



COMUNE DI MONTEPRANDONE

Provincia di Ascoli Piceno

Settore: 1[^]
Amm.vo – AA.GG.
Politiche Sociali
Servizio:
Servizi Sociali

All.1e)

ACQUISTO DERRATE ALIMENTARI

SERVIZIO DI

REFEZIONE SCOLASTICA

**SCUOLA PRIMARIA E INFANZIA
DI BORGO DA MONTE**

*CAPITOLATO MERCEOLOGICO DELLE DERRATE
ALIMENTARI*

INDICE

PARTE PRIMA

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE MINIME DEI PRODOTTI

1. CEREALI E DERIVATI

- a) Pasta di semola di grano duro
- b) Pasta integrale, di farro e Senatore Cappelli
- c) Riso Parboiled
- d) Riso superfino baldo bianco
- e) Pasta all'uovo fresca
- f) Agnolotti ricotta e spinaci
- g) Gnocchi di patate freschi
- h) Farina di grano tenero bianca tipo 0 e 00
- i) Lievito di birra fresco
- j) Lievito naturale madre disidratato
- k) Orzo perlato- Farro perlato-Miglio – Quinoa
- l) Legumi secchi

2. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- a) Latte UHT parzialmente scremato
- b) Yogurt alla frutta o bianco
- c) Burro
- d) Formaggi:
 - Parmigiano Reggiano DOP
 - Ricotta di latte vaccino
 - Mozzarella fior di latte
 - Mozzarella fior di latte per pizza
 - Stracchino o crescenza

3. CARNE AVICOLA FRESCA

- a) Petto di pollo- Fesa di tacchino
- b) Sovracosce e fusi di pollo fresco – Anche di Tacchino

4. OVOPRODOTTI

- a) Uova fresche di gallina in guscio
- b) Uova fresche pastorizzate in tetrabrik

5. ALIMENTI SURGELATI

- a) Prodotti orticoli surgelati
- b) Prodotti ittici surgelati
- c) Gelati

6. GENERI ALIMENTARI VARI

- a) Olio extra vergine di oliva 100% italiano

- b) Olio extra vergine di oliva 100% italiano biologico
- c) Pomodori pelati – Pomodoro a pezzetti – Passata
- d) Tonno all’olio d’oliva tipo Yellow Finn
- e) Olive in salamoia
- f) Lievito vanigliato per dolci
- g) Cacao magro in polvere
- h) Aceto
- i) Vino bianco da tavola
- j) Sale marino iodato fino – grosso
- k) Aromi e spezie
- l) Zucchero semolato bianco
- m) Zucchero di canna
- n) Marmellata di frutta
- o) Miele
- p) Succhi di frutta

7. PRODOTTI DIETETICI “SPECIALI”

- a) Prodotti senza glutine per celiaci

8. FRUTTA E VERDURA

9. PANE

- a) Pane comune fresco
- b) Pane integrale o semintegrale
- c) Pane grattugiato

PARTE PRIMA

1. SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA’.

Per qualità s’intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Provenienza prevalentemente da produzioni agricole nazionali, regionali o regionali limitrofe ove specificato e comunitarie.

Preferibilmente e comunque per almeno il 20% da produzione biologica.

I criteri generali a cui fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrice sono:

- La **CORRISPONDENZA** delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d’appalto.

- Le **DERRATE non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.)** secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/ 2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg. CE n 1881/2006, Reg. CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni.

- Le **FORNITURE** dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze.

- La **COMPLETA** ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ.mod. e integrazioni.

- La **DENOMINAZIONE** di vendita del prodotto secondo le norme vigenti.

- L'**ETICHETTATURA** in conformità al D.lgs. n 109/92, al D.lgs. n°.114/2006, al Reg. 1169/2011 e succ.mod. e integrazioni.

- Il **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.

- Gli **IMBALLAGGI** devono essere integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc.).

- L'**INTEGRITA'** del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.).

- La **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc.).

- I **MEZZI DI TRASPORTO** impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004).

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale.

- I **MATERIALI ed oggetti** che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni.

