

ALLEGATO 1.1

Tabelle Merceologiche Derrate Alimentari

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico fisiche organolettiche dei generi di seguito elencate. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

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, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

SPECIFICHE GENERALI PERLE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del Gestore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto stabilito dal capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D. Lgs 109/92 dalla direttiva 89/2003/CE (direttiva allergeni) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, odore, sapore, consistenza);
- prodotti privi di OGM a scopo precauzionale.

PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE O INTEGRALE

Deve essere:

- bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti idrogenati;

- confezionato con farina "0" oppure "00" o integrale, non trattate con sostanze imbiancanti;
- di produzione giornaliera e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- di pezzatura non superiore ai 50-60 grammi;
- trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto.

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani o al taglio la crosta si deve sbriciolare leggermente e restare comunque ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo eccessivo sapore di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere privo di grassi aggiunti idrogenati, con indicazione della tipologia di grassi di origine vegetale (non sono concessi olio di palma e di cocco) e confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro.

Il prodotto deve essere indenne da muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

GRISSINI

Se vengono serviti devono essere preconfezionati in piccole unità, preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari non idrogenati, privi di grassi vegetali idrogenati. **I Grassi di origine vegetale devono essere specificati sulle confezioni. Non è in ogni caso concesso olio di palma e di cocco.**

Le confezioni chiuse ed intatte devono essere preparate in conformità alla L 08/67 art 22.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE - PRODOTTI DA FORNO IN GENERE

Devono essere preconfezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari o di origine vegetale non idrogenati, senza additivi alimentari e possibilmente senza sale aggiunto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole e non devono contenere coloranti artificiali.

I Grassi di origine vegetale devono essere specificati sulle confezioni. Non è in ogni caso concesso olio di palma e di cocco.

BISCOTTI E SIMILI-TORTE E DOLCI

I prodotti devono essere confezionati con farina di frumento o di mais, burro, uova.

Gli ingredienti non devono contenere coloranti artificiali, additivi o altri ingredienti chimici di sintesi, grassi vegetali idrogenati. Se presenti oli vegetali devono essere specificate la loro composizione.

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

L'alimento in questione non deve presentare sapore, odore o colore anormale e sgradevole.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche devono:

- essere conforme alla legge n 580/67 e al DPR 187/2001;
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore senza difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle d'aria;
- riportate i valori nutrizionali del prodotto in etichettatura
- privi di grassi vegetali idrogenati
- indicazione della % di ripieno presente
 - essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo di gallina;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere in confezioni originali in quantità da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Il prodotto dovrà mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impacamento e spopolamento.

PASTE FARCITE (RAVIOLI O TORTELLINI)

Il prodotto dovrà essere fresco, esente da parassiti, larve frammenti di insetti, muffe.

Dovranno essere confezionate in atmosfera modificata e le confezioni dovranno essere integre ed intatte.

I tortellini di magro dovranno presentare la dicitura "di magro" e il ripieno dovrà essere di ricotta e spinaci. Sono da preferire tale tipologia di prodotto.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 35% per le paste ripiene con carne e al 40% per le paste ripiene di magro. Nella composizione del prodotto non devono essere presenti grassi vegetali idrogenati.

Si ricordi che le paste ripiene di carne sono prodotti a base di carne e pertanto dovranno essere conformi al D. Lgs 537/92.

RISO PARBOILED

Deve rispettare i requisiti previsti dalla legge n. 325 del 18 marzo 1958 art 3 e dell'articolo 28 del decreto legislativo n. 109/92 e successive modifiche.

Il riso deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato: gruppi: (comune, originario, semifino e superfino), varietà: (es. Ribe, Carnaroli, Arboreo, Vialone);
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

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

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

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

GNOCCHI

Devono essere:

- freschi, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero - senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- nella composizione del prodotto l'ingrediente patata deve essere almeno dell'80%;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o a errate tecniche di conservazione;
- senza additivi alimentari aggiunti.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e avere granella uniforme, integra e pulita.

Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 titolo I.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- puliti di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- 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.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI VERDURE

Sono da preferire i prodotti di stagione (va assicurata una sufficiente varietà), possibilmente di produzione nazionale, escluse le banane, e di prima qualità. A scopo cautelativo privi di OGM.

Caratteristiche minime

I prodotti devono:

- essere interi, sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari ed al punto giusto di maturazione;
 - essere esenti da danni causati dal gelo;
 - essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
 - appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1[^] categoria extra o 1[^] categoria;
 - la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento de loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato. Se i prodotti sono biologici, biodinamici o dichiarati tali, devono rispondere ai requisiti del regolamento CEE 2092/91 e successive integrazioni e modificazioni.

