

## **Allegato “C 7.1”**

### **MATERIE PRIME: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE MINIME**

L'oggetto della fornitura sono tutti i generi alimentari destinati alle cucine/nidi, gestite in forma diretta, nonché alle mense dei Centri Ricreativi Estivi, e devono essere della medesima qualità e presentare le medesime caratteristiche di quelli utilizzati per la produzione dei pasti presso il CPU.

Le materie prime utilizzate sono riconducibili a:

- carni fresche e congelate delle specie animali bovine, suine, avi-cunicole
- Prodotti ittici congelati, surgelati, conservati
- Salumi stagionati, prosciutti “Parma” e cotti
- Prodotti lattiero - caseari
- Vegetali freschi
- Vegetali conservati
- Grassi vegetali
- Uova pastorizzate
- Paste alimentari
- Farina, prodotti da forno
- Dolci e gelati confezionati
- Prodotti alimentari dietetici e antiallergici per particolari categorie di bambini dichiarati allergici da pediatri di base nei confronti di particolari sostanze (glutine di cereali, lattosio, etc.)
- Altri ingredienti (sale, zucchero etc.) per condimento.

Le caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime sono quelle previste dal presente capitolato determinato su indicazione del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione) di Modena, Distretto di Sassuolo, e secondo quanto riportato nel successivo paragrafo.

### **CONDIZIONI PREVISTE PER LA FORNITURA**

#### **Alimenti Equo e Solidale**

I prodotti devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale, da coltivazione con metodo a lotta integrata permettendo la riduzione o l'eliminazione dei prodotti chimici in agricoltura, I prodotti devono essere certificati secondo lo standard IFAT con i marchi di garanzia che certificano il rispetto dei criteri del commercio equo .

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.07.98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.99- COM 1999/616, sono da ritenersi idonee.

#### **Alimenti biologici**

Tutti gli alimenti che vengono previsti come tali nel menù, oltre soddisfare le caratteristiche di seguito riportate, devono provenire da coltivazioni ed allevamenti che osservino il metodo di produzione biologico e, in generale, devono rispondere a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 (come successivamente modificato da Reg.1804/99 CEE e dal D.M. del Ministero delle politiche agricole e forestali 4.8.2000).

Le coltivazioni e gli allevamenti dai quali provengono gli alimenti biologici devono essere sottoposti al controllo e certificazione di un Organismo di controllo a tal fine riconosciuto; i singoli alimenti devono recare apposita etichettatura, come disposto dal succitato Regolamento CEE, con le seguenti indicazioni:

- marchio commerciale e/o nome dell'azienda; - sigla “ da agricoltura biologica”; - nome dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; - sigla Stato, sigla organismo di controllo, codice del produttore; - codice del prodotto; sigla “F” o “T”; - marchio unico europeo (facoltativo).

## CARNE BOVINA; SUINA; AVICOLA; UOVA.

### Carne bovina e suina: condizioni generali.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti, in particolare: D.P.R. 327/80; D.Lgs 181/03 e Reg..(CE) N.178/2002 e Reg.(CE) N.852/2004 e Reg.853/04 e D.Lgs193/07.

Le carni bovine devono provenire dalla comunità europea, **preferibilmente** da allevamenti nazionali, e da stabilimenti provvisti di bollo CEE; appartenenti alle categorie di classificazione corrispondenti alla griglia CEE del D.M. 298/98: **A** o **E** (rispettivamente vitellone maschio e femmina) con classe di qualità corrispondente alle categorie: **E** o **U** e stato di ingrassamento: **2** o **3**.

Il sistema muscolare deve corrispondere a una buona conformazione, di grana fine, colorito brillante, roseo- rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, ben disposta fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato (marezzatura media), prive di odori anormali

Devono essere conferite refrigerate in confezioni perfettamente sottovuoto nei tagli anatomici di fesa e di sottospalla, etichettate in conformità del D.Lgs 181/03 riportando:

denominazione di vendita; peso netto, data di scadenza; il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore; la sede dello stabilimento; il lotto; le modalità di conservazione; devono inoltre comparire: la denominazione del taglio anatomico, le categorie di appartenenza viste sopra oltrechè la riproduzione della bollatura sanitaria dello stabilimento CEE riconosciuto.

Per quanto disposto dai Reg. 1760/2000 e 1825/2000 CEE in tema di etichettatura della carne bovina:

In particolare dovranno comparire indicazioni circa lo Stato membro o terzo di nascita dell'animale corrispondente alle carni, lo Stato di allevamento, lo Stato e il numero dello stabilimento di macellazione e di sezionamento, un numero di riferimento o un codice che assicuri il nesso fra le carni e l'animale o il gruppo di animali corrispondenti; è preferibile la dichiarazione circa l'età degli animali da cui la carne conferita è derivata e la data di macellazione.

Il confezionamento sottovuoto deve essere stato effettuato in maniera ottimale non prima del 3° giorno e non oltre il 7° giorno dalla data di macellazione.

Le carni devono essere trasportate secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche, con temperature durante il trasporto comprese tra i 0° C e + 7° C.

All'apertura delle confezioni, il tessuto muscolare dovrà risultare con caratteristiche tipiche di specie e di freschezza con il colore e l'aspetto come descritte sopra, dotate di lucentezza, di consistenza soda e compatta, potrà esservi sierosità di colore rosato limpido che non dovrà comunque superare il 2% del peso del pezzo; assenza di corpi estranei.