- L'**ORGANIZZAZIONE** di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/ 2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata:

- | | |
|--|-------------------|
| - Prodotti della pesca congelati o surgelati | da -18° a - 15° C |
| - Altre sostanze alimentari surgelate | da -18° a - 15° C |

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- | | |
|--|------------------|
| - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt | da 0 a + 4+ 6°C |
| - Pollame | da + 2° a + 7 °C |

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

La vita commerciale residua dei prodotti (SHELF LIFE) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- Latte UHT, ricotta, formaggi teneri – vita commerciale residua del 70%;

- Mozzarella – almeno 12 giorni prima della scadenza;
- Burro – vita commerciale residua del 60%;
- Yogurt - almeno 25 giorni prima della scadenza;
- Carni fresche - vita commerciale residua del 80%;
- Pasta, riso, farina - vita commerciale residua del 75%;
- Prodotti confezionati a lunga conservazione (legumi secchi, olio, cereali) - vita commerciale residua del 50%;
- Prodotti in scatola, alimenti surgelati/congelati - vita commerciale residua del 50%;
- Uovo e Ovo prodotti - vita commerciale residua del 80%;
- Pane fresco – di giornata;

L'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati devono essere della stessa annata di produzione.

La vita residua del Prodotto (SHELF LIFE) viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

Vita residua = ----- x 100

data termine del tmc – data di produzione

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Tracciabilità - Rintracciabilità.

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

2. SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni e allevamenti biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone alimenti;

- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE MINIME DEI PRODOTTI

1. CEREALI E DERIVATI

a) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità prodotto con semola di grano duro al 100%.

La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente 2.5 gr di sale per 18 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La composizione chimica della pasta di semola dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

Umidità massima: 12,50%

Ceneri sul secco comprese tra 0,70/0,90%,

Cellulosa sul secco comprese fra 0,20/ 0,45%,

Sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 10,50%; grado di acidità sul secco massimo 4,00

grado di spappolamento percentuale massima 5,60%

Etichettatura e confezionamento.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale a norma del D.lgs. 108/92 e Reg CE 1935/2004 Reg CE n2023/2006 e Reg. CE n.450/2009 tali da garantire l'integrità del prodotto, tali da garantire l'integrità del prodotto, in conformità al D.lgs. n.109/92 e succ.mod. e/o integrazioni, concernente l'etichettatura, al D.lgs. n. 114/2006 riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Si richiedono confezioni da 5 Kg, ma vari formati di pasta corta e lunga per asciutta e minestra su richiesta degli addetti della refezione scolastica dovranno inoltre essere forniti anche in altri formati più piccoli.

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- Pennette rigate

- Mezze penne
- Mezze maniche
- Sedanini rigati
- Pipe, pipette o chifferi rigate
- Gnocchetti sardi
- Farfalle
- Fusilli
- Rigatoni
- Spaghetti
- Ditali rigati
- Conchigliette
- Farfalline
- Ditalini o tubetti
- Corallini
- Lumachine

b) PASTA INTEGRALE, DI FARRO E SENATORE CAPPELLI
Prodotto biologico

Dovrà essere fornita anche pasta delle suddette tipologie, che dovrà avere le stesse caratteristiche di qualità sopra descritte.

c) RISO parboiled

La qualità richiesta è riso bianco tipo FINE RIBE con trattamento Parboiled della migliore qualità, proveniente da colture nazionali o comunitarie. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità massima al 14%, privo di sostanze minerali e di coloritura, senza odore di muffa o latro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rosso, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee e aloni neri) grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurità varie.

Il riso richiesto non deve provenire da coltivazione transgeniche OGM.

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

Il riso non deve essere cosparsa da polvere quale gesso, caolino, o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, gesso, caolino, ecc. per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Le caratteristiche merceologiche per il riso cotto devono essere le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture.

d) RISO SUPERFINO BALDO BIANCO

Deve avere le stesse caratteristiche del riso sopra descritto.

Tutti i prodotti devono essere etichettati e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007.

e) PASTA ALL'UOVO FRESCA

La pasta all'uovo fresca deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti del D.lgs. 65/1993 e succ. modifiche e/o integrazioni. Il prodotto deve essere esente da additivi e di 1° qualità.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%;
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri a secco comprese tra 0,85/1,05%;
- sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 12,50%
- cellulosa sul secco 0,20/0,45%.
- Estratto etereo minimo su gr. 100 di secco gr. 2,80
- Estratto alcolico minimo su gr. 100 di secco gr. 4,00
- Steroli su gr. 100 di secco minimo gr. 0,15

Formati richiesti: Sfoglia per lasagne e tagliatelle.

f) AGNOLOTTI DI RICOTTA E SPINACI

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

La pasta deve essere: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

Il ripieno deve essere composto da ricotta vaccina almeno pari al 30 %, spinaci, formaggio grana o parmigiano, e pangrattato al quale si possono aggiungere in modiche quantità aromi, spezie e erbe aromatiche. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere glutammato monosodico.

g) GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli gnocchi di patate dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Gli gnocchi devono essere preparati con materie quali: patate e/o patate reidratate, farina, uova, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. Il prodotto non dovrà contenere grassi vegetali idrogenati, senza additivi, privi di conservanti e coloranti. Non devono contenere glutammato monosodico.

