



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI
PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO
DA AGECE**

PERIODO 1.7.2013 / 30.06.2016

**ALLEGATO
AT03**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE
CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Sommario

1.	CARNE FRESCA REFRIGERATA, CONGELATA E SURGELATA BOVINA, SUINA, AVICOLA, EQUINA, OVINA E CUNICOLA	3
1.1	Specifiche generali per tutte le forniture di carni refrigerate, congelate e surgelate	3
1.2	Specifiche generali sulla vita residua delle carni	3
1.3	Specifiche generali per carni congelate.....	3
1.4	Specifiche generali per carni surgelate	3
1.5	Specifiche generali per carni di provenienza biologica	4
1.6	Specifiche generali per carni per diete speciali.....	4
1.7	Tipologia di carni da fornire e caratteristiche merceologiche.....	4
	Carni bovine.....	4
	Carni suine	6
	Carni avicole	7
2.	GENERI ALIMENTARI VARI	10
2.1	Specifiche generali per tutte le forniture di generi alimentari vari.....	10
2.2	Specifiche generali sulla vita residua dei generi alimentari vari	10
2.3	Specifiche generali per generi alimentari di provenienza biologica.....	10
2.4	Specifiche generali per prodotti per diete speciali.....	11
2.5	Generi alimentari da fornire e caratteristiche merceologiche.....	11
	CEREALI E PRODOTTI DERIVATI	11
	PASTE ALIMENTARI.....	13
	Paste speciali	14
	PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE CONFEZIONATI.....	16
	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO CONFEZIONATI	17
	PRODOTTI FRESCHI DA FORNO.....	17
	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA	17
	PRODOTTI A BASE DI CARNE	19
	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	21
	UOVA E OVOPRODOTTI	27
	ALIMENTI CONSERVATI	28
	AROMI – CONDIMENTI – SOSTANZE EDULCORANTI.....	30
	BEVANDE E INFUSI.....	33
3.	PRODOTTI SURGELATI E GELATI	33
3.1	Specifiche generali per tutte le forniture di prodotti surgelati	33
3.2	Specifiche generali sulla vita residua dei prodotti surgelati.....	34
3.3	Specifiche generali per prodotti per diete speciali.....	34
3.4	Tipologia dei prodotti surgelati e caratteristiche merceologiche	34
	ORTAGGI.....	35
	PASTA FRESCA	36
	PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE.....	37
	PRODOTTI ITTICI	37
	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	39
4.	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	40
4.1	Specifiche generali per prodotti a produzione integrata	40
4.2	Tipologia dei prodotti ortofrutticoli da fornire e requisiti minimi	40
	VERDURA	40
	Ortaggi a frutto.....	41
	FRUTTA	44
5.	PANE FRESCO.....	46

5.1	Specifiche generali della fornitura.....	46
5.2	Caratteristiche merceologiche richieste.....	46
5.3	Specifiche generali per prodotti per diete speciali.....	47
	Pane azzimo.....	47
	Pane all'olio	47
	Pane al kamut di provenienza biologica.....	47

1. CARNE FRESCA REFRIGERATA, CONGELATA E SURGELATA BOVINA, SUINA, AVICOLA, EQUINA, OVINA E CUNICOLA

1.1 Specifiche generali per tutte le forniture di carni refrigerate, congelate e surgelate

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura di carni da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle carni a quanto richiesto nel capitolato;
- etichettatura con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27/01/1992, dal D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, dal D.Lgs. n° 181 del 23/06/2003 e dalle norme relative a ciascuna specie (vedi Regolamenti specifici);
- marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni elencate nell'allegato II del Regolamento CE n. 853/2004;
- data di scadenza ben visibile su ogni confezione, secondo quanto previsto dal D.L. n. 7 del 31 gennaio 2007;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari conformi a quanto previsto da D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, D. Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione come previsto da D.P.R. 327 del 26/03/1980, Reg. CE n. 852/2004 e CE n.853/2004. E' inoltre vietato il trasporto promiscuo con altra merce non alimentare.