I prodotti da utilizzare possono sono i seguenti:

- cipolle;
- aglio;
- porri;
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori, spinaci;lattuga, insalate in genere, spinaci o erbe;
- finocchi;
- sedano, prezzemolo, basilico;
- pomodori;
- zucchine;
- costine;
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- patate: devono essere di morfologia uniforme. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarpale, di germogliazione, tracce di marcescenza incipiente, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Dovranno inoltre essere esenti da odori particolari. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

INSALATE VERDI ED ORTAGGI IV GAMMA

L'utilizzo di insalate ed ortaggi IV gamma deve essere limitato all'uso di insalata, effettuando comunque ulteriore lavaggio in cucina anche se l'indicazione della ditta produttrice non lo prevedesse.

I prodotti devono essere conformi a :

limiti microbici aerobi a 30_C/g max 5x10⁶, coliformi a 44,5°C/g 10³

salmonella assente in 25 gr.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

locali di selezionamento max 12°

locali di fabbricazione ed imballaggio max 12°C

acqua di lavaggio e stazionamento max 4°C

celle frigorifere e camion di trasporto max 4°C

eventuale trattamento con cloro attivo (50ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto la linea di lavaggio deve essere dotata da vasche collegate, la prima utilizzata per il prelavaggio e la seconda per il lavaggio vero e proprio. L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

FRUTTI

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

La frutta deve essere servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente con solo acqua.

Dovrà essere esente da danni da gelo e per agrumi e banane non dovrà essere presente un inizio di asciugatura all'interno.

Dovrà riportare dell'imballaggio, oltre alle indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli, la designazione dell'origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località).

Come frutta di stagione si intende:

- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie;
- arance;
- mandarini e clementine;
- limoni
- uva da tavola;
- Kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone;
- banane.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia varia d'origine purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Dovrà presentare una calibratura tale da soddisfare le richieste dell'utenza ed in particolare si dovranno evitare forniture di frutti di dimensione ridotta o eccessivamente grandi.

OLI VEGETALI

Gli oli devono essere:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:

olio extra vergine di oliva;

olio di oliva;

olio di semi di arachide monoseme limitato alla cottura o di mais solo per i condimenti a crudo.

Si consiglia l'utilizzo di solo olio extravergine, sia per la cottura che per la preparazione. L'olio deve essere produzione italiana.

Olio di oliva extra vergine e olio di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla legge 509/87 dal D.M. 31 ottobre 1987, n. 59 e successive modifiche e dal Reg CEE 1531/2001.

Deve provenire da coltivazioni effettuate senza l'uso di prodotti chimici di sintesi cioè ottenuto con metodi naturali e si intende:

“prodotto meccanicamente dalla spremitura delle olive senza aggiunta di sostanze estranee, di olio di oliva rettificato.

Da utilizzarsi a crudo come condimento.

PESTO

Deve essere confezionato esclusivamente con basilico, olio extravergine d'oliva, aglio, sale, pinoli, pecorino e grana padano.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia di etichettatura.

SCATOLAME

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927, n. 1548 e nel decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e dal decreto legislativo n. 108/92.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Sono da preferire confezioni in vetro e prodotto al naturale.

Si richiedono confezioni di tonno in olio di oliva o extravergine di oliva.

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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'15% per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 kg.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e DM 67/80.

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

FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI, CAPPERI, CIPOLLINE, CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTT'ACETO, OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge DPR 327/80, DPR322/82 e D. Lgs 109/92:

- peso sgocciolato
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

Le verdure devono essere mature, sane, fresche, ben lavate, prive di larve o di insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore.

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

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e DM 67/80.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle colture dichiarate in etichetta.

Le verdure devono essere mature, sane, fresche, ben lavate, prive di larve o di insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore.

Il vegetale immerso nel liquido di governo (salamoia) non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

POMODORI PELATI

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale.

Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

Non devono presentare un'acidità troppo accentuata.

I prodotti trasformati dovranno possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

Dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, non dovranno aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, la precottura, la tritatura e setacciatura. Non devono presentare un'acidità troppo accentuata.

Dovranno essere prodotti in vaso di vetro o contenitori a banda stagnata (a norma del DPR18 febbraio 1984), nel caso di pomodori pelati, dovranno presentarsi immersi in liquido di governo preferibilmente da succo di pomodoro.

