



COMUNE DI MONTEGROTTO TERME
PROVINCIA DI PADOVA
C.A.P. 35036 PIAZZA ROMA, 1
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA – UFFICIO ISTRUZIONE
TEL. 049/8928782 Fax: 049/8928839
www.montegrotto.org
istruzione@montegrotto.org

Periodo 07.01.2013-31.07.2016

ALL.TO C

1.1 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e succ. mod. e integr. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.

Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti allergenici, devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta secondo il D. Lgs. 114/2006, che recepisce le direttive CE n° 89/2003, n° 77/2004 e n° 63/2005;

- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

1.2 OGM FREE

Si indica come OGM un organismo diverso da un essere umano il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura.

In osservanza di quanto previsto nelle indicazioni di cui all'articolo 3 della Legge Regione del Veneto n° 6 del 1-03-2002, tutti i prodotti alimentari, trasformati e non, utilizzati per le forniture in oggetto, non dovranno derivare o contenere alimenti transgenici (OGM) o sostanze indesiderate.

La ditta appaltatrice dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta "non contiene OGM" o "OGM FREE" o con certificazione attestante tale assenza.

1.3. SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Come alimento biologico s'intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche, garantite e certificate, vale a dire con l'impiego di metodi di produzione in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CE n° 834/2007 del Consiglio del 28/06/2007;
- Regolamento CE n° 889/2008 della Commissione del 05/09/2008;
- Regolamento CE n°1235/2008 della Commissione del 08/12/2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale n°18354 del 27/11/2009 concernente "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n° 834/2007, n° 889/2008, n° 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.);
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

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

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

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

- lotto, o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possono rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- codice produttore o del diverso operatore;
- numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi dovranno essere di materiale riciclabile:

- per orto frutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli e altre conserve: vetro verde, e latte per alimenti;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti dovranno essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza e/o produzione, sottoforma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n° 842 del 27 aprile 1993, (anch'esso sottoforma di sigla), il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE 889/2008 non saranno accettati.

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica, controllo e alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni. In alternativa è prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti e che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati ai sensi del Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integraz. Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia lo stoccaggio delle materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti al prodotto certificato ai sensi del Reg. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

1.4 PRODOTTI DOP E IGP

(DOP denominazione di origine protetta - IGP indicazione geografica protetta)

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.

I prodotti DOP e IGP dovranno provenire da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento CE n° 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006.

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti; l'elenco dei prodotti richiesti sarà specificato nelle caratteristiche merceologiche di seguito riportate.

1.5 VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLA DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà a ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità, nei tempi tecnici minimi necessari.

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

2. CEREALI E DERIVATI

La cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici di grande portata e il trasporto in termocontenitore in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve essere utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1. caratteristiche merceologiche delle paste cotte:
 - tempo di cottura;
 - resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
 - grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
 - capacità di trattenere i condimenti.
2. Caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:
 - disfacimento residuo per effetto della sosta;
 - consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato secondo il D.Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

2.1 PASTE SPECIALI ALL'UOVO, INTEGRALI CON FARINA DI ORZO, INTEGRALI CON FARINA DI FRUMENTO

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina e tagliatelle.

I formati di pasta integrale sia di frumento sia di orzo, devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli (ai sensi del regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri;
- Umidità max: 12,50% ;
- Acidità max: 4% ;
- Ceneri max: 0,90% su s.s. ;

- Proteine min.: 10,50 su s.s.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

carica microbica totale (acrobi mesofili a +32°C):	non superiore a 10 ⁴ UFC/g.
Salmonella:	assente/25 g.
Staphylococcus aureus:	non superiore a 100/g.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico – sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata e in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere secondo i D.Lgs. n° 109/1992 e successive modifiche e integrazioni.

2.2 CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA E PREPARATI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

FARINA DI FRUMENTO

La macinatura è preferibilmente fatta con mulino a pietra, il quale consente la conservazione di almeno una parte delle preziose sostanze presenti nello strato aleuronico della cariosside.

Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*, la cui variabilità è notevole quanto a caratteristiche nutrizionali, al comportamento degli impasti, alla quantità di proteine. La classificazione commerciale del frumento tenero riconosce il “mercantile”, il “buono mercantile”, il “fino”, con 10% circa di proteine, lo “speciale”, con il 12% circa di proteine, lo “speciale di forza”, con il 13 o il 14% di proteine.

Alcuni produttori biologici tengono separate le farine dei vari tipi di frumento che coltivano.

A seconda del livello d'abburrattamento, si produce farina del tipo “integrale”, privata della sola crusca più grossolana, del tipo “2”, chiamata anche semi – integrale, privata anche del cruschetto, farine del tipo “1” e del tipo “0”, dalle quali è levato anche il tritello.

Queste ultime sono maggiormente adatte a preparare salse, dolci, scaloppine.

La farina dev'essere documentata con l'etichettatura in conformità al regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e succ. modifiche e ai D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici.

FARINA BIANCA

La farina di grano tenero di tipo “00” deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità max: 14,50% ;
- Aw: non superiore a 0.80-0.85
- Ceneri: 0,55% su s.s.;
- Proteine min.: 9%;
- Glutine secco: 7%
- Conservanti: assenti
- Frammenti di insetti: assenti
- Peli di roditori: assenti
- Frammenti metallici: assenti.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni, o altre sostanze vietate dall’art. 4 del D.P.R. 09-02-2001, n.187.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni.

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

FARINA DI FARRO

Una volta decorticato, anche il farro (*triticum monoccocum* oppure *triticum spelta*) può essere macinato, preferibilmente da mulino a pietra, e ridotto in farine, che possono rientrare nelle categorie elencate per il frumento tenero. Più frequenti sono quelle del tipo “integrale” e del tipo “ 2”.

La preferenza che può essere data alle farine di farro, deriva dalla riscoperta di un gusto decisamente migliore, rispetto a quello dei grani teneri nudi oggi più coltivate. Altro motivo di preferenza, è la tolleranza al glutine di farro, di norma riscontrata presso chi soffre di intolleranza ai frumenti più diffusi.

Dal punto di vista nutrizionale e, in particolare, per il contenuto di proteine, la variabilità nel farro è analoga a quella presente negli altri frumenti.

Valgono le medesime prescrizioni elencate per le farine di frumento.

FARINA DI MAIS

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria “farina bianca”.

Molto variabile è il mais delle diverse selezioni colturali, in particolare nel tipo di frattura della cariosside (vitreo, farinoso, glutinoso) e ancor più nelle caratteristiche organolettiche. Le varietà ibride

oggi più coltivate, perché più produttive sono in genere a frattura farinosa, poco adatte all'alimentazione umana. Tra le colture vitree un tempo estremamente coltivate per la polenta, in particolare nell'Italia settentrionale, alcune sono di qualità eccellenti, come vari tipi locali di Marano, di Brigantino, di Nostrano dell'Isola, alcuni Cinquantine, il Biancoperla. Queste vecchie varietà dimenticate, che meritano una diffusa riscoperta, sono ancora disponibili in piccole quantità, grazie ad alcuni coltivatori biologici appassionati.