La Ditta appaltatrice deve altresì essere conforme agli obblighi elencati nei Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004 e nel D. Lgs. 06 novembre 2007, n. 193 e deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari di cui alla Legge 3 febbraio 2011, n. 4.

La Ditta appaltatrice deve garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti richiesti e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

In riferimento alla Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002 ed ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003, e' vietato l'impiego o la consegna di alimenti geneticamente modificati ovvero che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM, o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

1.2 Specifiche generali sulla vita residua delle carni

Le carni devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70 %, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{data di scadenza} - \text{data di consegna}}{\text{data di scadenza} - \text{data di produzione}} \times 100$$

1.3 Specifiche generali per carni congelate

Le carni congelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.M. 03/02/1977, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.M. 03/02/1977):

- denominazione "carne congelata";
- nome e sede dell'azienda che ha effettuato il congelamento;
- peso netto;
- specie di appartenenza e relativo taglio anatomico;
- data di confezionamento;
- temperatura di conservazione e istruzioni per il corretto scongelamento.

1.4 Specifiche generali per carni surgelate

Le carni surgelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992; D.M. n. 493 del 25/09/1995, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004). In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas;

- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le carni surgelate non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992):

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- termine minimo di conservazione, completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- lotto di produzione.

1.5 Specifiche generali per carni di provenienza biologica

Per carni di provenienza biologica si intendono quei prodotti o i loro ingredienti, così come definiti dai Regolamenti CEE n. 2092/91, CE n. 1804/1999, CE n. 1991/2006 e CE n. 997/2006, nonché dai D.M. di attuazione e dal 2009 dal Regolamento CE n. 834/2007, ottenuti con metodo di produzione biologico, certificati e garantiti dagli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, così come previsto dal D.L.vo 220 del 17 marzo 1995.

Il metodo di produzione biologico adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

Sulle confezioni dei prodotti, dovranno essere esposte le indicazioni di conformità al regime di controllo nonché:

- lotto o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione e confezionamento;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto o del suo volume;
- data di scadenza.

Qualora i prodotti di provenienza biologica offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, la Ditta appaltatrice dovrà comunicarlo tempestivamente ad AGECE tramite nota scritta, allegando almeno due attestazioni dei fornitori abituali di tali prodotti relative alle cause della non disponibilità. In sostituzione può essere fornita merce convenzionale.

1.6 Specifiche generali per carni per diete speciali

Nell'ambito delle diete speciali, che vengono richieste durante l'anno scolastico, dovranno essere forniti, refrigerati, congelati o surgelati, anche in monoporzione, i seguenti prodotti:

- porzioni (carne equina, carne ovina, coniglio);
- fettine (carne suina, carne avicola);
- hamburger (carne bovina).

1.7 Tipologia di carni da fornire e caratteristiche merceologiche

Le carni da fornire alle singole scuole, necessarie alla realizzazione dei menù utilizzati presso le refezioni scolastiche (che verranno comunicati alla ditta appaltatrice almeno 15 gg. prima della data di utilizzo, e che potranno anche subire variazioni nel corso del triennio), devono presentare le caratteristiche di seguito elencate:

Carni bovine

Le carni devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006 e al R.D. n.3298 del 20/12/1928, per quanto riguarda gli articoli in vigore.

Le carni devono derivare da bovino femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 30 mesi, non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006).

La tipologia genetica deve rispettare l'elenco delle razze autorizzate, codificate dal Ministero della Salute e note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ).

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni comunitarie;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli moderati di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 30 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata ed inferiore od uguale a 12 mesi dalla data di confezionamento per la carne congelata (fettine);
- essere confezionata sottovuoto; con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il vuoto deve essere a regola d'arte e totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Le carni devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:

- E/U2: E= vitellone femmina, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 2= stato di ingrassamento scarso.