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Il formato richiesto deve essere piccolo.

h) FARINA DI GRANO TENERO BIANCA TIPO 0 E 00

Per farina di grano tenero tipo 0 e 00 deve intendersi la farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, proveniente da grano coltivato in Italia.

La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità alle normative vigenti sull'etichettatura.

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

Le confezioni in pacchi da 1 kg e in sacco carta multistrato sigillato da 5 kg

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

i) LIEVITO DI BIRRA FRESCO

Il lievito di birra deve essere consegnato fresco in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente chiusi etichettati secondo le normative vigenti.

Il lievito di birra deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato.

j) LIEVITO NATURALE MADRE DISIDRATATO

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere. No OGM. Deve essere di aspetto bianco avorio, odore tipico, sapore acidulo.

Caratteristiche Chimico-Fisiche deve essere Umidità 7% Max, PH 3 -1,5, Acidità totale 12 Medio

k) ORZO PERLATO – FARRO PERLATO – MIGLIO – QUINOA

Prodotto biologico

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni) di produzione Italiana.

I grani dovranno presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi dovranno essere tracce di semi infestanti.

Il prodotto dovrà essere indenne da parassiti e altri corpi estranei. Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture.

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento Reg. CE n. 834 /2007 e succ.mod.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 500 o 1 kg

l) LEGUMI SECCHI

Il prodotto fornito deve essere conformi alle normative vigenti e proveniente da colture Italiane.

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore.

I legumi richiesti sono : fagioli cannellini, lenticchie decorticate, ceci.

2. PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

a) LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO.

Il latte UHT deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/97 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Deve essere di provenienza nazionale, e deve rispondere alla caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla Legge 169/89.

Per "latte alimentare" deve intendersi il prodotto ottenuto unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

- colore : opaco, bianco tendente debolmente al giallo;
- sapore: dolciastro gradevole;

- odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

La composizione bromatologica del latte UHT parzialmente scremato dovrebbe essere la seguente:

- proteine 3,2%
- lipidi 1,6%
- carboidrati 5,1%
- fibra 1,5%
- kcal 46

(tabelle di composizioni alimenti INRAN)

Deve rispettare i parametri fisici, chimici e microbiologici di legge, D.P.R. n.54 del 14/01/97 e Reg. CE 1441/2007.

Il latte non deve essere annacquato, aggiunto di acqua (per ridurre la carica batterica), contenere aggiunta di latte ma stitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti, diossine, detersivi, pesticidi ecc. in quantità superiore a quanto indicato dal Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 1441/2007.

Le confezioni in tetrapak devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo di scadenza di 2 mesi.

b) YOGURT ALLA FRUTTA O BIANCO

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa. Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero. Nello yogurt bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d'uva.

Dovranno avere una scadenza di almeno 20 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007. Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni. Lo yogurt bianco in confezioni da gr. 125 e gr. 500.

c) BURRO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, nazionale o comunitario, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla Circolare del Ministero delle Politiche Agricole n. 3 del 02/04/1998, in applicazione al Reg. CE 1234/2007 e succ. mod.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C, previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

d) FORMAGGI

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate purché negli involucri che li contengono risulti l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81)

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento
- la denominazione commerciale del prodotto
- gli ingredienti
- il lotto di produzione
- la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

I formaggi richiesti sono i seguenti: parmigiano reggiano Dop, ricotta di latte vaccino, mozzarella fior di latte e mozzarella fior di latte per pizza, stracchino o crescenza.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il parmigiano reggiano è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto nella zona delle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Le caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano sono le seguenti:

- Formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,

Il prodotto deve avere una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fornito in ottavi sottovuoto.