Nel caso di pelati i frutti interi dovranno essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non dovrà contenere nella massa organismi di animali né essere intaccato da organismi vegetali.

PIANTE AROMATICHE, SPEZIE

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro ed origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate e rispettare i requisiti previsti dal decreto legislativo n. 109/92.

Chiodi di garofano, noce moscata, cannella, origano

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Le confezioni intatte devono essere conformi al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, norme e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217 del 1 novembre 1936 e alla legge n. 283/62 e successive modifiche ed integrazioni.

Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12 - 15 mm e larghe 4 - 6 mm. Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

Pepe nero

Se macinato deve presentarsi sotto forma di polvere se, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

Se in grani, essi devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie.

Deve presentare il tipico aroma e possedere i requisiti previsti dal R.D. 7045/90.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Deve rispettare le norme dettate dal D.M. 31 gennaio 1997, n. 106 e successive modifiche.

Per gli usi da tavola deve essere usato il sale da cucina scelto o sale da tavola raffinato

E' richiesto l'uso di sale iodato come da campagna di sensibilizzazione del Ministero della Salute e ai sensi della Legge n. 55 del 21/3/2005.

Il prodotto non deve contenere alcuna impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al decreto legislativo 109/1992 e successive modifiche.

ACETO ROSSO/BIANCO DI VINO ED ACETO DI MELE

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, modificato con legge 9 ottobre 1970, n. 739, legge 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, dovrà avere un'acidità totale non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Latte di vacca

L'alimento deve essere in confezione originale e conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 ed alla circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Il latte deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione, deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato.

La vita residua al momento della consegna di almeno 2 giorni per il latte pastorizzato, che si consiglia essere "intero alta qualità" (come definito dalla legge del 3/5/89 n° 169 e DM 9/5/91 e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/1997).

Yogurt alla frutta/intero.

L'alimento deve contenere fermenti lattici vivi. Lo yogurt deve essere confezionato in monoporzione, privo di additivi ed aromi possibilmente se non quelli naturali, conservato e trasportato a temperature conformi alla legislazione vigente.

Deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiore a 10 elevato 8 gr di Thermophilus e Bulgaricus al momento della consegna.

Deve presentare, inoltre, un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la consistenza più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero; dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Il semilavorato non dovrà contenere antifermentativi.

Inoltre dovranno essere rispettati i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore ai 15 giorni dalla data di utilizzo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi

Formaggi a lunga e media stagionatura (Grana, Parmigiano, ecc.):

Grana Padano.

Prodotto DOP ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela Formaggio Grana Padano. Semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, finemente granulosa, con occhiatura della dimensione di una capocchia di spillo uniformemente distribuita, di gusto tipico, caratteristico, non piccante, gradevole, di colore leggermente paglierino. La frattura deve essere di tipo radiale a scaglia.

Il prodotto deve:

- essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. n. 54/97);
- riportare la presenza del bollo sanitario sulla confezione;

- risultare assente da sapori, odori o colorazioni anomale ed assente da muffe e da corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Parmigiano Reggiano

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4 novembre 1991 e successive modificazioni e deve rispondere ai requisiti precisati dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 ed alla circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% S.S.;
- assenza di additivi, caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%, aspetto omogeneo;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuto a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al DPR 1269/55 per la denominazione d'origine.

Deve essere prodotto a partire da parmigiano reggiano DOP e non contenere altri tipi di formaggio.

Si sconsiglia la fornitura di prodotto pregrattugiato

Deve avere un aspetto non polverulento ed omogeneo.

Non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato.

Non deve contenere formaldeide residua.

Deve essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Formaggio a media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, Emmenthal, ecc)

I suddetti prodotti se non consegnati in forme intere, devono essere:

- confezionati;
- conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella, ricotta, tipo "Annabella", crema spalmabile)

I formaggi devono essere prodotti con latte pastorizzato con tecnologie adeguate e rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e successive modifiche.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire dal latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali, inaridimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;

- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.
- devono essere privi di additivi.

Le confezioni devono essere conformi all'articolo 23 del decreto legislativo n. 109/92 e successive modifiche.

I formaggi freschi devono essere consegnati con una cadenza tale che al momento della consegna abbiano una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

Tipologie consentite:

- stracchino e crescenza;
- mozzarella;
- formaggio "primo sale";
- ricotta;
- formaggio tipo "Annabella";
- crema spalmabile,
- robiola.

Non è consentito l'utilizzo di formaggi fusi e formaggini.

BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONORAZIONE

- dovrà essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato e separato per centrifugazione o affioramento, o centrifuga, sodo ed omogeneo, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico e delicato e gradevole;
 - non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni;
 - deve avere sapore dolce;
 - il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%;
- dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non dovrà avere odore di rancido e deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C (art 52 DPR 327/80 Allegato C);
deve aver subito un processo pastorizzazione.

UOVA E OVOPRODOTTI

Uova fresche

Le uova fresche di categoria A, devono:

- essere conformi ai Regg. CEE 2295/91 e 1907/90;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Si preferiscono prodotti freschi.

Uova pastorizzate.

- devono provenire da stabilimenti riconosciuti (bollo CEE) ai sensi del decreto legislativo n. 65/93;

- devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, - idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
 - devono essere confezionati ed i veicoli ed i contenitori per il trasporto;
 - devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante il trasporto;
 - essere conservati in modo che la temperatura interna non superi +4°C per i prodotti refrigerati;
 - non presentare odori anomali;
 - le confezioni devono essere in *Tetrabrik*;
 - dovranno essere assenti residui di gusci e di membrane esterne;
 - la consistenza dovrà essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
 - non dovranno essere eccessivamente schiumosi;
 - le confezioni aperte dovranno essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto, le eventuali eccedenze dovranno essere considerate come rifiuti ed eliminate, e non potranno essere conservate per successive preparazioni.
- Non sono ammessi l'utilizzo di prodotti congelati e surgelati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Per prodotti a base di carne si intendono i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola...).

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. n.537/92.

I prodotti interi devono essere:

- ottenuti da masse muscolari integre
- confezionati sotto vuoto
- contenere nitriti/nitrati entro i limiti di legge
- prodotti senza aggiunta di polifosfati, senza additivi con attività gelificante o addensante
- procedere ad una pastorizzazione dopo confezionamento
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del fornitore.

Sulla confezione e sui documenti d accompagnamento dovrà essere ben visibile la bollatura sanitaria (bollo L).

I prodotti sottoposti a stagionatura dovranno avere maturazione uniforme, senza parte esterna eccessivamente essiccata e con la parte interna completamente matura.

Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati,privo delle proteine del latte, di glutine

Il prodotto deve essere conforme al decreto legislativo n. 537/92.

Dovrà essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino.

Non dovrà essere "ricostituito" e in sezione dovranno essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso;
 - può essere anche preventivamente sgrassato;
 - la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
 - la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
 - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
 - gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 27 febbraio 1996 n.209;
 - deve essere privo delle proteine del latte, privo lattosio, privo di glutine;
 - privo di glutammato monosodico;
 - l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.
- La confezione deve essere conforme al decreto legislativo n. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al decreto legislativo n. 109/92.

Bresaola , Prosciutto crudo

Prodotti con muscoli di bovini adulti, conformemente al decreto legislativo n. 537/92, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura per la bresaola e 12 mesi per il prosciutto crudo.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, di consistenza soda.

Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 50-60%.

I salumi devono essere affettati in giornata.

ALIMENTI SURGELATI.

Prodotti surgelati – caratteristiche.

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, e al decreto legislativo n. 32 del 27 gennaio 1992, n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 100 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

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

I prodotti surgelati dovranno rispettare le norme dettate dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dal Decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 110 ed essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni 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.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziale scongelamento;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

Vegetali surgelati.

Fagiolini, piselli, cuori di carciofo, bietole, costine, spinaci, zucca.

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati ed essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso ed inoltre:

- 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 e grumi all'interno;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazioni e fili corti e poco resistenti.

Prodotti congelati - caratteristiche.

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. n. 327/80 all'articolo 51 e dal decreto legislativo n. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, articolo 44 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 decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo n. 531/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17 dicembre 1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002;
- i prodotti surgelati/congelati devono essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- dovrà essere indicata la zona di provenienza.

Il Pesce surgelato e congelato

- deve essere in confezioni originali ed in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e del D.Lgs. n. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; deve essere indicata la % di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

I filetti ed i tranci di pesce non devono presentare:

- macchie o grumi di sangue/pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale/attacchi parassitari, corpi estranei;
- decongelazioni anche parziali.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del decreto legislativo n. 531/92.