L'etichetta deve essere conforme ai Regolamenti CE n. 1760/2000, CE n. 1825/2000 e CE n. 275/2007, nonché ai D.M. 30/08/2000 e Circ. Min. n.5 del 15/10/2001, e riportare le seguenti indicazioni:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE IN ETICHETTA
Nascita	Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla

Allevamento/Ingrasso	Paesi di Allevamento/Ingrasso
Macellazione e bollo CE	Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione
Sezionamento bollo CE	Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento
Età dell'animale	Espressa in mesi e/o giorni
Data di nascita dell'animale	Solo per il prodotto di provenienza biologica
Sesso	Maschio o femmina, solo per il prodotto di provenienza biologica
Nome e ragione sociale del produttore e Sede dello stabilimento di produzione e confezionamento	
Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale	Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali e numero di auricolare
Categoria commerciale	Es. vitellone
Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto	Es. limousine, fesa, Kg. 4.5
Indicazione della classificazione delle carcasse	Classificazione EUROP
Data di scadenza	gg/mm/aa

La data di confezionamento del prodotto deve essere riportata sul documento di trasporto; tuttavia essa può anche essere presente sull'etichetta del prodotto.

Sono previsti i seguenti tagli anatomici:

- quarto anteriore polpa spalla (nelle parti: fesone, girello di spalla, copertina di sopra) per la preparazione di
 - spezzatino di manzo
 - ragù
 - polpettone
 - polpette
 - bollito
- quarto posteriore coscia (nelle parti: scamone senza fianchetto, fesa esterna, fesa interna, girello di coscia, noce) per la preparazione di:
 - arrosto
 - roast - beef
 - bistecche e/o medaglioni, hamburger
 - scaloppine
 - bocconcini di manzo nel menù degli asili nido

Il confezionamento della carne deve essere effettuato sottovuoto. I materiali di confezionamento devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Gli imballi o le cassette in materiale plastico devono essere assolutamente puliti e sanificati, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

I tagli anatomici convenzionali devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutte le carni devono avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti da Legge 283/62 art. 5, BURV 12/3/2004 n° 30 e bibliografia di settore.

Carne Bovina	n	c	m	M
Carica mesofila totale	5	3	3,5x10 ⁵	10 ⁷
Coliformi totali	5	2	10 ³	10 ⁴
Escherichia coli	3	1	50	500
Stafilococchi coag. positivi	5	3	10	100
Listeria monocytogenes	5	3	10	100
Clostridi solfito riduttori	5	3	10	100
Salmonella spp	Assente in 25 gr.			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Hamburger di manzo congelato di provenienza biologica (per diete speciali)

La fornitura di hamburger di manzo congelati è prevista esclusivamente per i bimbi affetti da intolleranze alimentari.

Gli hamburger devono essere preparati con minimo 90% di carne bovina magra e sale, non contenere uova, latte e derivati ed essere privi di additivi. La carne macinata utilizzata nella preparazione del prodotto deve provenire sia da tagli anatomici anteriori che posteriori di bovino.

Il prodotto deve essere prodotto, confezionato e distribuito da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n.1662/2006.

Il prodotto deve essere conforme alle specifiche generali degli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il prodotto deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti suggeriti dalla Raccomandazione n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, dal O.M. 07/12/1993, dal ex D.P.R. 309/98, dal Reg. CE n.2073/05, dal Reg (CE) n. 1441/07 e dalla Legge 283/62 art. 5.

Hamburger di manzo (carni macinate)	n	c	m	M
--------------------------------------------	----------	----------	----------	----------

<i>Carica mesofila totale</i>	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	1	50	500
<i>Stafilococchi coag. positivi</i>	5	1	50	500
<i>Clostridi solfito riduttori</i>	5	2	10	100
<i>Listeria monocytogenes (consumo previa cottura)</i>	3	1	≤11 UFC/g	
		2	≤110 UFC/g	
<i>Salmonella spp</i>	3	0	Assente in 10 gr.	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Hamburger di manzo surgelato di provenienza biologica (per diete speciali)

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "hamburger di manzo congelato di provenienza biologica" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6. E' ammesso come ulteriore ingrediente la farina di soia, proveniente da soia non geneticamente modificata.