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

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche; come riferimento, si considerano: Carica batterica Totale < 300.000 UFC; Escherichia coli < 10 UFC; stafilococco coagulasi positivo < 100 UFC; Coliformi fec. inferiori a 1000; salmonella assente in 25 g.

### Macinato refrigerato magro, macinato refrigerato magro di bovino biologico

La carne macinata deve soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti, in particolare del dei Reg. 852 e 853/04 e 1881/06 CE e devono rispondere a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 (come successivamente modificato da Reg.1804/99 CEE e dal D.M. del Ministero delle politiche agricole e forestali 4.8.2000). La carne macinata magra deve avere una composizione di grasso inferiore al 7% e un rapporto di collagene/proteine di carne inferiore ai 12% come riportato dal Regolamento CEE 1162/2009

### Lonza di suino fresco refrigerato

La lonza corrisponde al "filone suino senz'osso". La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre toraciche.

Deve derivare, **preferibilmente** da animali allevati in Italia; essere di provenienza dalla comunità europea e da stabilimenti provvisti di bollo CEE; appartenere alle categorie di classificazione corrispondenti alla griglia CEE del Reg. n.2967/85: **E, U, R** ( corrispondenti ad una percentuale della carne magra stimata sul peso della carcassa compresa fra il 55% ed il 45%); deve pervenire in confezioni perfettamente sottovuoto, integre, senza presenza dunque di aria all'interno prima dell'apertura né presenza di corpi estranei all'interno; la temperatura alla consegna dovrà sempre essere compresa fra 0 e +7°C.

All'apertura della confezione il tessuto muscolare della lonza suina dovrà essere di colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza, grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato di grasso solido in superficie; potrà esservi ridotta sierosità priva di odore non superiore comunque al 2% del peso del pezzo; peso compreso fra 4 e 5 kg.

Non dovranno essere percepiti odori anormali, sessuali in particolare, né prima che dopo la cottura.

Non devono essere conferite carni che presentino particolari difetti come una colorazione tipo giallo-rosa slavato, con consistenza flaccida e con notevole sierosità (carni PSE) nonché carni molto scure, di consistenza dura e secche (carni DFD): andranno escluse dal consumo!

Deve essere trasportata secondo le disposizioni indicate nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modificazioni.

Deve possedere buone caratteristiche microbiche, come riferimento si considerano i seguenti valori: carica batterica totale inferiore a 300.000 UFC/g; Escherichia coli inferiori a 10 UFC/g; Stafilococco coagulasi positivo inf. a 100 UFC, Coliformi fec. inferiori a 1000 e assenza di salmonella in 25 gr.

#### Macinato di suino

Deve essere fornito refrigerato/fresco congelato in confezioni perfettamente sottovuoto, derivato da carni esclusivamente suine con percentuale massima di grassi: 30% e con rapporto collagene/proteine di carne: 18%, come riportato dal Regolamento CEE 1162/2009.

Deve derivare da allevamenti della comunità europea e, **preferibilmente**, da allevamenti nazionali. Deve essere stato prodotto in uno stabilimento autorizzato CEE all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni in base al Regolamento CEE 853/04 e D.Lgs193/07. Ciò deve trovare riscontro in etichettatura e sul documento di accompagnamento commerciale rilasciato dalla ditta di spedizione che dovranno riportare le indicazioni relative al numero di riconoscimento veterinario assegnato seguito dalla sigla: “    /P”.

Il macinato di carne suina fornita può contenere soltanto l'1% di sale aggiunto; nessun altro ingrediente, né additivo, né aroma deve essere contenuto.

Il macinato deve essere trasportato e mantenuto ad una temperatura interna di -18°C.; il mezzo di trasporto deve essere munito di un termometro con sistema di registrazione della temperatura./

#### Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e lattosio (prima qualità)

Il prosciutto cotto , **preferibilmente nazionale** deve derivare da cosce fresche di suino (nati,allevati e macellati nell'U.E.) intere in modo da essere riconoscibile al taglio alla forma anatomica, compatta dei gruppi muscolari corrispondenti, e non essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso,come descritto dal DECRETO 21 Settembre 2005(pubbl.G.U. n.231 del 04/10/2005).

Tutto il prosciutto cotto destinato alle mense scolastiche di Sassuolo deve essere privo di **polifosfati, glutine lattosio**.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o in carta alluminata e sottovuoto (D.M. 21 marzo 1973 e succ. mod.), riportante le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti preconfezionati ( D.Lgs 181/03 in applicazione della Dir. 2000/13/CE): il produttore e/o trasformatore, gli ingredienti, la data di produzione e TMC, modalità di conservazione, il bollo sanitario dello stabilimento “L” CEE di produzione; il peso della confezione riferito al prosciutto cotto intero deve essere compreso tra 6 e 8 kg.

All'apertura dell'involucro non deve esservi sierosità, la superficie non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido, nè essere eccessivo; il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato; la

quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prosciutto cotto a tranci deve presentare le medesime caratteristiche di quello intero.

#### Prosciutto crudo Parma disossato

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

Il periodo di stagionatura deve essere min. 16 mesi e max. 20 mesi (stagionatura ottimale: 18 mesi).

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente (D.M. 27 febbraio 1996, n. 209).

