere il 30% sulla sostanza secca con stagionatura minima di 20 giorni.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato
- Il formaggio deve essere fornito intero o porzionato sottovuoto in monoporzioni da gr 80/100 o in tranci da Kg 1/2.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

TALEGGIO

Formaggio a denominazione di origine delle Prealpi bergamasche.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda ottenuto esclusivamente da latte vaccino intero. La salatura è effettuata a secco.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma parallelepipedica quadrangolare;
- il peso medio di una forma deve essere da kg 1,7 a Kg 2,2, con variazioni in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- scalzo: diritto con facce piane;
- pasta: unita, di colore bianco paglierino, consistenza compatta, morbida e fusibile in bocca;
- crosta: rosata, sottile e morbida ed il sapore leggermente aromatico.
- Il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e con maturazione di 40 giorni.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato
- Il formaggio deve essere fornito intero (Kg 2 circa) o porzionato sottovuoto in monoporzioni da gr 100 o in tranci da Kg 1.

MOZZARELLA VACCINA (FIOR DI LATTE)

Formaggio fresco a pasta filata. Prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco intero pastorizzato con la sola aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici, da consumarsi freschissimo.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Deve essere di ottima qualità e fresca produzione
- Pasta di consistenza morbida e leggermente elastica
- Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.
- Superficie liscia e lucente, mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata.
- Colore bianco porcellanato, non giallognolo, senza macchie.
- Prodotto in forme rotondeggianti, ovoidale o a treccia; i singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Il tenore di grasso non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.
- Conservanti devono risultare assenti.
- Il formaggio deve essere venduto in confezioni sigillate di peso sgocciolato di gr 100/125 o confezioni da Kg 1 e Kg 2/2,5 immerso nel liquido di governo o sottovuoto.
- Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna.

FONTINA

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nelle normative vigenti in materia. Zona di produzione: Valle d'Aosta.

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando latte intero vaccino, proveniente da una sola mungitura ad acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura superiore ai +36°C. La salatura deve essere effettuata a secco con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi con indici di saturazione previsti ottenuti per naturale condizione di casera.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da Kg 8 a 18 Kg con variazioni in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 7/10 e diametro cm 30/45 con variazioni in +/-, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm;
- pasta: elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, dal sapore dolce caratteristico e fondente in bocca.
- Il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura (periodo medio di maturazione n. 3 mesi)
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato.
- Il formaggio deve essere fornito intero o porzionato sottovuoto in tranci.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

ASIAGO

Formaggio a denominazione di origine, 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 ed acidità naturale. E' salato a secco od in salamoia leggera.

Il prodotto maturo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
- il peso medio di una forma deve essere da 9 a 14 Kg, con variazione in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- le dimensioni devono essere: altezza cm 9-12 cm, diametro cm 32-40, con variazioni, in +/-, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: liscia, regolare ed elastica;
- pasta: compatta, con occhiature sparse di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, a spaccatura concoide, di sapore leggermente piccante.
- Il grasso minimo deve essere il 36% sulla sostanza secca
- Maturazione compresa tra n.20 e n.40 giorni per il tipo pressato e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato".
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato.
- Il formaggio deve essere fornito intero o porzionato sottovuoto in monoporzioni o in tranci.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

EMMENTHAL

La denominazione Emmenthal è riservata a prodotti svizzeri come indicato nelle normative vigenti in materia.

Formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta e compatta. E' caratterizzato da tipiche "occhiature".

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza: soda e elastica; colore: giallo paglierino;
- occhiatura: di giusta proporzione ,omogenea distribuita su tutta la forma, anche se potrà essere più frequente nella parte interna, a forma circolare e a superficie lucente;
- sapore: fresco e dolce, con aroma ricco ma assente da amarore;
- colore: idoneo e non devono presentarsi colorazioni nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta;
- crosta: dura di colore giallo oro;
- pasta: compatta, ma morbida di colore giallo-burro.
- Il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e deve avere una maturazione di circa 3 mesi.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato e privo di crepe esterne o rigonfiamenti.
- Il formaggio deve essere fornito intero o porzionato sottovuoto in monoporzioni da gr 100 o in tranci da Kg 4/5.
- Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.