Carni suine

Prodotto convenzionale refrigerato

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni comunitarie;
- provenire da animali sani ed in perfetto stato di nutrizione, macellati a peso vivo non inferiore a Kg. 150, non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006);
- provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa pari o superiore al 50%, appartenenti alle classi E ed U (D.M.P.A.F. 11/07/2002)
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.
- non presentare macchie superficiali di colorazioni anomale o liquidi disciolti
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere in sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

La carne suina fresca disossata deve essere fornita esclusivamente nel taglio denominato "carrè disossato o lonza". Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità; il carrè disossato dovrà essere di qualità superiore e ben sgrassato.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice (nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore), la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, il numero di riconoscimento del laboratorio di macellazione e sezionamento, il nome del taglio anatomico, il peso netto e la modalità di conservazione.

La carne richiesta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti dal BURV 12/3/2004 n° 30, Legge 283/62 art. 5, OM 07/12/93, Reg. CE 2073/05, Reg CE n. 1441/07 e bibliografia di settore.

Carne suina	n	c	m	M
<i>Carica mesofila totale</i>	5	3	3,5x10 ⁵	10 ⁷
<i>Coliformi totali</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	3	1	50	500
<i>Stafilococchi coag. positivi</i>	5	3	10	10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	3	10	100
<i>Clostridi solfito riduttori</i>	5	3	10	100
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 gr.			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Prodotti per diete speciali:

Fettine di lonza refrigerate per diete

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni suine - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 1.6.

Fettine di lonza congelate per diete

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni suine - convenzionale" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3 e 1.6.

Fettine di lonza surgelate per diete

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni suine - convenzionale" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4 e 1.6.

Fettine di lonza congelate di provenienza biologica per diete

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni suine - convenzionale" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Fettine di lonza surgelate di provenienza biologica per diete

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni suine - convenzionale" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6.

Carni avicole

Prodotto convenzionale refrigerato

Il prodotto, pollame e tacchino, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale, da stabilimenti registrati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE n. 1906/90 del 26 giugno 1990 e CE n. 1029/2006 del 19 giugno 2006.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, macellati, prima del confezionamento, da non oltre 3 gg. per i polli a busto e 5 gg. per i tagli anatomici, e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006);
- non essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 8-10 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata.

Le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Ai sensi dell'O.M. 26/08/2005, l'etichetta deve riportare le seguenti informazioni:

- sigla IT seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento;
- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- specie, il taglio, lo stato fisico della carne.

Gli imballi o le cassette in materiale plastico devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

Le carni avicole devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti dal BURV 12/3/2004 n° 30, dalla Raccomandazione della Commissione del 19/12/2003 (GUUE L 6/29 del 10.01.2004), Reg. CE 2073/05, Reg CE n. 1441/07 e bibliografia di settore.

Carni Avicole	n	c	m	M
<i>Carica mesofila totale</i>	5	3	3,5x10 ⁵	10 ⁷
<i>Coliformi totali</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
<i>Stafilococchi coag. positivi</i>	5	3	10 ²	10 ³
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	3	<10	10 ²
<i>Clostridi solfito riduttori</i>	5	3	<10	10 ³
<i>Campylobater jejuni</i>	/	/	Assente in 25 gr.	
<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 10 gr.	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Se richiesta la ditta dovrà fornire certificazione analitica o dichiarazione sostitutiva attestante la rispondenza alle caratteristiche microbiologiche sopradescritte.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno; può essere richiesta l'asportazione della forcina.

