

ALLEGATO 1) – TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

CAPITOLATO DI GARA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

PRODOTTI VEGETALI

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni e cioè:

- peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.

1 - FARINA BIANCA TIPO "00 "

Descrizione: La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalle leggi o altre sostanze vietate all'art. 10 della 580/67.

Etichettatura secondo la normativa di legge.

L'imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici.

2 - PANE FRESCO di produzione industriale

Prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", senza aggiunta di additivi, con o senza sale comune.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante, né dopo la panificazione.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7 - legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo, garantito di produzione giornaliera ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", acqua, lievito.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 4 del D.P.R. N. 502/98 nel caso si tratti di pane con aggiunta di ingredienti particolari.

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

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;

- la mollica deve essere bianca, asciutta, morbida, ma non colloso, con alveolatura regolare;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).

3 - PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale.

4 - PASTA FRESCA PER PIZZA GIA' PRONTA

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale e pomodoro. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs. 109 del 27/01/1992 e s.m.i. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

PASTE ALIMENTARI

5 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) conforme alla Legge n. 580/67 e successive modificazioni. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Dovrà essere prodotta in conformità a quanto previsto nei Regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e 710/2009.

6 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE

Il prodotto è quello denominato pasta di semola di grano duro all'uovo e speciale.

Prodotta con semola di grano duro e uova pastorizzate.

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

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

7 - RISO RIBE PARBOILED

A filiera controllata

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale.

Il riso deve provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

8 - PASTE FRESCHE ALL'UOVO O RIPIENE (TAGLIATELLE – RAVIOLI – TORTELLINI)

I prodotti devono essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente

Tutti i prodotti devono essere forniti in confezioni chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art. 33/34 Legge n. 580/67.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Per la pasta fresca all'uovo o ripiena si richiedono i seguenti ingredienti :

Pasta: farina di semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale

Ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, spinaci, formaggio grana, pangrattato, uova fresche pastorizzate , sale e spezie.

Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di: carni suine, prosciutto cotto e/o crudo, formaggio grana, uova fresche pastorizzate, sale e spezie

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n.109 del 22.01.1992 e s.m.i.

9 - GNOCCHI DI PATATE FRESCI O SOTTOVUOTO

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo " a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

10 - PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate

11 - COLOMBE E PANETTONI

Devono essere impiegate materie prime sane e genuine, di prima qualità, secondo le vigenti normative.

La pasta deve possedere una tessitura classica e non presentare alveolature particolari, la lievitazione deve essere ottimale, al palato non deve risultare stopposo, l'aroma ed il gusto devono essere caratteristici del prodotto.

Inoltre, i prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.
Etichettatura secondo la normativa di legge.
Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.
Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità.

12 - TORTE CONFEZIONATE

Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo le vigenti normative. I prodotti possiedono i requisiti propri dei prodotti da forno con perfetta lievitazione e cottura.

L'imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le modalità di trasporto garantiscono il rispetto dei requisiti igienici e l'integrità del prodotto.

TUBERI FRESCHI

13 – PATATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, di sufficiente sviluppo, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non aver subito irraggiamento. Le patate provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni Reg. CE n. 834/2007 e 889/2008.

Gli imballaggi dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I prodotti devono presentarsi al giusto grado di maturazione, non germogliate e privi di colorazione anomala.

LEGUMI ESSICCATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche generali:

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni dei Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008;
- le confezioni devono essere integre e riportare tutte le indicazioni in conformità al D. Lgs. n. 109 del 27.01.92 e s.m.i.;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: Fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, ceci, piselli, fagioli, azuki.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

- Reg. CE n. 2200/96 modificato dal Reg. CE 2699/2000
- Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008
- Reg. CE n. 1148/2001 modificato dal Reg. CE 911/2001

14 - ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1 ° DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Disposizioni generali relative alla qualità:

Gli ortaggi devono essere:

- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari ;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori e di insetti ;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco;
- non aver subito irraggiamento

Disposizioni generali relative alla classificazione:

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne :

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta " .

In applicazione ai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008 recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE " .

Disposizioni generali relative alla produzione:

I prodotti di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto dei regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

15 - ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

In etichetta devono figurare:

- natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza;
- paese di provenienza.

I prodotti freschi devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PRODUZIONE EXTRA-COMUNITARIA E/O PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

16 - FRUTTA FRESCA da Agricoltura biologica

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere:

- di 1^a categoria
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e /o sapore estranei;

- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione ai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, pere, pesche, susine, uva.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

17 - CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

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

Confezionamento: Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

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

18 - POMODORI PELATI da Agricoltura biologica

I pomodori pelati provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni dei Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR. n. 327/80, art. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992 e s.m.i.

19 - PASSATA E POLPA DI POMODORO da Agricoltura biologica

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dai D.M. 18/2/1984 e 13/7/95 n. 405.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza come da D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.P.R. n. 109/92 e s.m.i.

20 - OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei secondo il D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 decreto n. 493 del 25.09.1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e dal D.Lgs. 110/92.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

21 - PATATE A SPICCHI PREFRITTE

Le patate surgelate a spicchi sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate in quarti, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.

Sono considerati difetti:

- unità macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;
- presenza di bucce.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento.

PRODOTTI DI PASTIFICIO SURGELATI

22 - BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato. Il prodotto preformato a base quadrata o

rettangolare deve essere preparato con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, olio di oliva, lievito naturale, estratto di malto, sale e farina di cereali maltati.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine – suine - avicunicole - avicole -)

Condizioni generali delle carni bovine:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. n. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modificazioni, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
 - deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;
 - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
 - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
 - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione);
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

- l'etichettatura deve essere conforme ai Reg. CE n°1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Leg. n. 109/92 e s.m.i., inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C;

Confezionamento: i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

23 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA

Descrizione: Le carni devono provenire da animali nati e allevati nei paesi della CE, razza da carne, assoggettati a Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF, Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 1760/2000.

Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino.

I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del

connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena iugulare.

Confezionamento/etichettatura: Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. 1760/2000 e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa

24 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA

(UNI 10939 sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	reale	Polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, arrosto
	spalla	Polpette, hamburger, carne trita, spezzatino,
QUARTO POSTERIORE	noce	cotolette, scaloppe, arrosto
	scamone	Scaloppe, arrosto
	magatello	arrosto
	fetta di mezzo	cotolette, involtini
	fesa	fettine

25 - CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

A filiera tracciata – A filiera Certificata - (vedere carne di bovino adulto vitellone)

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 23 e 24, deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere requisiti previsti dal D.P.R. 309 del 03.08.98 e D.Lgs. n.71 del 25.02.2000.

In particolare deve:

- età dell'animale 18-20 mesi;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12 - 15%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i +2°C
- non è ammessa la presenza di visceri.

26 - CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

A filiera tracciata

Descrizione: Le carni devono provenire da animali nati e allevati nei paesi della CE, razza da carne, assoggettati a Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF, Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 1760/2000.

Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Devono derivare da vitelli di 1° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.

Inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

I tagli devono essere disossati, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).

Confezionamento/Etichettatura: I tagli devono essere preconfezionati singolarmente, sottovuoto e ogni confezione deve riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa vigente e i dati facoltativi previsti dal disciplinare di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	reale	Polpette, spezzatino
	spalla	Polpette, spezzatino, arrosto
QUARTO POSTERIORE	fesa	scaloppe
	coscia	arrosto
	noce	Fettine, arrosto
	magatello	arrosto
	scamone	fettine, scaloppine, arrosto
	fetta di mezzo	pizzaiola, involtini

27 - LONZA DI SUINO DISOSSATA IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

A filiera controllata

Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del D. L. 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con

riconoscimento CEE;

- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Confezionamento

Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 495 del 10.12.97, Reg. CE 1234/2007 e 520/2008 e s.m.i., D.M. 10 settembre 1999 n° 465 (allevamento/alimentazione/commercializzazione delle carni di pollame) e aggiornamenti.
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1234/07 e aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra, nutrendoli con mangime OGM free;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).