RICOTTA DI LATTE VACCINO

Prodotto regionale

Deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr.100 e confezioni da kg. 1.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ.mod. e integrazioni

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere in pezzatura da 100 gr., in confezioni singole con liquido di governo, oppure in bocconcini o ciliegine di pezzatura inferiore 30 gr. alla mozzarella tipo, in confezioni da 1 Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella sia in busta da 100 gr che da 1 Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi delle normativa vigente.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA

La mozzarella da pizza deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale o comunitario.

La mozzarella da tavola tende a bagnare eccessivamente la pizza a causa della maggior quantità di acqua, mentre l'eccessiva quantità di grasso tenderà ad oliare la pizza.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

STRACCHINO O CRESCENZA

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C

Lo stracchino o crescenza può essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole oppure in confezioni da 1 kg

3. CARNE AVICOLA FRESCA

CARATTERISTICHE GENERALI

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire obbligatoriamente da produzione biologica e da animali allevati sul territorio regionale da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei regolamenti CE 853/2004 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

a) PETTO DI POLLO – FESA DI TACCHINO

Le carni avicole di pollo e tacchino dovranno provenire da animali allevati sul territorio regionale essere di origine regionale documentata e certificata, fresche e di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e deve altresì:

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C.

I tagli richiesti: petto di pollo, fesa di tacchino.

L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto, rispondenti ai requisiti di legge ed essere consegnati in imballaggi idonei riportanti in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria. La carne dovrà provenire da animali di recente macellazione (compresa fra i 2-5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

La composizione media della carne avicola dovrà essere corrispondente ai seguenti parametri:

POLLO : acqua 71-75% protidi 20-23% lipidi 1-5%

TACCHINO : acqua 70-75% protidi 20-25% lipidi 2,5-6%

b) SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCO – ANCHE DI TACCHINO

Devono provenire da carne di pollo fresca regionale documentata e certificata di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e deve altresì :

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1 ° C e + 4° C.

La pelle deve essere ben pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomali; grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro.

Le sovracosce (costituti dal femore) con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo di gr. 140- 180 gr. circa.

I fusi (costituiti da tibia e fibula) con osso devono avere una pezzatura di 140 -160 gr.

Tutti i tagli devono essere toelettati.

4. OVOPRODOTTI

a) UOVA FRESCHE DI GALLINA IN GUSCIO

Prodotto biologico

Il prodotto deve provenire da animali allevati con metodo biologico secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008

Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria “ A extra “ fresche e selezionate, devono avere un peso medio per uovo di gr. 60 circa, con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura.

Il prodotto deve provenire da animali allevati con metodo biologico secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008

Devono essere consegnate in piccoli imballaggi, costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Gli imballaggi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

E' richiesta la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella ssp presso il centro di raccolta.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C. Il prodotto deve avere 3 giorni dalla data di confezionamento e al momento della consegna una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

b) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE IN TETRABRICK

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina fresche di produzione nazionale di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0° e + 4° C.

Il prodotto richiesto non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina.

Non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base.

Deve essere consegnate in confezioni sigillate da 1 lt, corrispondenti a circa 20 uova intere, recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti sull'etichettatura.

5. ALIMENTI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto ;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C. Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto. Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti .

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

a) PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

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, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture Nazionali o Comunitarie secondo quanto di seguito specificato ed **essere di 1° scelta**.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati dovrebbero essere conformi alla normativa vigente in materia. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate dovranno rispettare il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

I prodotti richiesti nazionali saranno: spinaci a cubetti, bietola a cubetti, fagiolini finissimi, piselli finissimi, zucche, castagne.

b) PRODOTTI ITTICI SURGELATI

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/1999, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;
- b) l'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;
- c) devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente diliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

I prodotti richiesti sono:

- Filetti di platessa (*pleuroctones platessa*) spellata categoria di peso n. 3 con glassatura non superiore al 20%
- Seppie (*Sepie officinalii*) spellata categoria di peso non superiore a 1Kg.
- Filetti/Cuore di nasello (*merluccius merluccius*, *merluccius productus*, *merluccius hubbsi*, *merluccius capensis*) con glassatura non superiore al 12%

c) GELATI

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D.Lgs 193/2007 e succ. mod. e integrazioni.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p.s. (primo ingrediente) zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il prodotto devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, fiordilatte.

6. GENERI ALIMENTARI VARI

a) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreperibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8% .

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%

- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di “olio extra vergine di oliva” potrà essere aggiunta l’ indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato , fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All’ analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L’etichetta deve riportare l’indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l’olio.

