



Provincia di Arezzo

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI**

Allegato A
PARTE SPECIALE

LISTA DELLE FORNITURE PER L’ESECUZIONE DELL’APPALTO
E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CIG 880852619C

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

INTRODUZIONE

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono tutte richiamate, sia relativamente alla normativa ed alle regolamentazioni vigenti, sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio

Per le derrate non descritte e per le caratteristiche non specificate, valgono le prescrizioni della parte generale.

TUTTE LE MATERIE PRIME (ad eccezione di alcune tipologie di frutta quali ad esempio banane ed ananas e alcune tipologie di pesce) **DOVRANNO PROVENIRE DA COLTIVAZIONI O ALLEVAMENTI NAZIONALI E LE DERRATE ALIMENTARI DOVRANNO ESSERE LAVORATE, TRASFORMATE E CONFEZIONATE IN ITALIA.**

Inoltre tutte le materie prime e le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e richiamate nelle descrizioni delle varie sezioni.

Si richiama particolare attenzione agli alimenti destinati ai bambini dei Nidi d'Infanzia, per i quali potrebbero essere richieste forniture alimentari specifiche ed individualizzate.

E' richiesta la fornitura di tutti gli alimenti utili a produrre i pasti, anche quelli non specificatamente elencati.

ALIMENTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI E ALLERGIE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti indicati nei certificati medici o vademecum ove esistenti per la tutela degli alunni o utenti che presentano intolleranze o allergie specifiche, nonché tutti gli alimenti di specifiche marche per alunni celiaci delineati nel manuale degli alimenti previsto dall'Associazione Nazionale Italiana Celiaci.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte dell'I.A. sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto dal Capitolato Speciale e suoi allegati;
- etichettatura conforme alle disposizioni di cui al Regolamento UE 1169/2011 e D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 e succ. mod. ed int., nonché alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- tutti i prodotti, al momento dell'utilizzo, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

OGM FREE

Conformemente a quanto previsto dall'art. 4 comma 1 della L.R. 6 aprile 2000 n. 53 e delle modifiche e applicazioni della citata Legge, tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti non dovranno contenere OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non dovranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene OGM>.

L' I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

L'I.A., ai sensi del comma 2 dell'art. 4 della citata L.R. 53/2000, dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale venga attestata l'assenza di OGM in tutti i prodotti alimentari utilizzati e forniti.

PRODOTTI DOP E IGP

I marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti: formaggi, preparazioni di carni, carni, prodotti ortofrutticoli e cereali, olio di oliva, prodotti di panetteria, ecc..

PRODOTTI BIOLOGICI

Con il termine "*prodotto biologico*" si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. I prodotti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e CE n. 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'I.A. per le materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra li prodotti acquistati ed i pasti preparati. I prodotti di origine e lavorazione italiana, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "*Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE*". Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura biologica in assenza di pesticidi e anticrittogamici certificati ai sensi del Regolamento CE 2092/1991.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

Al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione

c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal “*Pacchetto Igiene*” (Regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio. Tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

1) PRODOTTI FRESCHI DA FORNO / PANE

1.1) *Pane toscano / Semi- integrale / Integrale fresco* (prodotto provinciale)

Considerata la produzione giornaliera, il pane dovrà provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

Il pane deve essere fornito secondo la richiesta: da chilo, da mezzo chilo, affettato o in panini, tutti confezionati a norma di legge.

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" o semintegrale o integrale seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 Titolo III^a art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502). Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 35% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o semintegrale o integrale **di produzione nazionale**, avere un contenuto di umidità massima, a cottura completa, del 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane deve essere fornito, secondo richiesta, in pezzature da 1 chilo, mezzo chilo, affettato o in panini, seguendo il confezionamento previsto dalla Legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né dopo la panificazione.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. La crosta dovrà essere di colorito bruno lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure.

La fornitura giornaliera deve essere effettuata in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici.

1.2) *Basi semilavorate per pizza* (prodotto provinciale)

Le basi semilavorate per pizza dovranno essere prodotte con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, pre-cotte in forno alloggiato in teglie gastronomiche in acciaio inox.