2.3 RISO

RISO BIANCO, SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO E RISO INTEGRALE

Il riso da fornirsi deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge 5 giugno 1962, n. 586, e D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109).

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna.

Deve trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato. Il riso deve essere della denominazione commerciale "Violone nano", per risotti dovrà essere utilizzato riso denominato "Parboiled".

Il riso inoltre deve:

- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli;
- avere un'umidità di almeno 15.0÷15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura dev'essere confacente al e D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

2.4 Semola di grano duro

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 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

Limiti max dei residui DM 19/5/2000 e succ. mod.

Micotossine - secondo Gir. Min. San. n° 109/06/1999

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono essere indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni.

2.5 Farro e spezzato di farro

I grani devono essere uniformi e puliti: indenni da parassiti e insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc. e alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni e al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

2.6 Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco sia in fiocchi, devono essere indenni da parassiti e insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., e alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni e integrazioni e al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

2.7 Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 e succ. mod. e integr. e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif.e integr.

2.7.1 Orzo solubile e tostato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

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

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e succ. mod. e integr. e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif.e integr.

2.8 Mais in chicchi

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col nominato colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e succ. mod. e integr. e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif.e integr.

2.9 Grano saraceno

Il prodotto deve essere indenne da parassiti e insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti, e alterazioni di tipo microbiologico.

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e succ. mod. e integr. e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif.e integr.

2.10 Cous-cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e succ. mod. e integr. e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif.e integr.

2.11 Fecola di patate, tapioca e mais

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 succ. modif. e integr e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif. e integr.

Fiocchi di cereali

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, farro, miglio, orzo, segale, avena, frumento). Devono essere uniformi e puliti: indenni da parassiti e insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc, né alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 e succ. modif. e integr e al Reg. CE 834/2007 e succ. modif. e integr.

3. PANE E DERIVATI

3.1 Pane fresco di provenienza biologica

Ai sensi della legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo "O", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 g e di 40-50-80 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D.M. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche e integrazioni.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna, ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno e il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580/67 e cioè "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 e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal Reg. CE n°1935/2004 e successive modifiche e

integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, ma 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 previsti dal Reg. CE n°1935/2004 e successive modifiche e integrazioni.

Umidità massima 29% per pezzature fino a 70 gr.

3.2 Pane integrale o semi integrale di provenienza biologica

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (legge n. 580/67 art. 7/9 e D.P.R. n° 502 del 30/11/98):

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve essere addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione dette crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà, contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

3.3. Pane speciale (panini all'olio o panini al latte)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio o al latte) deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 L 580/67 e D.M. 5/2/70.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

Per il pane all'olio sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso olio di sansa rettificato.(art. 10 lettera A - D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502).

3.4. Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n° 580 del 4/7/1967 e succ. mod.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi 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.

3.5 Pizza

Prodotta con farina di tipo "O", a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti per la base: farina "O", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua.

Ingredienti per la guarnizione: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta (o altri ingredienti su richiesta dell'A.C.)

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extravergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

La produzione deve essere di giornata e con questo s'intende la lavorazione sulla base già lievitata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme. La pizza non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti; le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

Per la preparazione presso il centro di cottura potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza.

Nella fase di servizio alle scuole veicolate la pizza dovrà essere porzionata nelle grammature previste, collocata nei gastronorm in mono strato o separata da carta oleata al fine di evitare l'adesione del formaggio alla porzione sovrastante.

3.6 Lievito di birra

Tipologie richieste:

Lievito di birra secco naturale composta da *saccharomices cervisiae* attivi.

Lievito di birra fresco in panetto

Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n° 580 del 4.7.67, art. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D. L. 109/92 e succ. modif. e integr.

3.7 Lievito per dolci

Composto da cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L. 109/92 e succ. modif. e integr.

3.8 Grissini senza sale

I grissini possono essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge e in particolare alla L. 4/7/1967 n. 580 art. 22 e DM 5/2/1970 da fornire in confezioni sigillate e in mono porzione da 15 gr. cad, nel rispetto D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e succ. modif. e integr.

3.9. Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al D. P. R. 23/06/93 - n° 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, integrali, con acqua, zuccheri, oli e grassi, malte, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (Decreto n. 209/96, decreto n. 250/98 e succ. mod.).

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

3.10. Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D. P. R. 283/93, e devono essere fresche non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Possono essere fornite in confezioni pluri porzione o mono porzione da 2 fette cad. (per i veicolati).

4. PRODOTTI SURGELATI DEL PANIFICIO

4.1. Gnocchi di patate

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e da coloranti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo “a ciclo chiuso e automatizzato”, al fine di garantire la minor manipolazione possibile e ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza). Non deve inoltre contenere residui di uova e latte.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale e quindi non dovranno disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi a essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo. La

precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da coloranti e conservanti.

La confezione deve essere a norma di Legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e produzione, nome dell'azienda produttrice.

4.3 Pasta sfoglia surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto deve essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

4.4 Pasta frolla

Pasta frolla per la preparazione di prodotti da forno dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, burro, sale, zucchero. La scheda tecnica del prodotto scelto deve essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

5. PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI FRESCHI

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, non saranno accettati prodotti preconfezionati, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione dell'ufficio refezione scolastica.

Dovranno essere freschi di giornata, preparati con l'impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, offerti alle scuole nel rispetto della ciclicità e nelle seguenti tipologie: plumcake, crostate (di marmellata o mandorle), pane con l'uvetta, torta margherita, torta di ricotta, torta al limone, torta allo yogurt, torta di riso, torta di mele, torta al cioccolato, stelline, biscotti al cioccolato o alla marmellata, muffins, ecc..

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica sia al plesso di destinazione.

Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti (es. strutto e oli o grassi di origine animale) dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele. Il pane con l'uvetta deve essere prodotto con pezzatura massima di 50 g.

5.1 Panettoni, pandori e colombe pasquali

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, non saranno accettati prodotti preconfezionati, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione dell'ufficio refezione scolastica.

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali) uvetta sultanina, con/senza frutta candita (per colombe e panettoni). Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione, essere a richiesta preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta per uso alimentare.

5.3. Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

La composizione principale deve essere la seguente:

farina, zucchero, sostanze grasse (burro), uova, latte, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari; potranno essere forniti alle scuole in confezioni mono-dose da 25-30 gr. circa, nel rispetto del D.Igs. 27/1/92 n°109 e succ. mod e integr.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione.

6. FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni, rispettare in tutta la normativa vigente in merito, in particolare quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento CE 2073/2005.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti (D.M. 209/1996, D. n° 250/98 e succ. mod.); peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno e all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; ne 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.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi DOP e IGP devono rispettare i Reg. CE n° 2081/92 e n° 1263/96

6.1 Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e i REG. CE n° 2081/92 e n° 1263/96.

Stagionatura:

- almeno 18 mesi di invecchiamento per il formaggio grattugiato;
- almeno 12 mesi di invecchiamento (per i secondi piatti) DPR 9/10/1990,

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative 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.

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

Spessore della crosta circa 6 mm.

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.2 Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n°1107 del 12/06/96 (GUCE L. 148 del 21/06/96)

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto a condizione che la confezione sia regolarmente etichettata secondo la normativa vigente.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 18 mesi. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%;
- deve essere idoneo all'essere grattugiato.

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

Spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Colore della pasta bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Potranno essere richieste anche confezioni mono dose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti DPC 4/11/1991/R.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.3. Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96 e Reg. CE n°1200 del 15/10/07), di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del Consorzio di Tutela a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (D.P.C.M. 3/08/1993).

Peso medio della forma da 8 a Kg 12.

Grasso su s.s. minimo 24% (per l'asiago d'allevato).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.4. Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 9/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.5. Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. e integrazioni, deve riportare il Marchio del Consorzio di Tutela.

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.6. Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle e umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza.

Consegnato in panetti da 1 Kg circa o in confezioni mono dose da circa 100 gr.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

6.7. Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96) prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. e integr.

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.

6.8. 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, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, 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.

6.9 Robiola (di Roccaverano - DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. e integrazioni.

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%, sostanze proteiche 38% su s.s. e ceneri 7%.

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.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

6.10. Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero di latte vaccino; sale. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

un tenore di grasso s.t.q. : 20% circa

un'umidità: non superiore a 60-65%

additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

6.11. Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

a forma di bocconcino del peso medio di g. 120-130;

in formato "ciliegina" da g. 15-20;

Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g. 250.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al DPR 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido; devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

6.12. Quartirolo Lombardo (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96) prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod.

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture. Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

Grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato. Deve recare apposito contrassegno specifico, a garanzia delle normative vigenti.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

6.13. Casatella Trevigiana (DOP)

Formaggio a pasta molle, di latte vaccino pastorizzato. Fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema. Crosta assente o appena percepibile. Forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule. Non deve presentare odori o sapori sgradevoli (acido, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, sviluppo di muffe superficiali.

6.14 Caciottina fresca

Deve essere ottenuta da latte vaccino intero con stagionatura minima di 20 giorni.

6.15 Latte

Il latte intero fresco pastorizzato di produzione nazionale deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, e ai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo. Deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89 e L. 3/08/2004 n° 204 e successive modifiche e integrazioni.

Gli stabilimenti sono tenuti a redigere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del MIPAF 14/01/2005.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza devono essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 e alla Legge n° 204/2004.

Il confezionamento deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia D.P.R. 54/1997, in quanto applicabile, Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni e Regolamento CE 1935/2004, sue modifiche e integrazioni.

Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane e in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco-tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3,5% per il latte intero tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato massimo 0,5% per il latte scremato.

Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato alta qualità".

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della Legge 169/89), in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9° C.

6.15.1. Latte fresco pastorizzato alta qualità

È definito - latte fresco pastorizzato di alta qualità nazionale il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,5%

Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro

6. 15.2 Yogurt intero, alla frutta e magro

Con tale termine s'indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' consentita l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Lo yogurt può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; deve essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L. 994/29 e sue modifiche e la L. 54/97 per quanto concerne il tenore di grassi. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal DLgs 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

Lo yogurt magro può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere anti fermentativi; la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La pezzatura richiesta è quella da 125 g. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C secondo le normative vigenti.

La data di scadenza deve essere successiva di almeno 15 giorni dalla data di effettiva consegna, attestata dal documento di trasporto.

6. 15.3 Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg. CE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L. 202 del 13/5/1983 e succ.mod.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno essere assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

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

6. 15.4 Burro di centrifuga da agricoltura biologica

Prodotto secondo quanto stabilito dal Reg. CE 834/07.

7. Derivati del Latte

7.1 Gelati in vaschetta monouso o in coppette

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a L 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

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

La preferenza è per formulazione semplice, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili e alla temperatura di -10°C).

8. Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre e in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi devono:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) essere di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

8.1 Prosciutto crudo di Parma (DOP)

Prosciutto a Denominazione d'origine Protetta (Reg. CE n. 510/2006) controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola "PARMA"; sotto la base ovale sono riportati tre spazi, dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (art. n. 1 L 26/1990 e successive modifiche). Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990 e succ. modifiche. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 12 mesi come da D.M. n° 67054 del 05/12/2005 in vigore dal 1/01/2006.

Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 sue modifiche e integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n° 259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. n° 537/92 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni)

8.2 Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96) prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981; le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione; la forma naturale semipressata, con o senza piedino; la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo; stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura; il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa (fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg), il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante; la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 sue modifiche e integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n°77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n°259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. n° 537/92 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

8.3 Prosciutto crudo di Modena (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n°1107 del 12/06/96) prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 11 del 12 gennaio 1990: la stagionatura non può essere inferiore a 9 mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura; è escluso ogni procedimento di conservazione, compresa la congelazione; peso non inferiore a 7 Kg; colore rosso vivo del taglio; sapore sapido non salato; aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago; consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 sue modifiche e integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n°77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n°259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. n° 537/92 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

8.4 Bresaola della Valtellina (IGP)

Prodotto a Indicazione Geografica Protetta (Reg. CE n. 510/2006)

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 e i 4 anni. La stagionatura varia da 4 a 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica;
- b) aspetto al taglio compatto e assente da fenditure;
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa;
- d) profumo delicato e leggermente aromatico;
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto deve rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con decreto MIPAF del 23/12/1998 (G.U. n° 5 del 08/01/1999)

9 OLIO E ACETO

9.1 Olio extra vergine di oliva - Del Garda (DOP), Toscano (IGP), Dei Laghi Lombardi (DOP)

L'olio extravergine di oliva deve provenire da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE Reg. CE 834/07 e succ. modific. e integraz.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere delle seguenti tipologie:

- Olio extra vergine di oliva Del Garda, prodotto a denominazione di origine controllata (Reg. CE 2081/92)
- Olio extra vergine Toscano, prodotto di indicazione geografica protetta (DM 21/7/1998)
- Olio extra vergine di oliva Dei Laghi Lombardi, prodotto a denominazione di origine controllata (DM 17/09/1998 Reg. CE n°1263 del 1/07/1996)

Il prodotto deve essere ottenuto con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore che deve essere gradevole e aromatico, con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia, di produzione nazionale. L'acidità espressa in acido oleico non superare lo 0,8% in peso; rancidità (kreiss) assente; contenuto in perossidi massimo 20 (meq. 02/kg.); contenuto in "tirosolo e idrossitirosolo" non superiore al 4-5% del totale di polifenoli.

In sede di analisi bromatologia, potrà essere richiesta l'analisi delle varie classi di polifenoli, il gascromatogramma e il n. dei perossidi.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/1982 n. 777, sue mod. e integr. e dai D.M. di applicazione. Il prodotto deve essere consegnato, nelle mense dei vari plessi, in bottiglie di vetro scuro, sigillate, da 0.50 l. – 0.75 l. – 1 l.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs: 109/92, e sue mod. e integr.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia sempre perfettamente chiusa.

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a mesi 6):

- gascromatogramma, acidità, numero di perossidi.

9.2 Aceto da utilizzare per preparazioni

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g. 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Il prodotto non deve presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, cioè non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa.

Etichettatura secondo il D. Lgs 109/92 e succ. mod. e integr.

9.3 Aceto di mele da utilizzare per condire

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato e invecchiato in fusti di legno (acidità 4,5-5%). Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme alla L. 2/08/1982 n° 527 e al D. Lgs 109/92 e succ. mod.

10. CARNI REFRIGERATE (bovine – agricole – avicole - equine)

1.0.1 Carne di bovino fresco, refrigerato e confezionato sottovuoto

Le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allevati secondo Disciplinari di Produzione (in allevamenti) controllati da organismi terzi indipendenti e/o organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico- sanitari). Le carni devono provenire da allevamenti, stabilimenti, macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, preferendo le carni di animali allevati e macellati in Italia, e rispondenti alla legislazione vigente. Saranno ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e

buono stato di salute, buona conformazione, di età non superiore ai 24 mesi; devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La tipologia genetica deve rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute; non possono essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominante altre razze.

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994 e successivi aggiornamenti e Regolamento CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni) della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CE/S EUROP:

- A/E3 (A = vitellone, E = sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3 = stato di ingrassamento medio).
- E/E3 (E = giovenca, E = sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3 = stato di ingrassamento medio).

La carne bovina deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sotto vuoto, nei seguenti tagli anatomici.

Tipologia dei tagli e preparazioni consentite:

Quarto posteriore:

Fesa: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido.

Noce con esclusione di geretto: fettine e arrosto.

Scamone: bistecche, arrosti, spezzatino.

Filetto: bistecche e cottura rapida.

Sottofesa squadrata con magatello: arrosti.

Fetta di mezzo: cotolette e involtini.

Quarto anteriore

Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. Indicativamente per carne tritata e polpette.

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina - dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n° 298 (classificazione carcasse bovine) e D. Lgs. n. 286/94 sul confezionamento e D. Leg. n. 109/92.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su un'etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

IDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Nascita	Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla.
Allevamento	Paesi di Allevamento/ingrasso
Macellazione e bollo CE	Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione.
Sezionamento bollo CE	Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento.
Età dell'animale	Espressa in mesi e/o giorni.
Nome e regione sociale del produttore e sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.	
Bollo sanitario CE inserito in M e S	che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P" conformemente alla direttiva CE 64/433 e successive modifiche e integrazioni.
Codice di riferimento animale/numero Lotto e ID animale	Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali e numero di auricolare.
Categoria commerciale	Es. vitellone
Denominazione della specie, taglio anatomico e peso netto	Es. Limousine, fesa kg. 4.5
Indicazione della classificazione delle carcasse	Secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n° 298)
Data di confezionamento e data di scadenza	

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. N. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; deve essere conservate sino al momento della cottura a temperatura compresa fra + 0°C e +4°C.

Confezionamento: ogni confezione deve essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte, deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento.

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

I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme del D.Lgs. 286/94 e sue modifiche e integrazioni; gli involucri e i materiali d'imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

Condizione generale della carne bovina:

La carne bovina deve:

- provenire da allevamenti nazionali o Comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE; sarà data preferenza a fornitori in grado di assicurare una fase d'ingrasso su territorio nazionale per almeno 4 mesi;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana.

10.2. Carni di suino fresche refrigerate

Condizioni generali:

come norma generale si precisa che le carni devono provenire da suini magroni ed essere di prima qualità, secondo il Reg. CE 3220/84, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine pertanto devono:

- provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (D.M. Mipaf dell'11/07/2002 e sue modifiche successive) ovvero classi E e U del Decreto citato;
- provenire da animali sani, allevati in territorio nazionale (nati e allevati in Italia), preferibilmente locale – regionale, macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art.13 del D. Lgs. 18 aprile 1994, n. 286. L'allevamento dovrà essere fatto con prodotti di origine vegetale, senza l'utilizzo di promotori della crescita.
- I lombi suini freschi devono essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994 in quanto applicabile e dai Regolamenti n°852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni e dal Regolamento CE n° 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, il Contraente dovrà dare evidenza di avere adottato un piano di

controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14 comma 2 del D. Lgs. n. 336 del 04.08.1999.

Non sarà possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe.

Tipologia dei tagli:

Lombata (o lonza)

Arista (o carré)

Fesetta

Filetto

10.3. Carni di puledro fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D. L. 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;
- deve sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi;
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE;
- deve presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto fra i -1 ° e i +7°C;

Tipologia dei tagli:

- noce
- filetto
- scamone
- roast - beef

Confezionamento: ogni confezione deve essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture previste dalla normativa vigente.

10.4. Carni avicunicole fresche e refrigerate.

Tipologia: polli a busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato.

I prodotti devono essere di 1^a qualità e di provenienza nazionale, preferibilmente locale –regionale, conforme all’Ordinanza ministeriale del 17/12/2007 e successive modifiche e integrazioni e Reg. (UE) 1086/2011.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n 495 del 10/12/97, D.L n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992 e successive modif. e integr., D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CE 1029/2006.

Le carni avicunicole devono:

- provenire da allevamenti a terra nazionali e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S ai sensi del DPR 495/97;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento.

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, coniglio intero disossato, cosce posteriori di coniglio sottovuoto, cosce posteriori disossate, lombo disossato.

Specifiche per l’etichettatura del pollame

In ottemperanza all’ordinanza del Ministero della Salute del 25/08/2005 in vigore dal 17/10/2005 è obbligatoria l’etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e l'allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o sull’imballaggio

10.5 Polli a busto

Il prodotto deve:

- provenire da allevamenti a terra, nazionali o CE, conformi al regolamento CE 1029/2006 (nel rispetto delle norme vigenti) e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S ai sensi del DPR 495/97;
- essere ricavato da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, sottoposte a ispezione sanitaria ante-mortem e post-mortem effettuata da veterinario ufficiale.

Il prodotto deve appartenere alla categoria "A1" (1^a qualità - A1 Reg. CE 1029/2006), di buona conformazione e di adeguata maturità, del peso di g. 1000/1100 g.

I polli devono essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, zampe, interiora, gozzo, privi di coloranti per la pigmentazione e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie; la carne deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, non flaccida e non infiltrata di sierosità.

La macellazione deve essere recente, cioè non superare ai 5 gg e non inferiore a 12 ore, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale.

Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e cloaca.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Le carni devono corrispondere a tutte le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97 sue modifiche e integrazioni, D.L. n. 109/92, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92 sue modifiche e integrazioni.

10.6. Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, proveniente da polli allevamenti a terra, nazionali o CE conformi al regolamento CE n. 1029/2006 (nel rispetto delle norme vigenti) e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S ai sensi del DPR 495/97 con esclusione dei prodotti esteri o comunque surge - congelati.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 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 e salute;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato, lo scarto non deve essere superiore al 10% (resa dopo lavorazione 90%);
- devono provenire da animali non trattati con sostanze ormonali, con residui fitofarmaci, medicinali ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di Autorizzazione Sanitaria e contenitori isotermitici, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Le carni perciò devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole, come riportato dal D.P.R. 10/12/1997 n. 495 sue modifiche e integrazioni.

Confezionamento: i materiali di imballaggio devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsiasi altro agente esterno indesiderato. I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

10.7 Cosce, fusi e sovracosce di pollo

Le cosce, i fusi e le sovracosce di pollo non congelate devono:

- essere ricavate da polli allevati a terra (di classe A1) di provenienza nazionale o CE conformi al regolamento CE 1029/2006 (nel rispetto delle norme vigenti);
- provenire da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S;
- possedere muscolatura ben sviluppata, con carne resistente e soda ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, trasudatura;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso; le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Cosce: (costituite da femore, tibia e fibula) la grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr.

Fusi: (costituiti da tibia e fibula).la grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr

Sovracosce:(costituiti dal femore) la grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr

10.8. Fesa di tacchino

Il prodotto deve:

- provenire da allevamenti nazionali o CE conformi al regolamento CE n° 1029/2006 (nel rispetto delle norme vigenti);
- provenire da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S;
- essere allevato a terra tramite metodo "estensivo al coperto;

- appartenere ad animali di prima qualità (di classe A1), di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione;
- essere stato macellato recentemente, cioè 2/5 gg prima del consumo; la macellazione deve essere seguita da raffreddamento rapido;
- possedere colorito bianco-rosa omogeneo; la carne deve essere di consistenza soda;
- essere esente da liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee;
- deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

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

10.9 Coniglio

Il coniglio deve essere "pronto per la cottura" completamente spellato, eviscerato, senza frattaglie, e con zampe prive della parte distale presentato in ottemperanza al DPR n. 559 del 30 dicembre 1992. Il prodotto deve essere allevato e macellato in Italia e riportare il marchio qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 kg di peso di classe A.

L'animale deve avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.

Il coniglio intero disossato deve presentare tessuti muscolari di colorito rosa chiaro lucente, i grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti. I fasci muscolari costituenti la lombata devono eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate; non devono presentare polveri e insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Tipologia

- Cosce posteriori di coniglio sottovuoto;
- cosce posteriori disossate;
- lombo disossato
- coniglio intero disossato.

Nel caso di coniglio disossato, non sarà accettata merce la cui scadenza sia inferiore a 4gg dalla data di consegna al plesso terminale.

Specifiche per l'etichettatura del pollame

In ottemperanza all'ordinanza del Ministero della Salute del 26/08/2005 in vigore dal 17/10/2005 è obbligatoria l'etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e

l'allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa o sul materiale di confezionamento, o sull'imballaggio. L'ordinanza specifica la tipologia delle informazioni obbligatorie in base al prodotto fornito: pollo intero, petti di pollo o semilavorati.

Il prodotto, pollame e conigli, deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495 del 10/12/97, D.L. n. 109 e n. 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n. 559 del 30/12/1992, Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE n° 543/2008

11. UOVA

UOVA DI GALLINA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche e integ.

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, regolamento (CE) n. 557/2007 della Commissione, del 23 maggio 2007, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova (Guce del 24 maggio 2007 n. 132); essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e 2295/2003.

Devono provenire preferibilmente da allevamenti all'aperto secondo Reg. CE n. 589/2008 in applicazione del Regolamento 1234/2007.

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

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da 60÷65 g. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico - sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente dai corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute a una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Requisiti microbiologici

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Salmonella spp.	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici

Salmonella spp.	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici
-----------------	---------------------	----------------------

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo e aggiornato. Si richiede inoltre che siano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte.

Le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n° 1; D. Lgs. 29/07/03 n° 267; Reg. CE n° 2295/2003).

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

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

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica deve essere rinnovata ogni 3 mesi.

12. PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.Lgs. 524/95, di modifica e integrazione al D.Lgs. 531/92. e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

Il prodotto deve essere stato accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, 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% del peso; 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 per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19/01/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso Regolamento.

Per i filetti di pesce si chiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle.

Tipologia commerciale della specie:

Vitello di mare - filetti di sogliola e di platessa - halibut - cuore e filetti di merluzzo - dentice - orata - branzino - filetti di trota - palombo a tranci e a filone - abadeco a tranci e a filoni - nasello – pesce spada - tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo - polpettine o crocchette precotte di merluzzo.

Per la fornitura del solo centro di cottura, causa i quantitativi di prodotto lavorato, è possibile l'acquisto di tonno allo stato congelato.

In questo caso le temperature di trasporto non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962.

Etichettatura: deve essere conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, sue modifiche e integrazioni.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, e in particolare del Reg. CE 104/2000 la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n. 2065/2001, e il Decreto Legge del 27/03/2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27/05/2002 MIPAF n° 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.

13 ALIMENTI CONSERVATI

I prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e 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.

13.1. Pomodori pelati da agricoltura biologica

I pomodori pelati devono possedere tutte le caratteristiche del prodotto originario, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti. I pomodori devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità n° 229 del 8 maggio 2006), non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti a un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimento, insudiciamenti. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n. 109/92 e succ. mod. e integr.

13.2. Passata di pomodoro da agricoltura biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del Reg. CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Si richiedono conserve in contenitori, di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n. 109/92 e succ. mod. e integr. e dal D.M. 15/06/06, pubblicato sulla G.U. n° 57 del 09/03/2006, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: "la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato".

13.3. Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D.Lgs 109/1992 e succ. mod. e integr.

13.4. Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" deve essere di prima scelta, fornito in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata, nella varietà all'olio di oliva e al naturale. Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. (D Lgs. 531/92, sue modifiche e integrazioni e i Reg. CE n. 852, 853 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

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 esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come: spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione (Reg. CE n° 1536/1992 e successive modifiche e integrazioni).

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005 e dal Reg. CE n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e successive modifiche.

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 esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.

L'olio di governo deve essere di oliva biologico, limpido, trasparente, di colore giallo e avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto deve essere in giusta misura: 1.5-2 %. La confezione deve rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente, D.P.R. 777/82, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di attuazione, dal Regolamento CE n° 1935/2004 sue modifiche e integrazioni, e inoltre a quanto previsto dal D. Lgs n° 531/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Deve essere fornito anche in confezioni mono porzione, da gr. 80, quando richiesto.

14. ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1^a

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Dopo accurate ricerche, si è potuto appurare che il mercato della frutta biologica offre quasi esclusivamente prodotti appartenenti alla II^a categoria; eccezionalmente sono disponibili prodotti di I^a categoria.

La sostanziale differenza tra I^a e II^a categoria si basa sulle differenze in cm di lunghezza e in cmq di superficie di possibili difetti presenti nella buccia della frutta.

La Ditta pertanto fornirà prodotti biologici di II^a categoria.

Prodotti ortofrutticoli, prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale; per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo perché se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, nel rispetto del D.M. n° 229 del 8/05/2006, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati all'inizio e mantenuti in confezioni, tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del D.M. n° 229 del 8/05/2006.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

L'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi deve rispondere ai requisiti previsti dal Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integraz. e Reg. CE n° 1221/2008.

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica.

Per tutti questi prodotti (banane, azuki, ecc.) è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici e una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA

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 e 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 o 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 nell' O.M. del 18/07/1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27/01/1997;
- 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;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in tutta la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e integrazioni.

Le patate, cipolle e agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti di contaminazione microbica per:

1. verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.)

microrganismi aerobi:	inferiore a 10^6 UFC/g
coliformi totali:	inferiore a 2×10^3 UFC/g
<i>Streptococcus faecalis</i> :	inferiore a 10^3 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	inferiore a 10^2 UFC/g
Microrganismi anaerobi solfito-riduttori:	inferiore a 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> :	assente/25 g

2. verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente (spinaci, patate, erbe, zucchine, ecc.):

microrganismi aerobi:	inferiore a 10^5 UFC/g
coliformi totali:	inferiore a 2×10^2 UFC/g
<i>Streptococcus faecalis</i> :	inferiore a 2×10^2 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	inferiore a 5×10 UFC/g
Microrganismi anaerobi solfito-riduttori:	inferiore a 5 UFC/g
<i>Salmonella</i> :	assente/25 g

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.

Devono essere forniti prodotti confacenti alle richieste di seguito riportate e aventi un'etichettatura ai sensi del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integr. e Reg. CE n° 1221/2008

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 biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, e un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

Carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;

carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano e 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.

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. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. 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.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;

sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;

da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Aglione

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

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

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 FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm;

pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani e 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 peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti e utilizzate sono:

- Hokkaido
- zucca gialla
- violina.

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; il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica e uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca gialla libera da confezioni
- violina in cassette.

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.

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 g

14.5 ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

LEGUMI SECCHI: lenticchie, fagioli, ceci, soia, piselli

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

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.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

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.

Tuberi e radici (patate e topinambur)

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

- frutti sani e 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, né 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 incipiente (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.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino a un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

14.8 ORTAGGI A FOGLIA: cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani e 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.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

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.

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

RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA

Come si produce:

un aspetto caratteristico della coltura è rappresentato dalla produzione del seme, fase tipicamente eseguita dai singoli produttori.

La costante attività di miglioramento genetico, effettuata a partire dagli anni 30, ha consentito la selezione e la diffusione di due tipologie di radicchio, la precoce e la tardiva, le quali, caratterizzate da un diverso periodo di maturazione, permettono di coprire il mercato per quasi l'intero arco dell'anno.

Le tecniche di produzione delle due tipologie di Radicchio Rosso di Chioggia si differenziano per alcuni aspetti caratteristici, come schematizzato nella seguente tabella:

FASE	TIPOLOGIA PRECOCE	TIPOLOGIA TARDIVA
Periodo	Dal 1 Dicembre al 30 Aprile in semenzaio	Dal 20 Giugno al 15 Agosto

semina	Dai primi di Marzo direttamente sul campo	in semenzaio. Dal 30 Giugno al 15 Agosto direttamente sul campo.
Trapianto	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto è prevalente rispetto alla semina diretta.	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto e della semina diretta sono impiegate in uguale misura.
Densità colturale	8 – 10 piante/mq	7 – 10 piante/mq
Altre tecniche peculiari	Eventuale uso di protezioni in teli sostenuti da archi che formano serre o tunnel di maggiore cubatura per i trapianti più precoci, oppure pacciamatura soffice per i trapianti successivi; le protezioni sono gradualmente rimosse, previa acclimatazione delle piante.	
Periodo raccolta	1 Aprile – 15 Luglio	1 Settembre – 31 Marzo
Quantità massima / ettaro, dopo toelettatura	18 ton	28 ton

Per entrambe le tipologie, l'intervento di raccolta si pratica recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2 – 3 cm appena sotto la superficie del terreno, quando le foglie si sono embricate in modo da formare un grumolo più o meno compatto a seconda della tipologia.

Subito dopo la raccolta le piante possono essere toelettate direttamente in campo asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. In altri casi invece, le piante intere, possono essere trasferite al centro aziendale purché situato nell'intero areale, dove si provvede alla toelettatura.

Ancora oggi nei campi, la toelettatura è effettuata quasi sempre con coltellini tradizionali ricurvi, detti "roncole".

Le operazioni di confezionamento possono essere eseguite anche in idonee strutture ubicate fuori dal territorio di tutela; in questo caso il conferimento del prodotto presso il magazzino di lavorazione, deve avvenire dopo la positiva verifica dell'organismo di controllo.

Zona di produzione

La zona di produzione del “Radicchio Rosso di Chioggia”, tipologia “**tardivo**”, comprende nell’ambito delle provincie di Venezia. Padova, Rovigo, l’intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Venezia: Chioggia, Cona e Cavarzere

Provincia di Padova: Codevigo, Correzzola

Provincia di Rovigo: Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro, Loreo

Il “Radicchio Rosso di Chioggia”, tipologia “**precoco**”, è prodotto all’interno dei comuni litoranei di Chioggia (VE) e Rosolina (RO) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

RADICCHIO ROSSO DI VERONA

Come si produce:

l’impianto della coltura del “Radicchio Rosso di Verona” si effettua ricorrendo alla semina diretta in campo, o al trapianto di piantine allevate in vivaio; per il “tipo precoce” la semina va effettuata nel periodo compreso tra l’1 e il 20 luglio e, per il “tipo tardivo”, tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso si utilizzi la tecnica del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo rispetto al periodo sopra indicato per la semina.

E’ necessario l’impiego di seme sano, possibilmente certificato. Nel caso di produzione aziendale è necessario partire da piante sane evitando che queste, in fase di maturazione, siano attaccate da marciumi dell’apparato aereo e radicale, producendo alla raccolta a luglio delle piante portaseme che vengono essiccate e poi sottoposte a trebbiatura.

Le tecniche colturali nella produzione del “Radicchio Rosso di Verona” dovranno orientarsi ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado ecocompatibilità della coltivazione. A tal fine, il “Radicchio Rosso di Verona” dovrà inserirsi in rotazione colturali almeno biennali che gli consentano, quale coltura intercalare estivo-invernale di notevole rusticità, di utilizzare la fertilità dei terreni evitando, così, i fenomeni di sensibilità della coltura agli attacchi dei parassiti favoriti da eccessi di azoto. Le dosi sono variabili anche a seconda del tipo di terreno; l’azoto va distribuito in presemina e/o in copertura, mentre il fosfato e potassio vanno distribuiti interamente in presemina.

L’impiego dell’irrigazione andrà effettuato con particolare razionalità dopo la semina o il trapianto per assicurare una tempestiva e regolare emergenza delle piante, fattore determinante per un costante livello qualitativo della produzione. Ciò avviene mantenendo il terreno costantemente umido tramite irrigazioni frequenti con volumi d’acqua modesti (circa 10 min) fino all’emergenza della coltura, dilazionando successivamente gli interventi e aumentando i volumi d’irrigazione (es. 20-30 mm).

La raccolta del “Radicchio Rosso di Verona” deve assicurare, per il “tipo tardivo” il mantenimento di buona parte della radice fittonante (almeno 8 centimetri); essa può iniziare dall’1 ottobre per il “tipo precoce” dall’15 dicembre per il “tipo tardivo”.

Per il “Radicchio Rosso di Verona” “tipo tardivo” deve essere effettuata una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura- imbianchimento da attuarsi raggruppando le piante orizzontalmente in modo da formare cumuli, direttamente sul campo o sotto tunnel di plastica, già esistenti in azienda, o

nei magazzini. In tal modo si vengono a determinare condizioni di temperatura, luce e umidità che favoriscono la ripresa dell'attività vegetativa con mobilitazione delle sostanze di riserva accumulate nel fittone e conseguente mutamento di quelle contenute nelle foglie finché queste acquisiscono le caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche del "Radicchio Rosso di Verona".

Nella fase di tolettatura si asportano dalle piante le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporzionarla alle dimensioni del cespo stesso. La fase di tolettatura va effettuata immediatamente prima del consumo; a essa seguono le operazioni di lavaggio e confezionamento, quest'ultima secondo le modalità previste nel disciplinare di produzione.

Zona di produzione

La zona di produzione del "Radicchio Rosso di Verona" comprende, in provincia di Verona, il territorio dei comuni di: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbe, Oppeano, Isola Rizza, Alberado d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

In provincia di Vicenza è compreso il territorio dei comuni di: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sassano, Villaga, Albetton, Orgiano, Alotone, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

In provincia di Padova è compreso il territorio dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Magliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, Urbana.

14.9 ERBE AROMATICHE: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (non in vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).

Se coltivate 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.

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate (Paragrafo 16).

ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati devono provenire da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integraz.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, preferibilmente locale – regionale. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo e in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di surgelazione e al confezionamento.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve essere conforme alle normative vigenti.

I prodotti non devono presentare segni che evidenzino un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

I fagiolini e i piselli, in particolare, dovranno essere dei tipi classificati merceologicamente come fini, mentre gli spinaci e le bietole dovranno essere del tipo in foglia grado A

15. FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere fatta tra la frutta di stagione e deve essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale; è importante sia matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo perché, se ciò non fosse, conterebbe maggior quantità di nitrati.

La frutta di provenienza extra comunitaria dovrà essere certificata ed etichettata ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e in particolare attenersi a quanto stabilito dal Reg. CE n° 834/07 e Reg. CE n° 889/08 e succ. modif. e integraz.

La frutta di stagione deve essere fresca, essere del tipo extra o di prima qualità e in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, priva di additivi aggiunti, nel rispetto del D.M. n° 229 del 8/05/2006;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza e presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea e 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 ed essere adatta al pronto consumo o 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 priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici della stessa;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 del 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati 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%.

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.

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dal Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integraz. e Reg. CE n° 1221/2008.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

15.1 Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

15.2 Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi

leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i cachi devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm e in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

15.3 Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo, miyagawa)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

15.4 Banane di commercio equo solidale

Banane da commercio equo solidale; devono provenire dal Mercato Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, di categoria 2, riferimento normativo Reg. CE n° 228/2006.

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

15.5 Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

15.6 Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella.

15.7 Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non dissecati. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

15.8 Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

- di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense
- varietà ovale e oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

15.9 Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

15.10 Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta a essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Inoltre la frutta secca non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del Capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente.

16. SPEZIE E CONDIMENTI

16.1. Sale

Tipologie richieste:

Sale marino integrale fino

Sale marino integrale grosso

Sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto.

Ai fini dell'etichettatura (D. Lgs. 109/1992 e succ. mod. e integr.) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

- specifica indicazione di - sale iodato-
- modalità di conservazione.

16.2. Pepe e spezie

Le principali spezie sono: pepe di cayenna, vaniglia, senape, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, peperoncino, cumino.

Le spezie devono essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine e non devono essere avariate, o in qualunque altro modo sofisticate.

16.3. Zafferano

Secondo il RD n 2217/1936. Il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus".

Lo 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.

16.4. Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

16.5. Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari.

Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

16.6. Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarata in etichetta, il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

16.7. Sottaceti e sott'olio

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini e funghetti.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati. Etichettatura conforme al D.L. 109/92 e succ. mod. e integr.

16.8. Preparato per brodo vegetale senza glutammato

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato mono sodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati 3% (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) e conforme a quanto previsto dalla L 836/1950, e succ mod. e integr.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- a) il peso netto
- b) la ditta produttrice.

17. BEVANDE

17.1. Acqua minerale

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente: art 199, 200 e 201 del RD 1265/1934, D. Lgs 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/02/81 e 13/01/1993, DM 8/7/1998 e succ mod.

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti del territorio.

L'acqua minerale potrà essere:

- 1) oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua minerale potrà essere scelta tra:

- a) minerale naturale priva di CO₂ o totalmente degassata;
- b) effervescente naturale;
- c) con aggiunta di anidride carbonica prelevata o meno dalla stessa falda o giacimento.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall' art 7 del D Lgs 105/92.

Il prodotto deve essere fornito nelle confezioni richieste (confezioni da litri 0,5 e 1 a scelta tra bottiglie di plastica, di vetro e tetrapak e confezioni da litri 1,5 e 2 solo bottiglie di plastica).

Etichettatura conforme a D Lgs. 109/1992 e succ. mod. e integr.

17.2. Vino

Il vino deve possedere i requisiti di genuinità stabiliti dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione e il commercio dei vini.

Il vino deve essere limpido, di colore:

- 1) rosso rubino se trattasi di vino rosso;
- 2) giallo paglierino o giallo dorato se trattasi di vino bianco;
- 3) rosso tenue caratteristico se trattasi di vini rosato.

Esso deve risultare di odore vinoso e di sapore caratteristico franco, asciutto armonico non ossidato, non scipito o molle, né acidulo o acerbo, ma giustamente acido, deve esser: tannico, non aspro e propriamente astringente.

Il vino deve essere privo di qualsiasi difetto, malattia o alterazione. Si intendono quindi esclusi i vini torbidi, i vini che presentano alterazione di colore, i vini colpiti da spunto, acescenza, fioretta, agrodolce, girato, amaro filante ad altre malattie, e i vini difettosi per odore e sapore, comunque sgradevoli o estranei (sapore di aceto, di fumo, di amaro, di fradicio, di rancido, di grassume, di metallo, ecc.).

La gradazione alcolica effettiva del vino da fornire, che deve essere specificata dall'Amministrazione appaltante, deve essere compresa tra 11° e 13. Sulla gradazione alcolica richiesta è ammessa una tolleranza di 3/10 di grado in più.

Il vino può essere fornito in bottiglia di vetro, contenitori in poliaccoppiato da 250 ml e rispettare la normativa per il confezionamento. Etichettatura conforme al D. Lgs 109/1992.

18 Altri Prodotti

18.1 Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal D. Lvo 20 febbraio 2004 n°51e etichettatura conforme D.L. 109/92 e succ. mod. e integr.

18.2 Zucchero integrale di canna di commercio equo solidale

Lo zucchero integrale di canna di mercato equo solidale non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione. Non deve presentare impurità, modificazioni microscopiche o residui di insetti.

Etichettatura conforma al D.L. 109/92.

20.3. Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e succ. mod. e integr.

18.4. The di commercio equo solidale

Il prodotto deve avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod.

The di 1^a qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

The deteinato di 1^a qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

The deteinato di 1^a qualità in tetrabrik.

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

18.5. Camomilla

La camomilla deve essere in bustine da 2,5 gr. cad. e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e succ. mod.

18.6. Infusi (rosa canina, melissa, menta)

Devono essere costituiti solamente da foglie o fiori interi e devono essere opportunamente seccati. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore o odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre e intatte e devono riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza.

In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L 283/62.

18.7. Cacao in polvere e Cacao solubile di mercato equo solidale

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

18.8. Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CE 94/92 del 14.06.92 e succ. mod. e integr.).

18.9. Miele vergine monofiore

Ai sensi del D.L. n°179 del 21/05/2004 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2001/110/CE. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma

attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione e alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore o odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a precedenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano distrutti o resi in gran parte inattivi.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

18.10. Confettura di frutta biologica

Confettura extra di prima categoria ai sensi del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e del D.P.R. n° 401 del 8 giugno 1982 e succ. mod.

La confettura deve essere costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida con contenuto in frutta minimo 55% e max 45% di zuccheri.

Composizione: polpa di frutta biologica, zucchero di canna o succhi vegetali (es. succo di mela, agave o d'uva), gelificante (pectina).

L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 300-350 g in barattoli di vetro per le scuole con cucina;

- in vaschette mono-razione da 25/30 g. per le merende veicolate.

L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs n°109/92 e succ. mod. e integr.

18.11. Succhi di frutta da agricoltura biologica

Il prodotto, di origine biologica, dovrà avere le caratteristiche previste dal D.P.R. 489/1982 e succ. mod. e dal Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08. Deve essere senza zuccheri aggiunti, privo di coloranti e conservanti o additivi di qualsiasi genere.

Formati richiesti:

- contenitori cartonati da Lt. 1
- confezioni in tetrabrik (mono porzione) da 200 ml.

Bottigliette di vetro con tappo a vite da 125ml.

18.12. Nettare di frutta monoporzione da agricoltura biologica

Ai sensi del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integ. Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero acidificante: acido citrico, antiossidante, acido ascorbico.

Il nettare deve essere contenuto in piccoli contenitori cartonati da 200 ml. di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. In offerta deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione "frutta ... % minimo".

Si richiede la composizione bromatologica dei nutrienti.

Formati richiesti:

- contenitori cartonati da Lt. 1
- confezioni in tetrabrik (mono porzione) da 200 ml

Bottigliette di vetro con tappo a vite da 125 ml.

18.13. Purea di frutta da agricoltura biologica

Prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e succ. modif. e integ. Deve essere fornita in confezioni monoporzione, mono o plurigusto, con etichettatura conforme al D.Lgs.109/92 e succ. mod. e integr.

19. PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali

Prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (età inferiore ai 15 mesi) nel periodo dello svezzamento e dei bambini, (età compresa tra i 15 e 36 mesi), della prima infanzia in buona salute, per completare la dieta e per abituarli gradatamente all'alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.L.vo 27 gennaio 1992 n° 111 e successive mod. e integ. Dir. CE 1999/41, dal D.P.R. 11/04/00 n° 132, dal D.P.R. 7 /04/1999 n° 128. Devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D. Lvo 27/01/1999 n°109 e successive mod. e integ. e il D.P.R. n° 578 del 30/05/ 53 decreto esecutivo della legge n° 327 del 29/03/51 che disciplina la produzione e il commercio degli alimenti dietetici per la prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono riportare:

- denominazione di vendita, accompagnata dalle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto, TMC;
- modalità di conservazione e di utilizzazione in base alla natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di nutrienti e valore energetico in Kcal e KJ per 100 g. o 100 ml. Di prodotto (D.Lgs. n° 77 del 16/02/93);
- nome, ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di rivenditore stabilito CE;
- analisi chimica del prodotto (composizione chimica centesimale).

19.1 Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)

I prodotti comprendono quelli indicati all'art. 2 del D.P.R. 7/04/1999 n° 128;

a) gli alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:

1. cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (tipo crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d'orzo, crema multicereali vitaminica);
2. cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
3. pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
4. biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati e uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

19.2 Biscotti primi mesi “indicati a partire dall'età di quattro mesi” interi e granulati

Destinati agli asili nido, indicati a partire dall'età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, devono essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Devono essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedere caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

19.3 Biscotti prima infanzia interi e granulati

Destinati agli asili nido, dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi, devono essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedere caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

19.4 Liofilizzati

Destinati agli asili nido devono essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:

- liofilizzato di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio.

(Vedere le caratteristiche generali alimenti prima infanzia.)

19.5 Omogeneizzati

Destinati agli asili nido devono essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:

- carne: di agnello, pollo, vitello, tacchino, coniglio, maiale;
- frutta: di mela, pera, banana, prugne, ecc.
- pesce: trota, salmone, sogliola.

(Vedere le caratteristiche generali alimenti prima infanzia.)

19.6 Latte di proseguimento

Destinato agli asili nido deve essere di primaria marca, deve essere considerato sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno.

Può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine. (Vedere le caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

19.7 Latti adattati, idrolisati, speciali

Destinati agli asili nido devono essere di primaria marca, devono essere considerati sostitutivi del latte materno, da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.

20. ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete, che perverranno durante l'anno scolastico o nei CRE presso il Settore Servizi Scolastici, devono essere forniti prodotti specifici, a richiesta insindacabile della dietista di riferimento, quali ad esempio:

- prodotti agglutinati;
- prodotti aproteici;
- prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte ecc);
- sostitutivi di alimenti simili (tipo latte di capra, di pecora ecc).