E’ obbligatorio indicare in etichetta l’annata di produzione delle olive da cui l’olio è ottenuto

L’olio dovrà essere consegnato in contenitori a perdere sigillati in vetro scuro da 1 lt e in lattine con banda stagnata da 5 lt.

b) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Prodotto biologico

L’olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell’ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l’acidità espressa in acido oleico non deve superare l’0,8% .

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di “ olio extra vergine di oliva” potrà essere aggiunta l’indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato , fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All’ analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L’etichetta deve riportare l’indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l’olio.

E’ obbligatorio indicare in etichetta l’annata di produzione delle olive da cui l’olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

L’olio dovrà essere consegnato in vetro scuro da 1 lt o latte da 5l.

c) POMODORI PELATI – POMODORO A PEZZETTI - PASSATA

I pomodori devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia.

Devono essere ricavati direttamente del frutto fresco, maturo, sano, ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pomodori pelati devono essere consegnati in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica; la banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Le confezioni non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

d) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA TIPO YELLOW-FIN GR. 1.730 - GR. 80

I tranci di tonno devono essere di prima scelta "yellow-fin", forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE e conservati solo in olio di oliva.

Il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno con consistenza uniforme e compatta.

L'etichettatura e la presentazione dovranno essere ai sensi del D.lgs. 109/92.

I contenitori in banda stagna dovranno essere internamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, non dovranno presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all'interno che all'esterno.

e) OLIVE IN SALAMOIA

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

Le tipologie richieste:

- verdi e nere a rondelle

f) LIEVITO VANIGLIATO per dolci

Deve essere di consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità; può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Il confezionamento deve essere in bustine monodose e in confezione da 5 kg.

g) CACAO MAGRO IN POLVERE

Il cacao magro in polvere richiesto deve essere ottenuto dai semi di cacao di qualità pregiata contenente il 20% di burro di cacao (calcolato in base alla sostanza della massa secca) e max 9% di acqua.

h) ACETO

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.
Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei e sgradevoli.

i) VINO BIANCO DA TAVOLA.

Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai tre quinti della gradazione complessiva. Dovrà avere tutti i requisiti rispondenti alla normative vigenti sul vino.

j) SALE FINO - SALE GROSSO marino iodato

E' richiesto il sale marino da cucina iodato ottenuto dall' acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali.

k) AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati.

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

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

Le tipologie richieste intere e in polvere:

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, ecc.
- spezie: noce moscata, pepe, peperoncino.

l) ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Si richiede inoltre ZUCCHERO impalpabile vanigliato.

m) ZUCCHERO DI CANNA

prodotto biologico equosolidale

Lo zucchero di canna integrale non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione. Non deve presentare impurità, modificazioni idroscopiche o residui di insetti. Si richiedono confezioni da 500 gr. o 1 Kg.

p) CONFETTURA DI FRUTTA

Il prodotto deve provenire da colture nazionali o comunitarie.

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge D.P.R. n° 401/82 presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Si richiedono confezioni da 250 gr e confezioni da 400 gr. Vari gusti: fragola, ciliegia, pesca, albicocca, prugne, ecc.

q) MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge n.753/82 e aggiornamenti e deve essere di produzione esclusivamente ITALIANA. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, o parassiti, covate o granelli di sabbia. Deve essere un miele vergine ossia non sottoposto a trattamenti termici e possiede le caratteristiche stabilite dalla legge.

r) SUCCHI DI FRUTTA

Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore del 50% . Il prodotto deve essere senza zucchero.

I gusti richiesti saranno pera, mela, pesca, albicocca.

Le confezioni in tetrabrik o bottiglia da 1 lt.

7. PRODOTTI DIETETICI “SPECIALI”

a) PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CILIACI

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

TUTTI I PRODOTTI:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE PRESENTI NEL PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI AIC.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

- Pane, pasta e pastina vari formati in confezione da 250 -500 gr.
- Pangrattato preparato per panature in confezione da 150-350 gr.
- Pasta fresca all'uovo o ripiena, gnocchi di patate
- Gelato vari gusti in confezione singola

8. FRUTTA E VERDURA FRESCA

CARATTERISTICHE GENERALI

FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE O BIOLOGICA

Devono essere di produzione agricola regionale locale/o nazionale. Devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

I prodotti dovranno essere di categoria prima o extra, di documentata provenienza regionale o nazionale ad esclusione delle banane, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima, qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti di II° categoria previa comunicazione.

Devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenea ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del D.M. 27/02/96 n.209 e succ.mod., integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche.

Inoltre la fornitura dovrà essere regolare e peso netto; una completa ed esplicita compilazione dei DDT (documento di trasporto) e fatture; sui documenti di trasporto devono essere dichiarate che sono state rispettate tutte le procedure stabilite dal Regolamento CE 852/2004.

I prodotti devono essere privi di OGM e loro derivati. I limiti di fitofarmaci dovranno essere rigorosamente compresi nei limiti della legislazione vigente. A richiesta dovrà essere fornita certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Su tutti i prodotti deve essere possibile riconoscere la filiera produttiva e la loro tracciabilità. (Reg. CE 178/2002).

I mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

La richiesta dei prodotti saranno in base alla stagionalità.

Gli imballaggi dovranno corrispondere per qualità e peso a quanto previsto dalle norme in vigore. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso una calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli visibili.

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

- denominazione e sede della ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile";
- calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuta.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

PER I PRODOTTI BIOLOGICI DOVRANNO ESSERE ETICHETTATI E CONFEZIONATI CONFORMEMENTE AL Reg. CE 834/07.

Per ortofrutta " **a lotta integrata**" si intende un prodotto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni.

I prodotti derivanti da produzione a lotta integrata dovranno essere dotati di marchi commerciali pubblici riconosciuti (es. marchio Qualità controllata QC) o di marchi privati certificati dagli Organismi di controllo preposti.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

STAGIONE	FRUTTA	VERDURA
Autunno/inverno	Arance, mandarini, mandarance, mele, pere, banane, Kiwi, limoni, castagne, mandorle, noci, pinoli	Cipolle, biette, spinaci, carote, sedani, patate, cavoli, cavolfiori, verze, lattuga, insalata, indivia, finocchi, rucola, pomodori, pomodorini, funghi, porri, zucca, zucchine, aglio, radicchio
Primavera/estate	Mele, pere, banane, limoni, castagne, mandorle, noci, pinoli, fragole, pesche, albicocche, prugne, susine, meloni, angurie	Cipolle, biette, spinaci, carote, sedani, patate, lattuga, insalata, indivia, finocchi, rucola, pomodori, pomodorini, funghi, porri, zucchine, melanzane, peperoni aglio, radicchio

Odori freschi: Prezzemoli, salvia, rosmarino, alloro

9. PANE

a) PANE COMUNE FRESCO

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo “0” seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 04/07/67 n .580 e succ. mod. e integrazioni e al D.P.R. n.502 del 30 novembre 1998 che disciplina la lavorazione e la commercializzazione dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

Il pane deve essere di produzione giornaliera, ben cotto, ben lievitato, con mollica soffice ed elastica e crosta uniforme, dorata e croccante.

Non è consentito l’impiego di alcun additivo e conservante (aceto di calcio, acido tartarico, agar-agar, acido lattico ecc.) né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei.

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all’interno (mal di creta), né essere vecchio e riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato.

E’ esplicito il DIVIETO di pane riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto.

Il pane e i panini forniti dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti ed avere l’etichettatura conforme al D.L. 109/92 e succ.mod.

Pezzatura richiesta: filoni di pane comune da kg. 1,00/0,500 ca. e panini comuni con pezzatura da gr. 50/60.

b) PANE INTEGRALE O SEMINTEGRALE

Prodotto artigianalmente con farina integrale o semintegrale, acqua lievito naturale con o senza sale e senza aggiunta di additivi ,conservanti, antiossidanti o quant’altro non consentito dalla legge. Secondo la normativa vigente dovrà essere classificato come “pane di tipo 2” e “pane di tipo integrale”. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside, senza separazione delle crusche.

Pezzatura richiesta: filoni da kg. 0,250 e panini da gr. 50/60 prodotti con farina integrale di grano tenero

Il pane integrale qualora richiesto deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

c) PANE GRATTUGIATO

Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco comune. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, sapore e colore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Deve essere consegnato in confezione chiusa sigillata ed etichettata.

Tutti i prodotti da forno devono essere prodotti in laboratori autorizzati e in possesso di regolare autorizzazione sanitaria sulla base delle procedure dell'HACCP e del pacchetto igiene Reg. CE 852/2004.