Le basi sono richieste della misura delle teglie in uso presso i Centri Cottura.

Anche le basi dovranno provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

1.3) *Pane grattugiato* (prodotto provinciale)

Il prodotto deve essere conforme alla disciplina della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e succ. mod. ed int. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gr. su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 oltre a quelli

naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

1.4) Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

Condizioni generali

- la produzione dei prodotti da forno deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- le basi per pizza non devono presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento, né fessurazioni o scalfitture.

2) PASTE ALIMENTARI

2.1) Pasta di semola di grano duro

La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro di coltivazione italiana.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.

La pasta viene utilizzata per la Ristorazione Scolastica in legume trasportato caldo; il trasporto in contenitori termici in acciaio inox; la pasta viene condita presso il punto di refezione. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile, oltre alla produzione italiana dei grani, la data di scadenza.

L'etichettatura deve essere conforme alle disposizioni normative e regolamentari.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura.

Relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

I formati possono essere: gnocchetti sardi, casarecce, chioccioline, tortiglioni, penne rigate, fusilli, sedanini rigati, pennette rigate, mezze penne rigate, farfalle, pastina tipo stelline (per minestra in brodo), pastina tipo ditalini (per passati e vellutate).

2.2) Paste ripiene

I ravioli, ripieni di spinaci e ricotta, dovranno contenere ricotta fresca per almeno una percentuale del 60%.

I tortellini dovranno essere ripieni con composto a base di carne suina (prosciutto crudo e mortadella), formaggio grattugiato e aromi vari, privi di glutammato monosodico e prodotti con farina di semola di grano duro.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata. Gli

ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. I prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50% .

2.3) Pasta per lasagne / pasta per cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

2.4) Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

2.5) Gnocchi di patate (4/6g)

Devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate minima al 80%, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, privi di glutammato monosodico; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente. Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Il prodotto sarà mantenuto sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata ed in etichetta dovrà essere riportata la data di scadenza (precisando giorno, mese, anno) e le modalità di conservazione.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Le etichette riportate su ogni confezione devono riportare la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

I prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%.

3) CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

3.1) Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "0" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 9

Farina di grano tenero Tipo "00"

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto 27 febbraio 1996, n. 209 d e succ. mod. ed int. (Decreto 30 aprile 1998, n. 250), o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura conforme al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

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

3.2) Farina di mais per polenta a cottura rapida senza glutine

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina avrà subito precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e con umidità residua max 14,5%.

Cottura residua prevista di 10/15min.

La farina non deve provenire da coltivazione di mais transgenico OGM.

3.3) Semola

E' denominato "semola di grano duro" o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. legge n. 580/1967):

- Umidità massima: 14,50%
- Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85
- Cellulosa su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,20 - massimo 0,45
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o da altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dalle normative vigenti.

3.4) Farina di riso

prodotto ottenuto dalla macinatura del riso, colore bianco o bianco bruno (integrale) senza presenza di glutine.

4) LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Il latte e i suoi derivati dovranno possedere le caratteristiche per l'identificazione del prodotto come *Origine del latte: Italia*.

4.1) Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti italiani, alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del conformi al D.P.R. n. 54/97, in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n. 54/97.

Deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C del D.P.R. n. 54/97 in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.

Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere indicazioni che consentano l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento.

Il latte pastorizzato deve rispettare le caratteristiche microbiologiche previste dall'allegato 1 del

Reg. CE n. 2073/2005.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

4.2) Latte UHT

Il latte UHT deve risultare conforme alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni:

- Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.
- In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) e deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C.
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

4.3) Burro

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte vaccino pastorizzato.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno bianco-giallastro né presentare alterazione di colore sulla superficie.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro.

Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Requisiti compositivi:

sostanza grassa: non inferiore all'82%

umidità: non superiore al 16%

agente di conservazione consentito: sale comune

Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

4.4) Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della Legge 3 maggio 1989, n. 169.

Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del Decreto Ministero della Salute 27 febbraio 1996, n. 209 e succ. mod. ed int. (Decreto n. 250/1998).

Deve essere in confezioni in *tetra brik* asettico da 500 ml o da 200 ml.