Sono richiesti i seguenti prodotti ittici congelati:

- seppioline
- filetti e tranci di halibut
- filetti di sogliola
- filetti e tranci di merluzzo
- filetti e cuori di nasello
- filetti di platessa
- tranci di pesce spada
- filetti di trote
- filetti di verdesca

Prodotti panati

Tali prodotti devono essere surgelati e presentati in confezioni originali, devono rispettare il rapporto tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica del prodotto.

Devono inoltre essere privi di residui di pelle, squame e spine.

Si consiglia di limitare l'utilizzo di pesce panato di origine industriale.

In caso di utilizzo è preferibile l'impiego di filetto di pesce come materia prima. Se il prodotto macinato è macinato di pesce deve essere indicata la tipologia di pesce utilizzato e la quantità non deve essere inferiore al 65%.

E' preferibile non utilizzare i prodotti che presentano indicazioni non ben specificate sugli oli vegetali utilizzati e/o grassi idrogenati, nonché additivi.

Ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e del D.Lgs. n. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di bovine provenienti da allevamenti nazionali e più precisamente dalla Regione Piemonte e proveniente da capi bovini allevati secondo le norme nazionali. La fornitura della carne bovina deve essere certificata secondo il disciplinare di etichettatura volontaria CO-AL-VI (Consorzio Tutela Razza Piemontese) approvato con Autorizzazione Ministeriale IT007ET.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. n.286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
 - riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
 - avere alla consegna almeno il 70% di vita residua.

Deve essere trasportata secondo le disposizione del DPR 327/80 con temperature durante il trasporto comprese tra i -1°C e i + 7°C

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

Copertura in grasso: (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazione dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato.

Possano essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- riportare sull'etichetta: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento; il peso netto;

- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza; il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.Lgs. n.537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

Non si accettano per nessun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e tritata nei locali della cucina il mattino stesso del consumo.

In ogni caso la fornitura di carne bovina deve essere certificata secondo il disciplinare di etichettatura volontaria ASPROCARNE PIEMONTE approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

CARNI AVICOLE REFRIGERATE.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE 1906/90;

se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;

- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 495/97, che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario).

La riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anormali;

- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto, che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

DESSERT

Budini

I budini devono essere preparati con latte intero fresco o stabilizzati per mezzo di trattamenti termici pastorizzati e in contenitori sigillati.

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DPR 54/97 e alla Circolare n. 16/97.

Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal DPR 327/80 e DPR 322/82.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Crostate

La crostata deve:

- essere preconfezionata in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- con marmellata di frutta;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi vegetali idrogenati non meglio specificati.

Succhi di frutta, mousse o purea di frutta,.

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal decreto legislativo n. 109/92 e successive modifiche.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi.

Marmellate e confetture di frutta.

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982, articoli 2 e 3.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata, priva di coloranti e conservanti, ad eccezione della pectina.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Possono essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente o miele, concentrati e sciroppi vegetali.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;

- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel decreto legislativo n. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e dal decreto legislativo n. 108/9

Frutta sciroppata (si consiglia di limitarne l'utilizzo).

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

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

La banda stagnata deve avere i requisiti previsti da DM del 21 marzo 1973, dal DPR 777/82 e D.Lgs 108/92.

Le confezioni devono essere conformi al D.lgs 109/92.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

consistenza, colore, sapore e odore caratteristici del prodotto.

L'ananas sciroppato deve essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale.

Cioccolato al latte

Deve essere conforme alla L 351/76 e s.m.

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte ps o totalmente scremato.

Non più del 50% di saccarosio.

Non deve contenere additivi o grassi diversi dal burro di cacao e da quelli del latte.

Le confezioni devono essere conformi al D.lgs 109/92.

Zucchero semolato.

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, ai sensi della legge 31 marzo 1980 n. 139:

- denominazione;

- peso netto;

- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;

- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre ed a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme al decreto legislativo n. 109/92.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

L'etichettatura deve essere conforme al decreto legislativo n. 109/92.

Zucchero a velo.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14 febbraio 1972. L'etichettatura deve essere conforme al decreto legislativo n. 109/92.

Tè, tisane, camomille

Devono essere infusi e non bustine solubili o prodotti pronti in tetrapack contenenti zucchero.

Acqua oligominerale naturale.