GORGONZOLA

Formaggio a denominazione di origine. Formaggio erborinato a pasta compatta, molle e burrosa preparato con latte intero vaccino

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Deve avere un profumo intenso e tipico del prodotto, gusto molto forte e piccante. Deve presentare venature verdastre dovute alle muffe di stagionatura.
- Il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato.
- Il formaggio deve essere fornito in monoporzioni da gr 100 o in confezioni da Kg ½.

PECORINO

Formaggio denominazione di origine, ottenuto da latte di pecora.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta: solida e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.
- Il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca con stagionatura, in ambiente naturale, di almeno n. 2 mesi.
- Non deve presentarsi in alcun modo alterato.
- Il formaggio deve essere fornito intero o porzionato sottovuoto in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio a denominazione di origine.

Semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte della mungitura della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato.

Zona di produzione: territori delle province di Bologna (a sinistra del fiume Reno), Mantova (a destra del fiume Po), Parma e Reggio Emilia.

Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste da legge

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima scelta; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- peso minimo di una forma Kg 24, deve portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano", l'anno, il mese di produzione ed il codice di identificazione di chi l'ha prodotto
- forma cilindrica, non deformata, con diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm leggermente convesso, con facce piane leggermente orlate;
- la colorazione esterna deve essere di tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;
- il colore della pasta deve essere da leggermente paglierino a paglierino; l'aroma ed il sapore devono essere caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, la frattura per scaglie e l'occhiatura deve essere minuta ed appena visibile;
- crosta: di circa 6 mm con quantità non superiore al 18%.
- Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative
- Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca e deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza +/- del 5%.
- Deve essere idoneo ad essere grattugiato, per cui deve avere una maturazione naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.
- Il formaggio deve essere fornito in forme intere, porzionato sottovuoto in tranci (Kg 2/3 o da concordarsi per esigenze specifiche) o in monoporzioni (gr 20) o grattugiato in atmosfera protettiva (Kg 5 e Kg 10) con relativa etichetta ove presenti le caratteristiche necessarie ad identificare il prodotto come previsto dalle normative vigenti in materia.

GRANA PADANO DA TAVOLA

Formaggio a denominazione d'origine.

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione.

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla s.s.

Prodotto con coaguli ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati.

Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi in ambienti con T° ambientale tra i 15-22 °C.

Zona di produzione: territori delle Province dell'area padana come previste dal disciplinare di produzione.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro
- Non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro
- Dimensioni: diametro da 35 a 45cm, altezza scalzo da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in ±, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
- Peso: da 24 a 40 Kg
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure giallo dorata naturale
- Colore della pasta: bianco o paglierino
- Aroma e sapore della pasta (caratteristici) fragrante e delicato
- Struttura della pasta: finemente granulosa, fratture radicali a scaglie
- Occhiatura: appena visibile
- Spessore della crosta: da 4 a 8 mm
- Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca e deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza +/- del 5%.
- Deve essere idoneo ad essere grattugiato, per cui deve avere una maturazione naturale, attestata, di almeno un anno
- L'impiego di eventuali additivi, anche se consentiti da legge, deve essere dichiarato. Non deve contenere formaldeide residua.

BURRO DI CENTRIFUGA

Costituito dalla materia grassa del latte di vacca di 1° qualità, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta (crema di latte vaccino pastorizzato).

CARATTERISTICHE GENERICHE

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta: deve risultare fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco-giallognolo, colorazione più giallastra è ammessa all'esterno, ma non all'interno del panetto.
- Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore e odore dolci, caratteristici, delicati e gradevoli.
- Non deve contenere alcuna materia eterogenea.
- Non deve contenere agenti di conservazione diversi dal sale comune.
- Deve avere un'umidità (contenuto in acqua) non superiore al 16%.
- Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere:
 - ✓ inferiore all'82% per il burro destinato al consumo diretto;
 - ✓ a 60-62% per il burro leggero a ridotto contenuto di grasso;
 - ✓ a 39-41% per il burro leggero a basso contenuto di grasso;
- Deve essere fornito in monoporzioni da gr 10 o in confezioni da gr 250, gr 500 e Kg 1;
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua superiore al 70%.