4.5) Yogurt magro, alla frutta e intero

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. Non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti, nella percentuale di almeno l'8%.

Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Caratteristiche microbiologiche conformi al l'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione.

Sono richieste confezioni da 125 gr.

Formaggi

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

4.6) Mozzarella fiordilatte

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato, senza conservanti, ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-pagliarina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo.

Il prodotto non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, è richiesta in pezzatura da 100gr., in confezioni singole o multiple con liquido di governo.

4.7) Mozzarella fresca a pasta filata

Il prodotto specifico per la pizza deve essere da formaggio fresco a pasta filata con ingredienti latte vaccino, caglio, fermenti lattici e sale. Nell'etichetta deve essere riportato il bollo dello stabilimento di produzione e deve essere specificata l'origine latte Italia.

4.8) Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

4.9) Stracchino

Il prodotto a partire da solo latte vaccino fresco, in confezioni monodose da circa 100 gr. .

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 anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

4.10) Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura; avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

4.11) Formaggini

Prodotti con latte di vacca intero. Grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti. Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati, sali di fusione e sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

4.12) Groviera

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna.

5) CARNI

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Salute. (bollo CEE)

Le carni devono essere fresche e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

La carne deve presentarsi di colore rosso – rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco - avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

Le carni devono essere consegnate tutte sottovuoto o comunque con involucro singolo.

5.1) Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Le carni bovine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "*Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia*" oppure la dizione "*Origine: Italia*" conformemente a quanto indicato nel Regolamento CE 275/2007 che modifica il Regolamento CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).

Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento 1208/81/CEE

Categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o Categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine)

Conformazione-Stato d'Ingrasso = U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);

Copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
Tali caratteristiche saranno riportate in codice nelle etichette delle confezioni.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ..."
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg. 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

5.2) Carne suina

Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Regolamento CE 1169/2011.

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda.

La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

Tutta la carne deve essere fresca e di prima qualità, con percentuale di grasso non superiore al 5%, proveniente da animali scelti e in buono stato di nutrizione.

I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti OGM e non con farine contenenti proteine di origine animale

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo

anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di
- macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ..."
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati carrè disossato, lonza e fetta.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

5.3) Carni fresche avicole

Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "*Origine: Italia*" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013.

Dovranno essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e succ. mod. ed int., esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti OGM.

Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di classe A (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.

In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie, categoria e taglio*)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- numero di lotto di produzione;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, ("*Origine*") numero CEE di macellazione e di sezionamento
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro xx/xx/xxxx"
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad un'idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senza osso, di provenienza nazionale, esclusi i prodotti surge-congelati.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di gr 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sovra cosce) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;

- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg.) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

6) PRODOTTI SURGELATI

Ai prodotti oggetto della fornitura dovranno essere stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

I prodotti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n. 110/92; D.M. 25 settembre 1995, n. 493).

In particolare si ricorda che:

- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione;
- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C.

I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

6.1) Prodotti ittici surgelati

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993 e dovranno possedere la certificazione MSC (*Marine Stewardship Council*) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia – MSC.

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo IQF in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Il prodotto non dovrà presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. Codex Stan 165/1989 Rev. 1-1995).

Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa).

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

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, in particolare quelli indicati nel D.Lgs. 524/1995 in quanto applicabili ai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo.

Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

I veicoli di trasporto devono essere autorizzati al trasporto di prodotti ittici surgelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista di inferiore o uguale a -18°C per tutta la durata del trasporto.

Tipologia:

- Filetti di halibut

- Filetti di merluzzo
- Filetti di platessa o sogliola
- Filetti di nasello
- Filetti di trota
- Pesce spada in tranci
- Seppie - Calamari
- Tonno intero o a tranci
- Bastoncini e polpettine precotte di merluzzo

7) PRODOTTI DOP E IGP

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) dovranno essere di produzione italiana.

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

(Normativa CE : Reg. CEE 2081/92, Reg. CEE 2082/92, Reg. CE 1107/96 e s. m., Reg. 2400/96 e s. m. Disposizioni nazionali: L 526/1999, DM 21/7/1998, DM 29/5/1998, DM 18/12/1997, DM 12/4/2000, DM 27/5/1998.)