28 - POLLI A BUSTO

Descrizione : Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al regolamento CEE n. 543/2008 e s.m.i., nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, privi di coloranti per la pigmentazione e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non dissecata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe A, di buona conformazione e di adeguata maturità.

Confezionamento:

- data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

29 - COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Descrizione : Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al regolamento CEE n. 543/2008 e s.m.i. Devono provenire da carcasse di classe A. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 220 e grammi 250. La grammatura si intende essenziale.

Fusi : costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 140 e grammi 160. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 150 e grammi 170 senza tolleranza.

Confezionamento:

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

30 - FESA DI TACCHINO MASCHIO

Descrizione : Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe A (Reg. CEE 1234/2007 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffiature emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE. Il tacchino dovrà essere allevato nel rispetto del decr. M.I.P.O.AGR.FO. n. 465 del 10.09.99 e in particolare in allevamento a terra "estensivo al coperto" e macellato non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni. Per gli animali trattati con antibiotici o inibenti dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

31 - PETTO DI POLLO SENZ' OSSO DA GR. 350 CIRCA

Descrizione : Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 543/2008 e s.m.i.

- macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe A e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

32 - PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

A filiera controllata

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale. Toelettatura: privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indice di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

33 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura superiore a 10 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Il periodo minimo di stagionatura richiesto dal presente capitolato è di 16 mesi.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere: disponibili in confezioni sottovuoto da g. 60 e confezionati secondo la legge n. 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e s.m.i., il D. Lgs. 109/92 e il Reg. CE 852/2004.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

LATTE E DERIVATI

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dai Reg. CE n° 834/2007 e n. 889/2008, D. M. 4 agosto 2000 n. 91436 e successive modifiche ed integrazioni (Reg. CE n° 1804/99).

La raccolta del latte presso le aziende di produzione deve avvenire in recipienti o cisterne dedicati ed identificati sulle cui etichette o sui documenti di accompagnamento dei quali verranno annotati il riferimento al metodo di produzione biologico, la natura, la quantità e il destinatario del prodotto, così come risulta dal registro vendite aziendale.

Lo stoccaggio del latte negli stabilimenti di confezionamento e trasformazione deve avvenire in contenitori identificati sui quali deve essere indicato in modo chiaramente visibile il riferimento al metodo di produzione biologico; nella "registrazione di preparazione di prodotti in ingresso" dovranno essere annotati, per ogni contenitore, l'origine, la natura e la quantità di prodotto.

Nel caso di aziende di lavorazione e confezionamento miste, che trattano latti diversi sia biologico che convenzionale, dovrà essere garantita la separazione temporale dei processi produttivi.

I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs n. 109/92, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

34 - LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE PARZIALMENTE SCREMATO

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. e 0,5 lt. il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla presente legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO**Caratteristiche generali:**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normative vigenti.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. Lgs.109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80, art. 47 e 52.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. Lgs.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21/10/2010 n. 258;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

35 - ASIAGO D.O.P.**A filiera controllata**

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo D.P.R. 21/12/78 e successive modificazioni.

Asiago pressato, di prima scelta, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare con crosta sottile ed elastica.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in carta o film plastico e imballato in cartoni chiusi; in spicchi o quarti sottovuoto o incartati ed etichettati.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

36 - BURRO DI QUALITA' da Agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008, con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca

Confezionamento: Pani da g 0,125 g 250, g 500 e da Kg 1. Regolarmente etichettati.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

37 - CACIOTTA

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte misto, vaccino e di pecora. La pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso. La crosta appena accennata di spessore massimo di 1 mm di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato.