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
 - D.M. 1° febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
 - D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica nei limiti di cessione);
 - D.L. 105 del 25 gennaio 1992 per quanto riguarda la classificazione delle acque oligominerali;
 - D.M. 542 del 1992 per quanto concerne i criteri di valutazione delle acque minerali;
 - Decreto Ministero della Sanità 31 maggio 2001;
 - C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) e successive modifiche, che precisa i limiti di carica microbica.
- Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.
Per ridurre l'impatto ambientale si preferisce l'utilizzo di acqua potabile da acquedotto.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Per alimento biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, al D.M. 338/1992 e al D. Lgs 220/95.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici dovranno essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg CEE 2092/91 e s.m.i. Per le aziende italiane il controllo dovrà essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del D. Lgs 220/95.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto a controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati dovranno essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

Dall'etichetta o dai documenti commerciali dovranno risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto;
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali;
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo;
- il codice dell'operatore controllato;
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto;
- la dicitura "agricoltura biologica"
- prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg CEE 2091/92 (o di analogo dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica.

PRODOTTI RICHIESTI DERIVANTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Yogurt biologico

Altri prodotti anche se non descritti nelle presenti tabelle e compatibili con le procedure di produzione biologica dovrà essere fornito, a richiesta dell'Amministrazione Comunale ai sensi della Legge 488/2002.

NORME GENERALI

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nei precedenti punti è richiesta la conformità alle specifiche norme, inoltre non devono contenere additivi o ingredienti non consentiti.

I prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti e muffe.

Non devono inoltre essere presenti coloranti artificiali.

Devono rispettare tutto quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte attualmente in vigore.

E' consigliabile vietare l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati ed eventualmente dell'ananas.

Dovranno essere forniti in ogni plesso scolastico tutti quei prodotti necessari alla preparazione e al condimento dei vari piatti (olio extravergine di oliva, aceto, sale)

Tra i sistemi di cottura sono rigidamente da escludere le "fritture" o le "dorature" poiché è ammessa solo la cottura in forno, al vapore, in umido , ecc....

E' vietato l'utilizzo di dadi ed altri preparati per brodo, anche vegetali in quanto possono contenere glutammato monopodico, grassi vegetali, ecc.

E' vietato l'utilizzo di semilavorati quali pasta sfoglia, lasagne preparate, hamburger, sofficini, fiocchi di patate, (potrebbero contenere grassi saturi idrogenati, additivi, materie prime di bassa qualità la cui composizione è difficilmente controllabile)

Si consiglia inoltre di evitare in generale l'eccesso di zucchero e sale sia nelle materie prime sia nella preparazione.

TABELLE MERCEOLOGICHE AGGIUTIVE ASILO NIDO

OMOGENEIZZATI

La fornitura richiesta deve essere di:

Carne di manzo

Carne di vitello

Carne di pollo

Carne di tacchino

Prosciutto

Pesce

Frutta.

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

L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

LIOFILIZZATI

E' richiesta la fornitura di liofilizzati per i seguenti alimenti:

latte (maternizzato)

carne.

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

L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

PASTA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D. Lgs 111/92

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità del 9 novembre 1993.

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

L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

BISCOTTI PER L'INFANZIA (formato piccolo) E BISCOTTI

I prodotti devono essere di ottima qualità e non presentare alterazioni nel sapore, colore ed odore. Non devono contenere grassi idrogenati e non ben specificati.

Le confezioni, oltre ad essere ben chiuse, devono riportare tutte le indicazioni previste dalle vigenti norme e non devono presentare difetti.

FARINE LATTEE, CREMA DI RISO

I prodotti devono essere di ottima qualità e non presentare alterazioni nel sapore, colore ed odore.

Le confezioni, oltre ad essere ben chiuse, devono riportare tutte le indicazioni previste dalle vigenti norme e non devono presentare difetti.

TEA DETEINATO, TISANE, CAMOMILLE

Il prodotto non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.

I prodotti devono essere di ottima qualità e non presentare alterazioni nel sapore, colore ed odore.

Le confezioni, oltre ad essere ben chiuse, devono riportare tutte le indicazioni previste dalle vigenti norme e non devono presentare difetti.

LIEVITO DI BIRRA E LIEVITO PER DOLCI

Prodotti devono essere di ottima qualità e non presentare alterazioni nel sapore, colore ed odore.

Le confezioni, oltre ad essere ben chiuse, devono riportare tutte le indicazioni previste dalle vigenti norme e non devono presentare difetti.

LATTE

Oltre alla fornitura del latte vaccino già descritta per l'asilo nido è richiesto:

- latte di soia;
- latte vaccino scremato trattato con sistema UHT.

Il prodotto deve essere di ottima qualità e rispondere ai requisiti già richiesti nella parte precedente del capitolato presente.

Si precisa che sino al compimento del primo anno di vita la fornitura deve essere effettuata con latte di proseguimento.