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti: formaggi, preparazioni di carni, carni, prodotti ortofrutticoli e cereali, olio di oliva, prodotti di panetteria, ecc..

7.1) *Olio extravergine di oliva IGP Toscano*

L'olio extravergine di oliva IGP Toscano deve provenire da frantoi del territorio cortonese. Qualora l'offerta di prodotto proveniente da frantoi del territorio cortonese non fosse sufficiente al fabbisogno, considerato che l'olio IGP toscano dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni di cucina (a crudo e per condimenti, arrosti, soffritti, sughi etc..), in subordine il prodotto dovrà essere della tipologia *olio extravergine di oliva IGP Toscano*.

Le caratteristiche organolettiche e del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato con D.M. 21 luglio 1998 (G.U. n. 243 del 17 ottobre 1998) e sue modifiche o integrazioni.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro da 1 litro dotati di tappo a vite che permetta la chiusura ogniqualvolta si renda necessario; per capacità superiori (5 litri) in aggiunta al vetro è obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio inox o in banda stagnata. Ogni contenitore deve essere dotato del tipico contrassegno individuale comprovante la appartenenza al Consorzio. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. 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'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

7.2) *Parmigiano Reggiano DOP*

(Regolamento CE n. 1107/96 – GUCE L. 148/96 del 21/06/96)

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Prodotto e marchiato sotto tutela del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, confezionato ed etichettato a norma delle vigenti disposizioni.

Stagionatura minima 24 mesi. Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antiformentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato. Spessore delle crosta circa 6 mm

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante.

Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Si richiedono confezioni porzionate sottovuoto.

7.3) Fontina DOP

Formaggio a denominazione d'origine protetta. Formaggio grasso a pasta semi cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione.

Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

7.4) Prosciutto cotto Alta Qualità

E' richiesta la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, di Alta Qualità secondo quanto previsto dal D.M. 21 settembre 2005, con cosce provenienti da suini di allevamento nazionale.

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente.

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino, nato, allevato e macellato in Italia.

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all'interno non deve esserci liquido percolato in eccesso.

L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa.

Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

7.5) Carne di vitellone chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP), prodotta a norma di quanto stabilito nell'apposito Disciplinare, approvato secondo le norme previste nel Regolamento CE 510/2006.

La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo. In particolare la carne:

Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati nel territorio regionale

Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore a R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2/3 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto;

Deve essere consegnata entro 10 giorni massimo dalla data di confezionamento;

Si richiede la fornitura in tagli porzionati confezionati sottovuoto, idonei alla preparazione dei piatti previsti nel menù.

E' ammessa la presenza nelle confezioni di sierosità non superiore al 3% sul peso totale.

I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell'utilizzo non sia superiore al 5%.

I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni) e la vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

Tipologia dei tagli:

Quarto posteriore: girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone)

8) PRODOTTI REGIONALI

8.1) Prosciutto crudo

Il prosciutto crudo stagionato, deve provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati e stagionati da produttori toscani o umbri.

Per prosciutto si intende coscia di suino lavorata fresca (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento) disossata e ben stagionata.

I suini devono avere almeno 9 mesi di età ed un peso vivo tra i 144 ed i 176 kg. La lavorazione deve essere esclusivamente di cosce fresche.

Caratteristiche:

- avere un peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg,
- essere di colore uniforme al taglio, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce e senza difetti
- avere specificato sull'etichetta la scadenza e la durata della stagionatura.
- non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte.

8.2) Formaggio Pecorino

Il formaggio pecorino deve provenire da produttori toscani o umbri.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura; dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte ovino non margarinato.

Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc.).

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiore.

Il sapore deve essere fresco ed esente da amaro. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o

all'interno della pasta.

8.3) Ricotta di pecora

La ricotta di pecora deve provenire da produttori toscani o umbri.

Prodotta da siero di latte ovino, sale senza additivi conservativi, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico;

forma data dal contenitore;

peso da kg 1 a kg 3;

pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato;

matura in un giorno;

composizione: proteine 15% , lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%.