38 - CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA da agricoltura biologica

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008.

Il formaggio dovrà essere privo di crosta, avere superficie asciutta, la pasta con struttura omogenea priva di occhiature dovrà essere di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in forme da Kg 1 circa di peso netto e in monoporzione da 60 g. etichettate.

39 - EMMENTHAL TEDESCO

Descrizione: Formaggio di prima scelta- Gusto caratteristico, non piccante né amaro. La pasta lucida con occhiatura regolare deve essere esente da sfoglia.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato

40 - FONTINA D.O.P.

A Filiera controllata

Descrizione: Formaggio grasso con pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato.

41 - MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE da agricoltura biologica

Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale. Prodotto secondo quanto previsto dai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008.

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 g ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 g, dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

42 - PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

A filiera controllata

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo regolamento CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del

30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90.

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

43 - PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

A filiera controllata

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo regolamento CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55, al rispetto del D.P.C.M. 4/11/1991 n. 83. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 24 mesi.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da g 1000, g 500 cad. e in buste monodose da g 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

44 - YOGURT ALLA FRUTTA da agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 artt. 47 e 52.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Leg. 27 gennaio 1992, n.109

45- MISTO D'UOVO PASTORIZZATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria A, intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti biologici rispondenti ai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008, privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4/02/93.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Confezionamento: in confezione poliaccoppiata per alimenti da g. 1000 e da g 250.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte

dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93 e dal D.Lgs. 109/92.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

46 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. 1548 del 7/7/1927, modificato dalla L. 24/11/81 n. 699 e nel Reg. CEE 1536/92 e prodotto in uno stabilimento riconosciuto CE.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.

PESCE SURGELATO - CARATTERISTICHE

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

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

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

47 - BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere “**Merluccius capensis o hubbsi**” selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE. Pesce 65 %.

Impanatura non superiore al 35 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non prefritti, privi di additivi.

48 - CERNIA IN FILETTO SURGELATA

Filetti di cernia:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- interfogliati e cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

49 - CUORI DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

50 - CUORI DI NASELLO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

51 - DENTICE A TRANCIO SURGELATO

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 10

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

52 - FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di merluzzo devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Glassatura (%) 5

Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

53 - FILETTI DI NASELLO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
- Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 5

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

54 - FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 gr. in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

55 - TRANCI DI PALOMBO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 10

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D. L. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i.

56 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, PET Lt.1,5 e ml. 500

Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative:

Dir. Cee 80/777 del 15.7.80

Dir. Cee 96/70 del 28.10.96

Decr. L.vo n. 105 del 25.01.92

D.M. 542 del 12.11.92

Decr. L.vo n. 339 del 4.08.99

Legge n. 39 del 1.03.02

Dir. CEE/40/CE del 14/5/2003

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 6 bottiglie da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET'.

Il quantitativo da somministrare per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

57 - NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Descrizione: I nettari devono essere prodotti a partire da frutti provenienti dall'ultimo raccolto, sani, di I categoria, maturi, con difetti di colorazione assenti o lievi, esenti da scottature da sole, da marciumi e da altri difetti. I frutti devono essere scottati con metodo hot-break, a temperature di 90-95°C per tempi brevi (60-80 secondi), utilizzando scambiatori di calore efficienti, che consentono il rapido superamento delle temperature alle quali l'attività enzimatica è massima.

La raffinazione successiva deve assicurare l'eliminazione delle bucce e di tutte le impurità. Il prodotto deve poi essere omogeneizzato al fine di impedire la sedimentazione delle particelle solide. La pastorizzazione HTST deve essere seguita da un rapido abbattimento della temperatura a 20-25 °C.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Confezionamento: tetrapak da 200 ml. di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione "frutta% minimo".

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

58 - SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %

Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.

Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - GELATI

AROMI E CONDIMENTI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. L. 27 .01. 1992, n. 109 e s.m.i.

59 - SALE MARINO GROSSO E FINO ALIMENTARE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dall'acqua marina.

1) Sale marino alimentare tipo "grosso" e tipo "fino" - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei.

2) Sale marino alimentare integrale - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, lavato con acqua.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

60 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO da agricoltura biologica

ai sensi del D. M. 31 ottobre 1987, n. 509

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal regolamento CEE n.2568/91 e successive modificazioni/integrazioni.

Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici.

Disciplinare redatto nel rispetto del regolamento CE 843/2007.

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37 ° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti e l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D. M. 18 febbraio 1984 e 13/7/1995 n. 405.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

61 - OLIO MONOSEME DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Descrizione: Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme grassi e derivati n. 1002/1989.

Confezionamento: in contenitori sigillati da l. 1. L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D. M. 18 febbraio 1984 e 13/7/1995 n. 405.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

62 - ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 20/2/2006 n. 82.

Confezionamento: bottiglie di vetro.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

63 - ACETO ROSSO

Descrizione: esclusivamente da vini rossi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 20/2/2006 n. 82.

Confezionamento: bottiglie di vetro.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

64 - ZAFFERANO IN POLVERE

Descrizione: il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Confezionamento: flaconi da 2 g in imballaggi chiusi e in bustine da 0,125 g.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

65 - ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

66 - CIOCCOLATO AL LATTE

Prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico. Esso deve corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato della L. 30 aprile 1976, n. 351.

Il cioccolato al latte deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da gr. 20 cad.

(peso netto) singolarmente avvolti in fogli di alluminio e in fascette di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso.

67 - CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero (saccarosio). La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta sufficientemente compatta. la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in barrette a base quadrata o rettangolare da g 25 cad. (peso netto) con spessore compreso tra 7 - 9 mm, preconfezionato singolarmente in alluminio o accoppiati non trasparenti riportante l'indicazione secondo le leggi vigenti e consegnati in confezioni multiple.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

68 - CACAO AMARO

Descrizione: ottenuto mediante pressione idraulica o con altra adeguata tecnologia da pannello di cacao e trasformato in polvere con procedimento meccanico.

Confezionamento: confezioni da 500 g.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

GELATI PRECONFEZIONATI

I GELATI DEVONO OTTEMPERARE A QUANTO SUGGERITO DAL "CODICE DI AUTODISCIPLINA PER I PRODOTTI DELLA GELATERIA INDUSTRIALE" EDITO NEL GENNAIO 1993 DALL'ISTITUTO DEL GELATO ITALIANO

I GELATI SARANNO CONSERVATI IN FREEZERS CONCESSI IN COMODATO D'USO.

69 - GELATO DA PASSEGGIO:

IN COPPETTA , CON BISCOTTO E VANIGLIA, MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTI, CONO CIALDA-VANIGLIA-CACAO .

Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 - gr. 90 corredate da cucchiaino resistente.

Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70.

La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150, corredata da cucchiaino resistente.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, solo vaniglia, solo fiordilatte, solo yogurt, solo banana, limone e cioccolato.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali:

ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992, n. 111, Dir. CE 1999/50, Dir CE 1999/41, D.P.R. n. 132 del 11/04/2000 (alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini).

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g. o 100 ml. di prodotto ;

- indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico;
- nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Vengono richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina lattea.