Deve essere consegnato, a richiesta, intero o in tranci, disossato ed in confezioni sottovuoto, etichettato a norma del D.Lgs 181/03, deve essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento "L" CEE.

Deve essere indicato il Produttore e/o trasformatore, deve essere riportato il marchio corona tipico del consorzio del prosciutto di Parma.

#### Mortadella Bologna I.G.P.

La Mortadella Bologna deve essere costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso di suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla D.M. del 7-10-98 e pubblicato nella G.U. n.252 del 28-10-98 –Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta –Mortadella di Bologna-

Le confezioni devono essere in tranci da circa 1kg e tranci da 3-4 kg e deve essere riportata sull'etichetta in modo chiaro e ben visibile la scritta –Indicazione Geografica Protetta e/o la sigla I.G.P.

#### Polli a busto freschi refrigerati

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti CEE nei quali si adotta il piano di autocontrollo aziendale e provenire, **preferibilmente** da allevamenti nazionali. I polli devono derivare da allevamento a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.

I polli devono essere di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile; privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; i busti devono risultare esenti da intestino, stomaco, fegato e cuore, esofago trachea e uropigio; la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti; la macellazione deve essere recente e comunque non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento per ventilazione in cella frigorifera.

Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici; la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuità, né ecchimosi o macchie verdastre.

La carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;; devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulase positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e listeria assenti in 25 g).

**N.B.: la carne avicola porzionata deve essere consegnata in confezioni sottovuoto**

**Fuselli , sottocosse, anche dissosate , petti di pollo freschi refrigerati**

Tali carni devono soddisfare le vigenti norme sulla vigilanza igienica e sull'etichettatura delle carni fresche, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne di cui all'Ordinanza Ministeriale del 26-8-05), REG.CEE N.852/2004,D.Lgs193/07, devono provenire da stabilimenti riconosciuti CEE nei quali si adotta piano di autocontrollo aziendale secondo i principi dell'haccp. Devono provenire, **preferibilmente** da allevamenti nazionali; devono essere trasportate secondo le disposizioni di cui al D.P.R. n. 327/80, con temperature durante il trasporto comprese tra 0° C e + 4°C giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura conforme all'O.M.26-8-05 che riporti le seguenti diciture: se le carni provengono da un macello: a)- codice aziendale (es. IT 040MO013 ); b) data o numero di lotto di macellazione; c) Numero di riconoscimento macello (I 04M); se le carni provengono da un laboratorio di sezionamento: a) sigla IT + sigla province di provenienza; b) data o n° di lotto di sezionamento; c) n° di riconoscimento stabilimento (I 04S). Inoltre devono comparire: il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "zero" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole; la denominazione del taglio anatomico, le modalità di conservazione e di consumazione; la data di scadenza del prodotto conferito; la denominazione del taglio anatomico; le modalità di conservazione e di consumazione; devono appartenere alla Classe A.; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; non devono aver subito azione di sostanze estrogene; le confezioni, le bacinelle o gli involucri non devono contenere sierosità; essere ben conformate, pulite, prive di ossa sporgenti e di contusioni gravi né presentare tracce di precedenti congelamenti; presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; non devono presentarsi ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; non devono presentarsi fratture, edemi ed ematomi; le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato.

Le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; devono possedere buone caratteristiche microbiche (CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulase positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e listeria assenti in 25 gr.)

Grammatura: compresa tra g 100 e g 130 (ciascun petto di pollo ); compresa tra g 130 e g 160 (fuselli ).

**Fesa di tacchino fresco refrigerato**

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e sull'etichettatura delle carni fresche, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne di cui all'Ordinanza Ministeriale del 26-8-06, REG.CEE N.852/2004,D.Lgs193/07; deve provenire **preferibilmente** da allevamenti nazionali; deve provenire da stabilimento riconosciuto CEE in cui si attua piano di autocontrollo aziendale. Deve essere trasportato secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperature durante il trasporto comprese tra 1° C e + 4° C; giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura conforme all'O.M.26-8-05 che riporti le seguenti diciture: se le carni provengono da un macello: a)- codice aziendale (es. IT 040MO013 ); b) data o numero di lotto di macellazione; c) Numero di riconoscimento macello (I 04M); se le carni provengono da un laboratorio di sezionamento: a) sigla IT + sigla province di provenienza; b) data o n° di lotto di sezionamento; c) n° di riconoscimento stabilimento (I 04S). Inoltre devono comparire: il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "zero" che contraddistingue quelli di

lavorazione carni avicole; la denominazione del taglio anatomico, le modalità di conservazione e di consumazione; la data di scadenza del prodotto conferito; la denominazione del taglio anatomico; le modalità di conservazione e di consumazione; devono appartenere alla Classe A,; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; il tacchino deve essere maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di peso medio di circa 4 kg; non deve essere stato trattato con antibiotici; deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale flessibile; l'animale deve essere stato allevato a terra.

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche: CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulasi positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e listeria assenti in 25 gr.

**Tutte le carni (pollo, tacchino, bovino e suino) devono essere prive di attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle Direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e prive di qualsiasi materiale specifico a rischio per BSE previsti da ultimo dal REG. 1974/05 CE.**

#### Uova pastorizzate

Devono essere conformi al dettato del D. Lgs.193/07; in particolare: devono essere ottenute da uova di gallina intere fresche sgusciate, essere sottoposte ad idoneo trattamento di pastorizzazione tale da assicurare il rispetto dei parametri microbiologici previsti, ad omogeneizzazione e refrigerazione; devono provenire da uno stabilimento riconosciuto per la produzione dei prodotti d'uovo.