9) PRODOTTI BIOLOGICI (BIO)

I prodotti di produzione biologica devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n.834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati a uno degli Organismi di Controllo e Certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla 1° categoria commerciale in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica".

9.1) Fagiolini finissimi BIO (surgelati)

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

9.2) Piselli finissimi BIO (surgelati)

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto.

Sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

9.3) Spinaci e bietola BIO (surgelati)

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale ;
- porzioni scolorate;

- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

9.4) Legumi secchi BIO

Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.

I prodotti forniti devono provenire da "Agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti proveniente da colture Italiane.

I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.

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

Tutti i prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno l'80%.

9.5) Cereali in grani BIO

Devono provenire da aziende che osservano le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti.

Devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- devono risultare indenni da alterazioni, infestazioni di parassiti animali e vegetali e fungini; non devono contenere altri semi, devono essere a granella il più possibile uniforme, integra e pulita;
- devono essere confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti.

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

9.6) Riso semintegrale/integrale BIO

Il riso deve provenire da coltivazioni nazionali biologiche.

Il riso dovrà avere:

aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco

non presentare punteggiature

granelli rotti o corpi estranei per una percentuale non superiore al 3%

non devono essere avvertiti cattivi odori;

non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste:

- Parboiled
- Fino: Ribe, Europa
- Superfino: Arborio, Roma

9.7) Pomodori pelati e/o polpa di pomodoro BIO

Prodotto ottenuto da pomodori pelati di produzione nazionale BIO, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli.

La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.

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

I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in Italia ed in etichetta dovrà essere riportata la dizione "*Origine del pomodoro: Italia*" conformemente al Reg UE 1169/2011.

9.8) Uova pastorizzate da allevamenti BIO

Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) di categoria "A" extra, del peso medio di gr. 55/60, provenienti da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente. Devono essere fornite in confezioni da Kg. 0,500.

Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente.

10) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni regionali e/o nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla 1ª categoria commerciale in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o

che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.

- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc. ..
- presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Devono inoltre:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche e omogenee per maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

10.1) Verdura fresca di prima qualità

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Ortaggi a bulbo

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglio

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogo

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porro

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Ortaggi a radice

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcate, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Devono essere prive di odori e sapori anomali. Le carote devono essere di categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso - violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti. La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo. E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

Ravanello

Devono essere lisci, interi, sani, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliati, non legnosi, non biforcati, spaccati. Devono essere privi di odori e sapori anomali.

Ortaggi a fiore

Cavolfiore

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Ortaggi a frutto

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole, esenti da danni da gelo e da sole. In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr.

Zucca

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenze di larve.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme. Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 gr.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Asparagi

Sono richiesti asparagi del diametro minimo di mm 12 per la categoria extra e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

Patate (*tuberi e radici*)

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo; turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Ortaggi a foglia

Cavoli, erbette, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali. .

- La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato.
- I cavoli devono presentarsi ben serrati.
- Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.
- I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.
- I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 gr., l'indivia di almeno 200 gr.

Erbe aromatiche seccate

origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc..

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche

basilico, prezzemolo, sedano, rosmarino, salvia, ecc..

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

10.2) Frutta fresca di prima qualità

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve provenire da raccolti e produttori italiani; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La distribuzione della frutta per la colazione e il pranzo dovrà seguire la stagionalità indicata dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di cui al D.G.R.T. 1127/2010, aggiornate con D.G.R.T. 898 del 13/09/2016.

Albicocche

Le albicocche dovranno esser fornite nei mesi di giugno e luglio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr.

Ananas

Gli ananas dovranno essere forniti a richiesta durante l'anno scolastico.

Gli ananas dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature.

La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Anguria

Le angurie dovranno essere servite a giugno, luglio e settembre.

Le angurie dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Arance

Le arance dovranno essere fornite da novembre a maggio.

Varietà: Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle. Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

Banane

Le banane dovranno essere fornite da settembre a luglio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Ciliege

Le ciliege dovranno essere fornite nei mesi di giugno e luglio.

Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm 17 per le altre varietà.

Clementine / Mandaranci

Le clementine / mandaranci dovranno essere fornite da novembre a marzo.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.

La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr.

Contenuto minimo in succo 33 - 40%

Fragole

Le fragole dovranno essere fornite da aprile a luglio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Kiwi

I Kiwi dovranno essere forniti da novembre a maggio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.

La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

Limoni

I limoni devono essere forniti, ottobre e novembre, marzo e aprile, e giugno e luglio.

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti 110/150 gr. devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%.

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che :

abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;

presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

Mele

Le mele dovranno essere fornite da settembre a maggio.

Varietà Golden, Deliziose, ecc.. devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il

peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

Melone

I meloni dovranno essere forniti nei mesi di settembre, maggio, giugno e luglio.

I meloni dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Pere

Le pere dovranno essere fornite da settembre ad aprile e nel mese di luglio.

Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

Pesche

Le pesche dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio.

Varietà a pasta gialla ed a pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate tra cui la grammatura, devono provenire dalle zone di produzione tipiche.

Susine

Le susine dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Uva

L'uva dovrà essere fornita nei mesi di settembre e ottobre.

Varietà: Regina, Italia. Produzione regioni tipiche.

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

11) ALIMENTI CONSERVATI

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento.

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

11.1) Tonno all'olio di oliva

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 9 dicembre 1993. La confezione deve essere integra, non presentare difetti o punti di ruggine, corrosione interne o esterne e deve essere conforme ai valori limite per i contenitori di alimenti a banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto totale rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg.

11.2) Olive nere e verdi in salamoia

Devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie

e devono presentare il caratteristico odore e sapore.

Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Le olive nere devono essere contenute in latte riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza, la dicitura di identificazione del lotto.

11.3) Fette biscottate

Il prodotto deve essere fresco, non deve presentare odore, spore o colore anomali e sgradevoli. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge.

Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo "0".

Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

11.4) Biscotti secchi

I biscotti dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di saccarina, dolcificanti artificiali, grassi idrogenati, olio di palma.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni dovranno essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e sufficienti a poter verificare il rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato.

11.5) Confetture extra di frutta

Le confetture devono risultare costituite da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Devono essere garantite per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini) non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non devono essere dolcificate con sostanze edulcoranti sintetiche.

11.6) Miele

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non deve aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo
- il Paese d'origine
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo

del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

12) AROMI, CONDIMENTI, SOSTANZE EDULCORANTI

12.1) Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale.

Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23 dicembre 1967.

12.2) Sale marino iodato fino e grosso

Tutto il sale marino, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato e produzione italiana.

Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto. Particolari condizioni: specifica indicazione di – sale iodato - modalità di conservazione.

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici-chimici-ambientali.

12.3) Zafferano

Il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "*Crocus sativus L.*".

La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

12.4) Capperi sotto sale di origine Italia

Ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

12.5) Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali.

Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.

Non deve presentare impurità o residui di insetti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla Legge 31 marzo 1980, n. 139.

13) BEVANDE E INFUSI

13.1) Acqua oligominerale

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti D.M. della Salute 10 febbraio 2015, del D.Lgs. 8 ottobre 2011, n.176 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonché le indicazioni del D.M. della Salute del 11 settembre 2003 in attuazione dalla Direttiva CE 2003/40/CE e dal D.M. del 12 novembre 1992, n. 542 e sue modificazioni.

I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in vetro da 1 litro con tappo a vite;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12 novembre 1992, n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.

Le bottiglie di acqua dovranno avere, al momento dell'utilizzo, un residuo di vita commerciale pari almeno a 9 mesi.

13.2) Tè deteinato

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- prodotto di 1 qualità confezionato in bustine da gr. 2,5 ognuna
- deve essere deteinato di prima qualità
- il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal D.M. 12 dicembre 1979 e succ. mod. ed int.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: tè deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

13.3) Camomilla

Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metallipesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere pronto all'uso, previa aggiunta di acqua opportunamente riscaldata.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

13.4) Orzo

L'orzo solubile deve essere confezionato in barattolo richiudibile, riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. La confezione (barattolo con coperchio richiudibile) dovrà essere conforme alle norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. L'orzo non deve essere confezionato in busta.