IMBALLAGGIO

- il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze utilizzate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai sui D.M. di attuazione

LIMITI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

LOTTO 8

UOVA

UOVA FRESCHE – UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

UOVA FRESCHE

Le uova fornite devono essere fresche, di gallina, di categoria "A", produzione nazionale (quest'ultima deve essere dichiarata in etichetta), imballate in centri autorizzati a norma di legge.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Non devono aver subito trattamento di pulizia con procedimento umido o altro procedimento né prima né dopo la classificazione.
- Non devono subire nessun trattamento di conservazione (né essere state refrigerate, né conservate in impianti con temperatura al di sotto di +5°C. Solo durante il trasporto è ammesso che possano essere mantenute a temperatura inferiore a 5°C per una durata massima di 24 ore.
- Devono essere prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali.
- Devono provenire da ovaiole alimentate con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
- Non devono contenere additivi, residui da concimi chimici e pesticidi e coloranti artificiali. Immerse in una soluzione salina al 10% di sodio cloruro, dovranno affondare.
- Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche sopra riportate l'ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.

- Guscio e cuticola: normali, perfettamente puliti (non imbrattati di residui fecali o altro) e integri, di colore uniforme (nell'ambito della partita i gusci dovranno essere uniformemente colorati).
- Camera d'aria: con altezza non inferiore a 6 mm
- Albume: chiaro, limpido, liquido e denso (consistenza gelatinosa) ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Devono essere assenti punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

CONFEZIONAMENTO

- La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Al momento della consegna la data di confezionamento deve essere anteriore al massimo di giorni 3
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore a 1 settimana.
- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

ETICHETTATURA

Possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante: la categoria di qualità; il nome, l'indirizzo e il numero distintivo del centro d'imballaggio; il nome, l'indirizzo e il numero distintivo del produttore; il numero di uova o il relativo peso; il giorno o periodo di deposizione; la data di spedizione.

Sugli imballaggi delle uova di categoria "A" dovrà essere riportata la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento previsti dalla norma: "Uova da allevamento all'aperto", "Uova da allevamento a terra" e "Uova da allevamento in gabbie", mentre le uova in essi contenute dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole. A tal fine si precisa che il numero 1 identifica l'allevamento "All'aperto", il numero 2 l'allevamento "A terra", il numero 3 l'allevamento "In gabbie" e il numero 0 la "Produzione biologica".

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Vedi allegato 3

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Le uova fornite devono essere di produzione nazionale, ottenute da uova di galline atte al consumo alimentare, fresche sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono essere utilizzate per le preparazioni culinarie nelle strutture in cui non è consentito l'utilizzo di uova fresche (vedi Circolare RER) quali asili nido e strutture di ricovero per anziani.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono essere state trattate e preparate in stabilimento riconosciuto ai sensi della legge.
- Devono essere prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali.
- Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
- Non devono contenere additivi.
- Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche sopra riportate l'ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche.
- Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

CONFEZIONAMENTO

- La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: trasporto a temperatura di +4°C per le uova refrigerate e di -18°C per quelle surgelate
- La confezione non dovrà presentare alcuna alterazione fisica, ammaccatura e sporcizia superficiale.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore a 15 giorni.
- All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

ETICHETTATURA

- Etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste per legge, dovrà apparire:
 - ✓ il bollo sanitario;
 - ✓ la durata minima;
 - ✓ il lotto di produzione.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO ACCETTATE

- ✓ **INTERO D'UOVO** in tetrapak da gr 500, da Kg 1, Kg 10.
- ✓ **ALBUME** in tetrapak da Kg 1, Kg 10.
- ✓ **TUORLO** in tetrapak da Kg 1, Kg 10.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Vedi allegato 3

RIFERIMENTI ANALITICI

- Vedi tabella ARPA e/o parametri di legge.