Devono essere conferiti in contenitori tipo "tetra-pack" o bottiglie in "P.e.t." del peso netto di kg 1 corrispondente al contenuto di n. 20 uova di gallina o di 1/5kg corrispondente a 10 uova di gallina. Durante il loro trasporto, prima del conferimento alla cucina scolastica, le confezioni del prodotto devono essere sempre mantenute ad una temperatura compresa fra 0° C e + 4°C in automezzo refrigerato. L'etichettatura presente sulla confezione dovrà comprendere le seguenti diciture: natura del prodotto con l'indicazione della specie da cui provengono; nome o ragione sociale o marchio nonché indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento; modalità di conservazione (temperatura compresa tra 0° e + 4°C); modalità di utilizzazione (da consumarsi, dopo apertura della confezione, entro 48/72 ore); numero del lotto; data di scadenza; devono essere consegnate almeno dieci giorni prima della scadenza.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

#### Frutta e agrumi

Frutta e agrumi devono essere di categoria prima, secondo le specifiche minime delle "Norme comuni di qualità" dell'I.C.E., di selezione accurata, esente da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima cultivar e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

#### Gli ortaggi

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; essere, in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione e freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar; essere privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, etc. ).
- h) essere di prima scelta

Sulle etichette della frutta e verdura deve essere visibile le indicazioni dell'origine della varietà e della categoria secondo le norme del D. Lgs. 306/02.

A seguire vengono presentati l'elenco dei prodotti ortofrutticoli con l'indicazione delle varietà/descrizioni, dell'eventuale calibro e della provenienza.

<b><u>Prodotti</u></b>	<b><u>Varietà e descrizione</u></b>	<b><u>Eventuale Calibro e Provenienza</u></b>
Agli	Secchi in mazzi	Provenienza nazionale
Basilico	A mazzi	Provenienza nazionale
Bietole	Da costa	Puglia
Bietole	Da costa	Em. Romagna
Carote		Lazio o prov. Nazionale
Cavolfiori	Coronati	Provenienza nazionale
Cavoli cappucci		Provenienza nazionale
Cavoli verza		Provenienza nazionale
Ceci	Conf. Da 5 kg.	Provenienza nazionale o estera
Cetrioli		Sicilia
Cicoria radicchio	Rosso Chioggia	Veneto
Cipolle	Dorate Parma	60/80 Em. Romagna
Cipolle	Rosse	60/80 Em. Romagna
Fagioli	Secchi b.cannellino conf.da 5 kg.	Provenienza estera nazionale
Fagioli	Secchi borlotti conf.da 5 kg.	Provenienza estera
Fagioli	Secchi lamon	Provenienza nazionale
Fagiolini	Tipo bobys	provenienza nazionale
Finocchi	Padelle	provenienza nazionale
Patate	Tipo lungo p.g.primura casse	Emilia Romagna
Patate	Tipo lungo g.p. primura 10 kg.	Emilia Romagna
Patate	Tipo lungo p.g. 5 kg.	Emilia Romagna
Peperoni	Lunghi gialli	Sicilia
Peperoni	Lunghi verdi	Sicilia
Pomodori	Insalatari costoluti	tipo Marsala
Pomodori	Insalatari tondi lisci camone	provenienza nazionale
Pomodori	Insalatari tondi lisci	Sicilia
Pomodori	S. Marzano per insalata	Sicilia
Porri		provenienza estera nazionale
Prezzemolo		provenienza nazionale
Rosmarino		provenienza nazionale
Salvia		provenienza nazionale
Sedano	Verde aroma doppio strato	provenienza nazionale

Zucche	Tipo lungo	provenienza nazionale
Zucchine	Verdi scure medie	Lazio
Actinidia	Confez.rinfusa	pez. 27, prov. Nazionale o estera
Actinidia	Confez.rinfusa	pez. 25, prov. Nazionale o estera
Banane	Tipo dole	America C. o prov. Estera
Banane		Prov.mercato equo/solidale
Fragole		Emilia r./provenienza nazionale
Mele	Golden delicius padella o rinfusa	70/75 marchi Alto Adige
Arance	Sanguinello	60/68 (10) Sicilia
Arance	Tarocco	64/73 (8)Sicilia
Arance	Navel	60/68 (10) Calabria
Limone	Primo fiore	Sicilia
Mandarini /mandaranci		54/64 Sicilia /Calabria
Pinoli	Mondi	provenienza estera
Mele	Golden delicius rinfusa	70/75 Trentino
Mele	Stark delicius rinfusa	70/75 Trentino
Pere	Abate fetel padelle	70/75 Em. Romagna
Pere	Decana comizio padelle	70/75 Em. Romagna
Pere	William casse strati	70/75 Argentina
Susine	Ozark premier	Em. Romagna
Susine	Sangue drago	Em. Romagna
Susine	Santa rosa	Em. Romagna
Susine	Shiro (goccia d'oro)	Em. Romagna
Uve da tavola	Bianca matilde o Italia o regina	Puglia /Sicilia
Uve da tavola	Nera cardinal	Puglia / Sicilia
Albicocche	Sabatani	Emilia Romagna
Albicocche	New jersey	Emilia Romagna
Albicocche	Bella d'imola	Emilia Romagna
Pesche	Polpa bianca	67/73 A prov.nazionale
Pesche	Polpa gialla	67/73 A prov.nazionale
Pesche	Noci o nett.	67/73 A prov.nazionale
Ciliegie	Duracine bigarreau	Emilia Romagna
Lattughe	Cappuccio	Emilia Romagna
Meloni	Retato	pez. 5/6 Sicilia
Angurie	Sferiche crimson sweet	Sicilia
Angurie	Sferiche crimson sweet	Emilia Romagna

### PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

Tutti i prodotti lattiero- caseari “Asiago DOP, formaggio tenero (tipo Filadelfia),robiola, caciotta, misto pecora, stracchino, mozzarella, ricotta, fontina, emmenthal, parmigiano regg.”

conferiti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- bollo sanitario dello stabilimento di produzione con le prime due cifre che indicano la Regione seguite da quelle che indicano l'impianto, es: 08/ 123;
- denominazione di vendita e marchio DOP per quelli tutelati
- nome e ragione sociale o marchio; sede del produttore o del confezionatore
- ingredienti
- data di scadenza o data di durata minima
- composizione e modalità di conservazione
- lotto, luogo d'origine.
- la quantità netta o nominale;
- data di confezionamento;

- composizione bromatologica
- le modalità di conservazione;

Tutti i prodotti lattiero- caseari molli e semiduri devono essere conferiti con almeno 15 giorni di validità dal termine di scadenza e devono sempre risultare conformi ai limiti microbiologici in UFC/gr. previsti nella circ. Regione Emilia- R. n. 21 del 16.11.90 e cioè:

Coliformi  $\div 1000$ ; E. coli  $\div 100$ ; Stafilococco aureo non enterot.  $\div 1000$ ; stafiloc. Enterot. Assente in 1 gr.; salmonelle, listeria, yersinia enteroc. Assenti in 25 gr.

Devono rispettare le normative del D.P.R. n. 54/97 e D.Lgs 181/03.

### Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine controllata (D.P.R. 30 10 1955, n. 1269); il grasso non deve essere inferiore al 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad 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; la stagionatura non dovrà essere inferiore a 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di  $\pm 4$ ; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di  $\pm 8$ .

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs 181/03.

### Fontina

Può essere di tipo "Edamer", prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso contenuto non deve essere inferiore al 45 % sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve essere matura e stagionata per almeno 90 giorni.

### Emmental

L'Emmental è prodotto da puro latte vaccino fresco; è ammesso sia di produzione svizzera che francese; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 40% sulla sostanza secca, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna.

### Mozzarella / Fiordilatte/ mozzarelline

Le mozzarelle / fiordilatte devono essere prodotte da solo latte vaccino fresco o pastorizzato; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 42% sulla sostanza secca; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere indicata la data di confezionamento; il prodotto deve essere conferito esclusivamente preconfezionato all'origine e consegnato almeno 15 giorni prima della scadenza; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

### Crescenza/stracchino/squacquerone

Crescenze / stracchini devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco intero; **preferibilmente** di produzione nazionale; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 48% sulla sostanza secca; la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; tempo minimo di stagionatura di 10 gg.; non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; devono essere forniti in confezioni sigillate.

### Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (R. D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni, la circolare del Min. Sanità n. 2 del 4 gennaio 1972, la n. 40 del 12 marzo 1974 e la n. 9 del 3 febbraio 1986).

I batteri fermentanti e lattobacilli (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) vivi e vitali devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 10 milioni al momento della consegna; il prodotto deve essere consegnato almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

Lo yogurt deve essere di tipo intero, con sostanza grassa non inferiore al 3 per cento. Importante è che i fermenti lattici contenuti siano vivi e che, rispettando la data di scadenza, venga conservato fino al consumo ad una temperatura non superiore ai 4° C. Gli additivi ammessi per lo yogurt alla frutta devono essere tutti naturali come l'acido sorbico e i suoi Sali.

Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore deve risultare anomalo all'apertura delle singole confezioni; il sapore non deve presentare alcunché di alterato, in particolare acido in quanto indice di presenza di acido lattico per la diminuzione di fermenti lattici che hanno cominciato ad esaurire la loro funzione non avendo più il lattosio da utilizzare come nutrimento.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 181/03. 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, 52).

#### Budino pastorizzato al cioccolato o vari gusti

Il prodotto deve essere composto da latte scremato dal 65% al 75% ,crema di latte,latte in polvere e cioccolato dal 3%al 5% Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore devono risultare anomalo all'apertura delle singole confezioni; il sapore non deve presentare alcunché di alterato. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e +4°C

#### Ricotta

La materia prima utilizzata è il siero derivante dalla lavorazione di formaggi bovini o pecorini e dalla ricottura del siero rimasto a 80-90°C. cui far seguire il confezionamento asettico del prodotto finito; essere prodotta in stabilimenti riconosciuti CEE.; non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21 marzo 1973) alla temperatura compresa fra +1 e +4°C.; le confezioni devono riportare indicazioni specifiche relative alla provenienza del prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ecc.

#### Burro

deve essere fresco, ottenuto da panna pastorizzata, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere stato sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, di gusto rancido né presentare alterazioni di colore in superficie.

Sull'involucro integro dovranno essere riportate la denominazione del prodotto, il nome o la ragione sociale o il marchio e la sede o del fabbricante o del confezionatore, la data di scadenza, il peso netto, il lotto, il marchio CEE dello stabilimento.