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

PRODOTTI VEGETALI

CEREALI DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI

- 1 – Farina bianca tipo “00”
- 2 – Pane fresco di produzione industriale
- 3 – Pane grattugiato
- 4 – Pasta fresca per pizza già pronta

PASTE ALIMENTARI

- 5 – Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica
- 6 – Pasta di semola di grano duro all'uovo speciale
- 7 – Riso Ribe Parboiled
- 8 – Paste fresche all'uovo o ripiene (tagliatelle – ravioli - tortellini)
- 9 – Gnocchi di patate freschi o sottovuoto
- 10 - Prodotti senza glutine
- 11 – Colombe e panettoni
- 12 - Torte confezionate

TUBERI FRESCHI

- 13 - Patate da agricoltura biologica

LEGUMI ESSICCATI da agricoltura biologica

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE – ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA-COMUNITARIA

- 14 – Ortaggi freschi di categoria 1° da agricoltura biologica
- 15 – Erbe aromatiche fresche ed essiccate di produzione nazionale o comunitaria; spezie di produzione nazionale, comunitaria o extra-comunitaria

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PRODUZIONE EXTRA-COMUNITARIA E/O PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

- 16 – Frutta fresca da agricoltura biologica

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

- 17 – Capperi sotto sale
- 18 – Pomodori pelati da agricoltura biologica
- 19 – Passata e polpa di pomodoro da agricoltura biologica
- 20 – Olive verdi e nere denocciolate in salamoia

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

- 21 – Patate a spicchi prefritte

PRODOTTI DI PASTIFICIO SURGELATI

- 22 – Base per pizza

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine, suine, avicunicole, avicole)

CARNI BOVINE REFRIGERATE

- 23 – Carne di bovino adulto vitellone fresco, confezionato sottovuoto a filiera tracciata
- 24 – Carne di bovino adulto vitellone fresco, confezionato sottovuoto a filiera certificata
- 25 – Carne trita di bovino adulto
- 26 – Carne di vitello fresco, confezionato sottovuoto

CARNI SUINE REFRIGERATE

- 27 – Lonza di suino disossata confezionata sottovuoto

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE REFRIGERATE

- 28 – Polli a busto
- 29 – Cosce, fusi, sovracosce di pollo
- 30 – Fesa di tacchino maschio
- 31 – Petto di pollo senz'osso
- 32 – Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati
- 33 – Prosciutto crudo di Parma

LATTE E DERIVATI

LATTE

- 34 – Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato

DERIVATI DEL LATTE

- 35 – Asiago DOP
- 36 – Burro di qualità da agricoltura biologica
- 37 – Caciotta
- 38 – Crescenza, stracchino o Certosa da agricoltura biologica
- 39 – Emmenthal tedesco
- 40 – Fontina DOP
- 41 – Mozzarella fiordilatte – Ovoletti di mozzarella fiordilatte da agricoltura biologica
- 42 – Parmigiano reggiano DOP
- 43 – Parmigiano reggiano grattugiato DOP
- 44 – Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

- 45 – Misto d'uovo pastorizzato da agricoltura biologica
- 46 – Tonno all'olio d'oliva

PESCE SURGELATO

- 47 – Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati
- 48 – Cernia in filetto
- 49 – Cuori di merluzzo surgelati
- 50 – Cuori di nasello surgelati
- 51 – Dentice a trancio surgelato
- 52 – Filetti di merluzzo surgelati
- 53 – Filetti di nasello surgelati
- 54 – Filetti di platessa surgelati
- 55 – Tranci di palombo surgelati

BEVANDE

- 56 – Acqua oligominerale naturale
- 57 – Nettare di frutta monoporzione
- 58 – Spremuta di arancia pastorizzata 100%

SALE, AROMI E CONDIMENTI, ZUCCHERI, PRODOTTI DOLCIARI, GELATI

AROMI E CONDIMENTI

- 59 – Sale marino grosso e fino alimentare
- 60 – Olio di oliva extra vergine italiano da agricoltura biologica
- 61 – Olio monoseme di arachide e di girasole
- 62 – Aceto di vino bianco
- 63 – Aceto rosso
- 64 – Zafferano in polvere
- 65 – Zucchero semolato
- 66 – Cioccolato al latte
- 67 – Cioccolato fondente extra
- 68 – Cacao amaro

GELATI PRECONFEZIONATI

- 69 – Gelato da passeggio

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA