



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale: C/da Consolida 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale: 02570930848

Dipartimento di Prevenzione - Area Igiene e Sanità Pubblica

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Viale della Vittoria n.321 Agrigento

Tel. 0922 407880
Fax: 0922 407842

Prot. n.

dp SAN/09 del

E-Mail: masim@ausltag.it

SCHEDE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- natura regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di buste di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica (sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica);
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;

- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, 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;

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI.

Per tutte le produzioni alimentari l' I.A deve garantire e documentare la "Rintracciabilità di Filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento c.e. 178 del 28 gennaio 2002

PANE COMUNE

Prodotto con farine di tipo 0 e 00 di grano tenero, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n°580 titolo III art 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19 e successive modifiche ai sensi del DPR del 30/11/1998 n°502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla Legge n°580/67 art 7 e successive modifiche ai sensi del D.P.R.n°187 del 9/02/2001. Inoltre le farine non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito e non devono risultare addizionate artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art 16 e successive modifiche ai sensi del DPR del 30/11/1998 n°502:

- pezzature fino a 70 g: massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g: massimo 31%
- pezzature da 300 a 500 g: massimo 34%
- pezzature da 600 a 1000 g: massimo 38%
- pezzature oltre 1000 g. massimo 40%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni de. D.M. 25 giugno

1981, D.M. 26/04/93 n°220;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art 26 della Legge 4 luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art 20 Legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

-la crosta deve essere dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).

PANE GRATTUGLIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 04luglio 1967 n°580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Può essere preparata con semola o con semolato di grano duro.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n°580/67 titolo IV art. 28 , 29 e successive

modificazioni presenti nella legge n°440 del 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n°187 del 9/02/2001.

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

- presenza di macchie bianche e nere;

- bolle d'aria;

- spezzature o tagli.

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura,
- b) resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n 325 del 18.3.1958 e s.m.i., non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche

merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti

alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1 dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate. La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.3.1958, n 325 e successive modifiche ed integrazioni, nonché al Decreto del Presidente della

Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotto, le caratteristiche merceologiche e le definizioni di qualità.

È accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione (vedi Regolamento CE 1924/2006), salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino o fiordilatte, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto Ministeriale n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche ed integrazioni (Decreto Ministeriale n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

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

La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

ACQUA

Secondo il D. Lgs. n. 31 del 10 febbraio 1999 e s.m.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di produzione nazionale (Cioè: le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia). Non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. Dovrà essere limpido non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole

ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto dalle olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dall'aggio, decantazione, centrifugazione, dalla

spremitura con centrifuga meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazione. Il contenuto di acidità espresso in acido oleico deve essere inferiore o uguale allo 0.8 % come previsto dal regolamento CE 1513/2001

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%. La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al DPR 12.2.1965 n 162 e successive modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992 e s.m.i.

BURRO DI CENTRIFUGA

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82% con contenuto in acqua non superiore al 15%. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23 dicembre 1956 n.1526 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992 e s.m.i.

FUNGHI CHEMENI NON DI NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, secondo D.L.109/92 e s.m.i.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare

difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche.

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

PRODOTTI SURGELATI

caratteristiche

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

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei, come da D.L. 27/01/1992 n°110 e Decreto n° 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura pari o inferiore a -18°C;

Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e

preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche e integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 n°110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

La durata di conservazione dei surgelati e in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra +0 e +4°C.

E' vietato:

-lo scongelamento in acqua del prodotto

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

I prodotti congelati non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal DPR 26/03/1980, n. 327:

- prodotti della pesca: -18°C

- burro e altre sostanze grasse: -18°C

- gelati (esclusi quelli alla frutta): -15°C

- carni (Reg.853/2004): -18°C

- altri alimenti: -10°C

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Legge 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs 109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C.

E' vietato

-lo scongelamento in acqua

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

Non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) proveniente da bovino di età non superiore ai 18-24 mesi. Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento ai regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 . Il D.d.T. allegato ad ogni partita , dovrà riportare la tracciabilità (secondo le eventuali modifiche normative): a) data di nascita, paese di nascita, sesso, numero di identificazione, cod. azienda di provenienza, data e luogo di macellazione e se confezionato data di confezionamento, ed ogni altre informazioni previste dal disciplinare di Consorzio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109 /92 ed al Regolamento CEE n 1760/2000 e n 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina

all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo. Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi ed

ormoni , sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), deve provenire da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente. Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marzate.

Il grasso esterno deve essere di colorito bianco e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità. Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno. Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura. Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore. Il taglio

della carne dovrà essere quello richiesto dal menù. La carne dovrà essere dei seguenti tagli:

Coscia, lombo, controfiletto, noce, girello.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla, sottospalla.

Per le bracioline (involtoni): girello, noce, fesa

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

PREPARAZIONI	TAGLI
POLPETTE	REALE(bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
HAMBURGER	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BISTECCHES	SCAMONE(bovino adulto) CONTROFILETTO/FESA(bovino adulto)
COSTOLETTE CON OSSO	LOMBO(suino)
BRACIOLE	LOMBO(suino)
CARNE TRITA	REALE(bovino adulto) SPALLA(bovino adulto)
OSSIBUCHI	GERETTO(bovino adulto)
SPEZZATINO	REALE(bovino adulto) SPALLA(bovino adulto)
BRASATO	SOTTOFESA(bovino adulto)

COTOLETTE

NOCE(bovino adulto)
PETTO(pollo)

SCALOPPE

NOCE(bovino adulto)
FESA(tacchino)

BOLLITO

CAPPILLO DI PRETE(bovino adulto)
REALE(bovino adulto)

ARROSTI

REALE(bovino adulto)

ROAST BEEF

CONTROFILETTO(bovino adulto)

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04)
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche (per i tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 7° C per le carni refrigerate

Caratteristiche e provenienza delle carni

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n 495 del 10.12.1997, e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).

Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4)
- c) siano munite di bollo sanitario
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa " le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti

PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO FRESCO

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

Confezionato sottovuoto

PETTO DI POLLO INTERO FRESCO E CONGELATO

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo, essere ben puliti senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.; consegnati in confezioni sottovuoto da 25 a 50 etti di pollo.

COSCE, SOTTOCOSCE, FUSI FRESCHI REFRIGERATI E CONGELATI

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, con un tessuto carnale magneo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore o consistenza
- d) non deve possedere iridizzazioni, piaghe, tagli, ammaccature o difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, condimenti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte. L'esterno non deve presentare porinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancidi.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare. Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere del tipo dolce (Parma, S.Daniele, ecc.) e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle normative in tema di tutela delle denominazioni di origine.

Deve essere prodotto in stabilimenti idonei riconosciuti in base al D.L. 30.12.92, n.537 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04) e deve riportare la data di stagionatura (mese e anno) che non deve essere inferiore a 10-12 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-60 %

I prodotti devono essere marchiati in modo conforme (Ordinanza Ministeriale 14.2.81).

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere; non deve contenere nitrati e nitriti come conservanti.

PESCE

Alimento - regolamento (CE) n. 531 del 30.12.92 - "Caratteristiche tecniche" - art. 10 - 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione di prodotti della pesca, tenuto conto delle applicazioni approvate dal Consiglio (92/4/CEE) che sancisce la norma igienica e sanitaria applicabile ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi. I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni del regolamento (CE) n. 110 del 27.1.92 e simili, privi di lische, pelle e ossa, scario, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in ogni modo le più rigorose norme igienico - sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. È ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto. Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18° . Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti: a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore $< 6^{\circ}$ entro 24h. Modalità consigliata. b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere $< 10^{\circ}$). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

PESCE SURGELATO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

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

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Deve appartenere alla categoria extra in base al Regolamento CEE 2406/96.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18° C. Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata non può superare -18° C.

La temperatura di trasporto deve essere mantenuta costante nel limite stabilito dal D. Lgs. 531/92.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Il limite massimo ammissibile di acqua di glassatura è fissato al 20% (over sotto *vulgaris* massimo 20%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, in percentuale o in peso gonfiato.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, essere liscia e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. Si richiede che per il suddetto prodotto sia

indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. L. 531/92 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04). Il prodotto di provenienza nazionale od estera:

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre;
- il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- i filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- i tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie;
- i prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- le vongole dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi

Tonno in scatola.

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1471/29)

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio di oliva oppure olio extra vergine d'oliva.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.

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

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

Il contenuto massimo di mercurio per il tonno non deve essere superiore ai limiti previsti dalle leggi.

FILETTI DI PLATESSA

Fatti salvi i requisiti generali indicati a proposito dei prodotti congelati/surgelati, i filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazioni anomale
- attacchi parassitari

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europea ecc...) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondente alla cat. n. 3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7;

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g;

TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100g;

Parametri fisici:

calo peso 30%;

glassatura 20%;

VEGETURE SURGELATE

PISELLI SURGELATI

- devono risultare: accuratamente puliti e debaccellati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo. Fino mm. 8-8,5.

- SPINACI SURGELATI

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

- CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

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

- VERDURE MISTE SURGELATE PER ATTJESTRONE

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni,

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

MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO).

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate 50% +/- 3%

carote 30% +/- 3%

piselli 20% +/- 3%

CAROTE SURGELATE

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

LATTE U.H.T. E DERIVATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997.

LATTE

Il latte pastorizzato fresco e il latte UHT devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 54/97.

LATTE FRESCO-PASTORIZZATO-INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. n.54/97 massimo 6 °C.

La prova della fosfatasi deve essere negativa.

Il grasso deve essere superiore al 3,2% per il latte intero e per quello parzialmente scremato non superiore al 1,8%.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e D.Lgs. 68/00 confezione a perdere da Lt.5 o Lt. 1

Si precisa che il latte fresco oggetto del presente appalto potrà essere sostituito, nel corso di validità del contratto da latte solubile granulare con contenuto di grassi pari al 14 %; il corrispondente prezzo sarà stabilito all'occorrenza con la ditta appaltatrice.

LATTE Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione , sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte. La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione"

Latte UHT parzialmente scremato

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 1 dicembre 1978 tabella A e successive modifiche

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'1,8 % di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.°109/92.

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

E' il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte.

Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici.

La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04) ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE; inoltre si richiedono formaggi conformi alle norme di cui al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", D.P.R. 21 dicembre 1978 relativo al riconoscimento dell'ASIAGO, D.P.R. 13 novembre 1953 n. 1099 relativo al riconoscimento dell'EMMENTHAL.

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua. Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°, D.P.R. n°227/80 art.47 e 52

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalle seguente legislazione generale: R.D.L. n° 10/1923 n°2033

Legge 19/02/1992 n.142 e dalla normativa esistente a tutela delle denominazioni di origine e qualità dei formaggi.

Legge 04/1954 n°125 D.P.R. n°08/1955 n°167 e successive integrazioni

Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente regolamento dovranno essere rispinti all'origine.

I FORMAGGI SI POSSONO RAGGRUPPARE IN:

Formaggi freschi: hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.

Formaggi a media maturazione: presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.

Formaggi a lunga maturazione: sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.

Formaggi a pasta filata: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

Formaggi a pasta erborinata: (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

CACIOTTA FRESCA

Pezzatura gr.1000/1200, di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura confezionato in monoporzioni da gr.100

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997,
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita,

giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione; consegnato in monorazioni da gr.100 e da gr. 50..

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

Etichettatura: conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante anche il bollo CEE.

FONTINA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura,
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nei D.P.R.1269 del 30/10 55 e nel D.M. del 07/12/1999.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche

- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento a altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109192.

MOZZARELLA PER PIZZA

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minima contenuto deve essere il 44% sulla S.S;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109192.

ITALICO TIPO BEL PAESE

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite. Confezionato in monorazioni da 80 gr cadauna.
- Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche

La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M: 21/3/73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche.

ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n. 54 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Le confezioni devono essere conformi all'art.23 del D. L.vo 109/92 e successive modifiche.

STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. Confezionato in monoporzioni da gr.100.

Conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209

TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1.700-2.200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane. Confezionato in monorazione da 80 gr caduna.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55, il Dop nel D.M. del 18/12/1998 .

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- non deve avere conservanti.

Non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve avere una umidità del 30 % con tolleranza di +/- 5. Confezione: forma intera , ½ forma , 1/4 di forma

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità " Parmigiano Reggiano ", formaggio a pasta dura , cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 aprile e l'11 novembre. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze

antifermentative. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano – Reggiano D.P.R. 1269 del 30.10.1955. Il Parmigiano Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate
- b) dimensioni : diametro da 35 a 45 cm
- c) peso minimo di una forma 24 kg.
- d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino
- e) aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia
- g) occhiatura minuta appena visibile Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327 /80, D.P.R. 777 /82, D.P.R. 322 /82.

PARMIGIANO REGGIANO CRATTUGIATO

Deve essere conforme al DPR 4 novembre 1991.

Deve essere ottenuto da formaggio intero a denominazione di origine secondo il D.P.P. n°1269 del 30 ottobre 1955

e aggiornamenti.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta: non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anormale o altre cause,

Confezioni: - confezione sottovuoto

confezioni sottovuoto monorazione.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, al

D.P.R. 327 del 26 marzo

1980, al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, al D.Lgs.109/92 e al D.Lgs. 68/2000.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiole, Linca, Annabella, ecc) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento

UOVA

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del D.P.R. n. 587 del 3 marzo 1993 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).

- sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard;
- data di confezionamento anteriore di max. gg. 5;

Le uova prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei

UOVA FRESCHE

Le uova debbono essere fresche di gallina di Cat. A, specificatamente _____, come precisato dalla normativa vigente L. 3/5/71 n. 419 in applicazione dei reg. CEE n. 1619 e n. 95/68 _____

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla perlatura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati. Le uova devono possedere i requisiti ed essere commercializzate secondo la seguente legislazione: Reg.CEE n.1907/90 Reg.CEE n.1274/91 Legge 10/04/1991 n.137 Reg.CEE n.2617/93 Reg.CEE n.3300/93 Reg.CEE n. 505/98 Uova fresche di gallina di

produzione nazionale. Devono essere conformi al Reg. CEE 1970/90 e successivi aggiornamenti e modifiche. I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria I^o come stabilito dalle normative CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media. Le forniture devono riportare nella bolla: a) la specie b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore c) il peso netto; il peso lordo Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole: a) le arance devono essere del tipo "Tarocco " b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e " Golden delicious" c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana ") e di provenienza nazionale o UE d) l'uva da tavola deve essere del tipo " Regina " e "Italia" e) l'anguria e il melone devono essere entrambe fresche, di buona qualità e di regolare maturazione La fornitura della frutta , ove non specificata nelle allegate tabelle dietetiche, deve essere la più varia possibile. I tipi di frutta da inviare sono i seguenti. Mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, fragole, nespole, anguria, melone. I contenitori dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE / ORTAGGI / TUBERI

Devono essere di stagione, di prima qualità; freschi, puliti e selezionati - privi di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere saldi, privi di corpi estranei, privi di grossolane tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. La ditta deve utilizzare e nate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: piselli devono essere di qualità finissima - finocchi devono essere azzurri - i legumi devono essere saldi e integri, privi di noduli e corpi estranei - gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati - gli ortaggi quali aglio, cipolla, non debbono essere trattati con raggi gamma non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce, le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cesno. Si

effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n. 110 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono: 1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico - sanitario 2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati 3. essere esenti da odori e sapori sgradevoli, presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa 4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito 5. avere indicata la data di scadenza 6. essere trasportati con mezzi a norma di legge 7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura. Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi. Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara)

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (scianina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stoloneatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bianca della polpa, cuore cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (l'aroma del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virali, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

La frutta deve essere di prima qualità. La selezione accettata, deve essere esente da difetti dovuti a malattie. Devono presentare il caratteristico colore rosso e la consistenza, in assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere immaturi.

deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n 777 del 23.8.1982

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

A handwritten signature, possibly 'P. B.', is written over a faint rectangular stamp. The stamp contains some illegible text, likely an official seal or date.