#### Latte

il latte fresco vaccino deve essere conferito intero con un tenore di grasso non inferiore al 3,2%.

Il latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato dovrà contenere dall'1,0 all'1,8 % di sostanza grassa. Dovrà essere **preferibilmente** di provenienza nazionale.

#### Latte, yogurt, burro, ricotta e stracchino da agricoltura biologica

Il latte alimentare, lo yogurt "bianco" e alla frutta, il burro, la ricotta e lo stracchino provenienti da allevamenti e agricoltura biologica, devono essere prodotti con materie prime (latte e frutta) provenienti da aziende controllate e certificate come previsto dal regolamento CEE 2092/91; i requisiti previsti dalla normativa devono essere rispettati sia nei processi produttivi impiegati in azienda (fertilizzanti, difesa fitosanitaria, conservazione) che nei prodotti finali con relativa etichettatura di legge.

## PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

### Prodotti Ittici

#### Condizioni generali

I prodotti della pesca oggetto della presente fornitura riguardano:

prodotti surgelati/congelati di: filetti di halibut, filetti di platessa, tranci di palombo, filetti di merluzzo, tonno in tronco.

Devono essere preparati e confezionati presso stabilimenti riconosciuti CEE idonei ai sensi del D. Lgs.193/07. In etichettatura Deve comparire la denominazione scientifica di specie, l'origine del prodotto, il paese d'origine del pescato.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca

(D.M. del 9-12-93) non deve superare la quantità di 0,5mg/kg di prodotto fresco .Il tenore è fissato in 1 mg/kg per squalo, tonno, pesce spada .

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 493/95.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -15°/- 18° C (D.P.R. n. 327/80, art. 51 e allegato C).

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente (D. Lgs. 27.1.92, n.110); in particolare esse devono:

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

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche.

Sulle confezioni deve essere riportata, nell'apposita etichettatura, la data di confezionamento e di scadenza (D.Lgs 181/03).

Il Decreto ministeriale 27 marzo 2002 e successive modifiche, concernente l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo, in applicazione delle disposizioni dell'articolo 9 del regolamento (CE) 2065/2001, ha istituito il sistema di controllo riguardante i requisiti obbligatori di etichettatura riferiti ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura inclusi nel Cap.3 del regolamento (CE) 2031/2001 della Commissione relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune. Tale decreto ha, pertanto, precisato le informazioni obbligatorie che devono essere indicate nella vendita al dettaglio e nelle fasi precedenti dei prodotti ittici, che sono le seguenti: a) la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del decreto D. M. 27 marzo 2002; b) la denominazione scientifica della specie interessata; c) il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del regolamento (CE) n. 2065/2001; d) la zona di cattura come definita dall'art.5 del regolamento (CE) n. 2065/2001; Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a - 18° C in ogni punto dell'alimento.

**La percentuale di glassatura, se presente, dovrà essere indicata in etichetta e non superare il 20% in peso del prodotto; sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato** (per peso sgocciolato si intende il peso del prodotto dopo scongelamento e sgocciolatura).

I prodotti congelati/surgelati non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo; **i generi di pesci indicati non devono assolutamente presentare lisce o spine.**

#### Filetti di platessa

deve essere conferito pesce appartenente alla famiglia: pleuronettid, nome scientifico di specie: pleuronectes platessus che deve comparire in etichetta.

Il prodotto deve provenire pescato **preferibilmente** dall'Olanda, avere una glassatura non superiore al 20%, appartenere alla categoria n. 3 e avere un peso non inferiore a g 80 (la pezzatura deve essere omogenea e costante).

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

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

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la sua temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

I filetti non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari.

Parametri chimici: ph: < 6,2 - 7; TMA (trimetilammina ) 1 mg/100 g; TVN (basi azotate volatili ) < 30 mg/100 g.

Il pesce **deve essere conforme alla normativa vigente.**

**Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.**

#### Filetti di merluzzo

deve essere conferito pesce appartenente alla famiglia: gadidi, nome scientifico di specie: Gadus morhua oppure anche la specie **Merluccius merluccius** che devono comparire in etichetta.

Il prodotto deve provenire, **preferibilmente**, pescato dall'Oceano Atlantico o dal Mare del Nord, oppure dal Mar Mediterraneo, avere glassatura 0.

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15° C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

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

I filetti (di peso non superiore a 200/400 g) non devono presentare:

- grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari, pelle.

Va dichiarata la pezzatura, che deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici: ph <6,2 - 7; TMA (Trimetilammina) 1mg/100g; TVN (basi azotate volatili ) < 30mg/100g.

Il pesce **deve essere conforme alla normativa vigente.**

**Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.**

#### Filetti di Halibut

deve essere conferito pesce appartenente alla famiglia: pleuronettidi, nome scientifico di specie: Hippoglossus hippoglossus che deve comparire in etichetta. il prodotto deve provenire,

**preferibilmente**, da Atlantico nord-occidentale e nord-orientale, avere glassatura 0 ed essere privo di sale.

Il pesce congelato 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.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15° C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

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

I filetti devono essere di peso compreso tra 400 e 700 g e non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari; pelle.

Va dichiarata la pezzatura che deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici: ph <6,2 - 7; TMA (Trimetilammina) 1mg/100g.; TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100g.

Il pesce **deve essere conforme alla normativa vigente.**

**Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.**

#### Tranci di verdesca

Deve essere conferito pesce appartenente agli squaloidi della specie: Prionace glauca che deve comparire in etichetta.

Il prodotto deve provenire, **preferibilmente**, dai mari europei, avere una glassatura non superiore al 20% in peso del prodotto.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche di aspetto paragonabile a quelle presenti nelle medesima specie nello stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella caratteristica della specie.

I tranci devono essere di peso compreso tra 100 e 300 g e non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari; pelle.

Va dichiarata la pezzatura che deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici: ph <6,2 - 7; TMA (Trimetilammina) 1 mg / 100 g; TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g.

Il pesce **deve essere conforme alla normativa vigente.**

**Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.**

#### Verdure surgelati

##### Fagiolini surgelati

I fagiolini: devono avere glassatura 0, devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Inoltre i fagiolini devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da Colletricum lindemuthianum; diametro massimo 9 mm.

##### Piselli surgelati finissimi

I piselli devono risultare con glassatura 0, accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi

fungini o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato; il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre i piselli devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; diametro massimo di mm 8-8,5.

#### Spinaci surgelati

Gli spinaci devono avere glassatura 0, devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

#### Zucchine a disco surgelate

Le zucchine devono avere glassatura 0 , devono avere un diametro da 20 a 40 mm. E uno spessore da 7 a 9 mm Deve essere un prodotto ottenuto da materia sana, fresca e pulita, esente da infestazione in atto ,da residui di contaminazione da infestanti , da alterazioni di qualsiasi entità. Le rondelle non devono presentare tracce di apice e colletto e semi sviluppati superiori a 1/8 del prodotto Il sapore deve essere caratteristico delle zucchine.

#### Carote a disco surgelate

Le carote devono avere glassatura 0 e la surgelazione deve essere in I.Q.F. devono avere un diametro. . da 20 a 40 mm. E uno spessore da 6 a 8 mm Deve essere un prodotto ottenuto da materia sana, fresca e pulita, esente da infestazione in atto ,da residui di contaminazione da infestanti , da alterazioni di qualsiasi entità. Le carote devono avere il cilindro centrale ridotto ,non spugnoso né legnoso . Devono avere l'aroma dolce ,esente da sapori ed odori estranei

#### Gelati

I gelati sono di gusto panna/vaniglia - cioccolato/panna - fragola/limone, contenuti in coppette da 45/55/60 g cadauna e vaschette da kg 1 di una delle seguenti marche: Sammontana, Algida, Motta, Gelateria del Corso, Sanson.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate.

È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonché di glutine.

Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari, sia quelle speciali che regolano la distribuzione e il commercio dei gelati, i quali verranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata (a cura della ditta somministratrice) con automezzi coibentati, alla temperatura di almeno -15° C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetre poi ricongelate, indice di colpo di calore).

## **GENERI ALIMENTARI DIVERSI**

#### Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. n. 187/01.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali:

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

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

Deve essere garantita la fornitura dei vari tipi di pasta formato lungo, corto e pastina.

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

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

c) aumento massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);

d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare il peso; il tipo di pasta; la ditta produttrice; il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

#### Pasta all'uovo

Deve essere prodotta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola (D.P.R. 187/01, art. 8).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare: il peso netto; il tipo di pasta; la ditta produttrice; il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

#### Pasta per lasagne

Deve essere pasta sfoglia di pasta all'uovo (vedi sopra) di dimensioni atte all'alloggiamento in gastronom. Deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

#### Riso Arborio

Deve essere conforme a quanto stabilito dalla legge 18 marzo 1958, n. 325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve essere del gruppo merceologico "superfino".

#### Riso Originario -Ribe

Deve essere conforme a quanto disposto dalla legge 18 marzo 1958, n. 325.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve essere del gruppo merceologico "fino".

#### Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti di cui alla legge 18 marzo 1958, n. 325.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, deve possedere caratteristiche merceologiche definite per gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

#### Olio extra vergine di oliva

La classificazione dell'olio extra vergine di oliva deve rispondere al regolamento (CE) 1513-2001 , regolamento (CE) 1019-2002 , reg. (CE) n.796/02 ,COI/T.15/NC n 3 del 25-06-03, deve essere prodotto e confezionato nelle regioni Toscana e/o Liguria deve essere registrato ai sensi del Reg.(CE) 2081/92 come DOP o IGP.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi e la spettrometria UV per poterne accertare la qualità.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a g.0,8 g/100 .

#### Farina bianca tipo 00/0

Devono essere farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. 187/01.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla normativa.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altre anomalie. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come previsto dal D. Lgs. 109/92.

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

#### Crakers, fette biscottate e simili

Devono essere prodotti in conformità alle norme vigenti, ed in particolare al D.P.R. 23.06.1993, n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

#### Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci tutti i generi dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere ben sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti. Gli articoli devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non ammessi dalla legge.

#### Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla L. 10 marzo 1969, n. 96 e dal D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

La vigente normativa prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Confezioni:

contenitori in banda stagnata di pezzatura Kg 1;

contenitori in banda stagnata di pezzatura Kg 3.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori norme nel D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione del prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data scadenza (D.P.R. n. 327/80 e D.Lgs. 109/92).

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto all'art.67 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 per confezioni di peso compreso tra gli 1 e 5 Kg.

#### Tonno olio d'oliva

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

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, (deve essere in olio d'oliva extra vergine).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si fa riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori norme nel D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; deve comparire il bollino CEE dello stabilimento.

Gli scostamenti in diminuzione sul peso netto dichiarato non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg (D.P.R. n. 327/80, art. 67).

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

#### Sale iodato

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "arricchito di iodato di potassio" come previsto dal DM.n.562 del 10-8-95 .

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

#### Zucchero semolato

Deve essere conforme alla legge 31 marzo 1980, n. 139; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg; le confezioni devono riportare: denominazione; peso netto; nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE; la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

#### Aceto di vino Bianco/Rosso

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dagli artt. 41 - 55 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 e dall'art. 11 del D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773.

#### Aceto balsamico DOP

#### Omogeneizzati

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 7.04.1999 n.128.

Tutti gli omogeneizzati di carne devono essere privi di proteine del latte, uovo, glutine e soia, di sale aggiunto e di glutine. Devono essere preparati solo con carni senza Ogm; deve essere indicato il tipo di olio utilizzato, non limitandosi ad un generico "olio vegetale".

## **PRODOTTI DA FORNO**

### Pane

Deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" proveniente da "Agricoltura Biologica", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1 %).

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve avere la seguente pezzatura: michette e crocette da gr 40/60 cadauna.

La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore.

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

Il pane deve essere ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29%.

Il pane deve essere trasportato e consegnato in sacchetti per alimenti, mentre tutti gli altri prodotti da forno elencati nella scheda-offerta devono essere trasportati in contenitori di materiale lavabile con adeguata igienica copertura.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane, essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il pane grattugiato deve essere privo di grassi animali in confezioni idonee.

### Pizza e gnocco

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di mozzarella prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro (oppure a richiesta per le diete latticini , priva di mozzarella)

Lo gnocco per la merenda deve essere fornito già porzionato in tranci da 50 g.

La pizza , inserita nel menù per le scuole elementari ,deve essere fornita porzionata, in tre tranci da 70 g.cad.

La pizza deve essere prodotta da una azienda munita di autorizzazioni previste dalle leggi attuali, e distribuita in legame caldo, secondo il sistema HACCP.

### Dolci da forno

Le torte devono essere composte da un impasto a base di farina 00, latte , uova ,olio di girasole , agente lievitante, e il prodotto che caratterizza la torta (es. tipo cacao per la torta al cacao, carote per la torta di carote , yogurt per la torta allo yogurt , scorza di limone o arancia per la torta al limone o arancia).Le torte non devono contenere conservanti coloranti e addensanti. Devono essere confezionate in involucri integri, con scadenza indicata in etichetta. Il prodotto deve risultare morbido e con il suo profumo caratteristico.

### Veneziane al cioccolato biologiche

Devono essere composte da un impasto a base di farina 00 bio, uova bio ,olio extravergine , agente lievitante bio, zucchero, gocce di cioccolato, il prodotto deve risultare morbido e con il suo profumo caratteristico.

### Frappe carnevalesche

Le frappe devono essere friabili ,leggere , al contatto non devono risultare con residui di olio di cottura .

## **PRODOTTI FRESCHI PASTORIZZATI**

### Tortelloni di ricotta e spinaci

Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uova.

Ingredienti ripieno: ricotta(quantità minima 70-75%), pane grattugiato(quantità massima 8%), spinaci (7%) parmigiano reggiano, sale; non sono ammessi aromi.

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

#### Tortellini di carne

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredienti ripieno: mortadella (dal 20% al 30%), prosciutto crudo (dal 20% al 30%), carne bovina e suina (dal 20% al 30%), pane grattugiato, parmigiano reggiano, sale, è preferibile senza odori. Il peso medio del tortellino deve essere inferiore ai 3 gr.

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C. Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

#### Pasta per lasagne

Deve essere pasta sfoglia di pasta all'uovo (gialla) e con aggiunta di spinaci (verde) per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola (D.P.R. 187/01, art. 8). La pasta deve essere di dimensioni atte all'alloggiamento in gastronomia. Deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

#### Gnocchi con patate

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate (quantità minima non inferiore al 35%) e farina "00" o tipo "0".

#### Piadina romagnola sottile fresca

Il prodotto deve essere confezionato in atmosfera modificata e deve essere conservato in frigorifero.

### **ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE E OLIGOMINERALE FRIZZANTE**

Le acque oligominerali devono attenersi alle normative in vigore (R.D. 27.07.34, n. 1265; D.M. del 17.02.81, D.M. del 13.1.93; D. Lgs. 105/92 e 542/92; D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31); devono essere fornite in bottiglie di PET, da lt. 1,5.

### **PRODOTTI DI QUARTA GAMMA**

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti, ben puliti e non devono presentare macchie nere e parassiti.

Devono essere conservati in sottovuoto o in atmosfera modificata; senza aggiunta di conservanti devono essere consegnati almeno 5-7 giorni dalla scadenza.

Le confezioni devono essere integre ben aderenti ai prodotti, indice della presenza del sottovuoto, e l'etichetta deve essere conforme alle normative.

Le cipolle ben pulite e prive di muffe e segni di decomposizione o marcescenza, possono essere consegnate in semplici sacchetti da freezer.

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE**

Gli alimenti senza glutine devono riportare nella confezione la spiga sbarrata e devono essere inseriti nel "prontuario AIC degli alimenti".