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

- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per ridotto inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato;

Fusi e sovra cosce di pollo

I fusi e le sovracosce, da consegnarsi separatamente, devono presentare le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudazione o trasudazione;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Fesa di tacchino

Il prodotto deve provenire da tacchini femmina sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- assenza di emorragie o traumatismi;
- petti lavorati senza residui dei muscoli delle ali (alotte).

La fesa deve essere sempre consegnata in confezioni originali sigillate.

Prodotti per diete speciali**Fettine di petto di pollo o di fesa di tacchino refrigerate**

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni avicole – prodotto convenzionale refrigerato" con inoltre le specifiche definite nell'art. 1.6.

Fettine di petto di pollo o di fesa di tacchino congelate

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni avicole – prodotto convenzionale refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3 e 1.6.

Fettine di petto di pollo o di fesa di tacchino surgelate

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni avicole – prodotto convenzionale refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4 e 1.6.

Fettine di petto di pollo o di fesa di tacchino congelate di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni avicole – prodotto convenzionale refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Fettine di petto di pollo o di fesa di tacchino surgelate di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni avicole – prodotto convenzionale refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6.

Altri prodotti per diete speciali:**Carni equine****Prodotto refrigerato**

Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Economica, conformi ai Regolamenti CE n.853/2004, n.854/2004 e n.1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da cavalli sani ed in ottimo stato di nutrizione, di età compresa tra uno ed otto anni, macellati da non oltre cinque giorni;
- essere rigorosamente fresca, non congelata ne' surgelata;
- presentare grana fine, colore rosso carico, grasso di infiltrazione ridotto, quasi assente, odore caratteristico;
- essere ottenuta dai seguenti tagli del quarto posteriore: lombata, scamone;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 gg dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- essere fornita in monoporzioni, salvo diversa indicazione.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

L'etichetta deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture previste dalla normativa vigente.

La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni bovine.

Prodotto congelato

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni equine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3 e 1.6.

Prodotto surgelato

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni equine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4 e 1.6.

Prodotto congelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni equine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Prodotto surgelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni equine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6.

Carni ovine**Prodotto refrigerato**

Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Economica, conformi ai Regolamenti CE n.853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani ed in perfetto stato di nutrizione, maschi o femmine mai utilizzati ai fini riproduttivi, regolarmente macellati e di peso morto non superiore ai 10 kg.;
- avere colorito bianco roseo, odore e sapore gradevole, grana molto fine, copertura ed infiltrazione moderata di tessuto adiposo;
- essere consegnata allo stato fisico di fresco o congelato;
- se fresca, non dovrà essere stata macellata da più di tre giorni;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni bovine.

Prodotto congelato

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni ovine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3 e 1.6.

Prodotto surgelato

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni ovine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4 e 1.6.

Prodotto congelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni ovine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Prodotto surgelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni ovine – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6.

Carni di coniglio

Prodotto refrigerato

Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n.853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da animali giovani di età compresa tra i 2 ed i 4 mesi, in ottimo stato di nutrizione, senza eccessivo grasso di copertura e di deposito, di peso morto compreso tra kg. 1,2 e 1,6;
- non provenire da animali riproduttori;
- essere soda, non eccessivamente umida, di un bel colorito rosa chiaro e con odore delicato;
- essere consegnata allo stato fisico di fresco o congelato;
- se fresca, non dovrà essere stata macellata da più di tre giorni;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 15 gg dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- essere fornita in monoporzione, salvo diversa indicazione.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.

Prodotto congelato

E' prevista esclusivamente per i bimbi affetti da intolleranze alimentari. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni di coniglio – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3 e 1.6. Da fornire in monoporzione, salvo diversa indicazione.

Prodotto surgelato

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni di coniglio – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4 e 1.6.

Prodotto congelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni di coniglio – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.3, 1.5 e 1.6.

Prodotto surgelato di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Carni di coniglio – prodotto refrigerato" con inoltre le specifiche definite negli art. 1.4, 1.5 e 1.6.

2. GENERI ALIMENTARI VARI

2.1 Specifiche generali per tutte le forniture di generi alimentari vari

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

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27/01/1992, dal D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, dal D.Lgs. n° 181 del 23/06/2003, dal D.Lgs. n° 114 del 8 febbraio 2006 (indicazioni obbligatorie sugli allergeni) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- eventuale etichettatura nutrizionale conforme al D.Lgs. n. 77 del 16/02/1993 e Reg. CE n. 1924/2006;
- termine minimo di conservazione ("Da consumarsi preferibilmente entro...") o data di scadenza ("Da consumarsi entro...") facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile su ogni confezione e/o cartone, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 181 del 23/06/2003 e dal D.L. n. 7 del 31/01/2007;
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari conformi a quanto previsto dai D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, D. Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- prodotti di origine animale con marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni elencate nel Reg. CE n. 853/2004;
- 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 ed in perfetto stato di manutenzione come previsto dai D.P.R. 327 del 26/03/1980, Reg. CE n. 852/2004 e CE n.853/2004.

La Ditta appaltatrice deve altresì essere conforme agli obblighi elencati nei Regolamenti CE n. 852 e n. 853 del 2004 e nel D. Lgs. 06 novembre 2007, n. 193 e deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari di cui alla Legge 3 febbraio 2011, n. 4.

La Ditta appaltatrice deve garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti richiesti e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

In riferimento alla Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002 ed ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003, e' vietato l'impiego o la consegna di alimenti geneticamente modificati ovvero che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM, o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

2.2 Specifiche generali sulla vita residua dei generi alimentari vari

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70 %, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove : v.r.= vita residua, tmc= termine minimo di conservazione.

Per i prodotti alimentari ad alta deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione viene sostituito dalla data di scadenza.

Nel caso in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà di AGECE richiedere al fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione o data di scadenza e data di produzione.

Le specifiche dell'articolo non si applicano ai prodotti previsti dalla normativa per i quali non è obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza, ad esempio sale, aceto, zucchero, ecc.

2.3 Specifiche generali per generi alimentari di provenienza biologica

Per alimenti di provenienza biologica si intendono quei prodotti o i loro ingredienti, così come definiti dai Regolamenti CEE n. 2092/91, CE n. 1804/1999, CE n. 1991/2006 e CE n. 1997/2006, nonché dai D.M. di attuazione e dal 2009 dal Regolamento CE n. 834/2007, ottenuti con metodo di produzione biologico, certificati e garantiti dagli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, così come previsto dal D.Lgs. n. 220 del 17/03/1995.

Il metodo di produzione biologico adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.).

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposte le indicazioni di conformità al regime di controllo nonché:

- lotto o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione e confezionamento;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;

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

Qualora i prodotti di provenienza biologica offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, la Ditta appaltatrice deve comunicarlo tempestivamente ad AGECE tramite nota scritta, allegando almeno due attestazioni dei fornitori abituali di tali prodotti relative alle cause della non disponibilità. In sostituzione può essere fornita merce convenzionale.

2.4 Specifiche generali per prodotti per diete speciali

Nell'ambito delle diete speciali, che vengono richieste durante l'anno scolastico, devono essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio:

- a) prodotti aglutinati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:
 - presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute "Alimenti senza glutine";
 - contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'AIC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm;
 - inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti;
 - aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta, anche per quel che riguarda i salumi (prot. 600.12/AG32/725) e i gelati preconfezionati in vaschette di produzione industriale (prot. 600.12/AG32/2861);
- b) prodotti aproteici/ipoproteici destinati a diete ipoproteiche e altri alimenti a fini medici speciali;
- c) prodotti privi di uno o più ingredienti, ad esempio senza latte, ecc., utilizzati nell'alimentazione di utenti con intolleranza alimentare;
- d) prodotti privi di uno o più ingredienti di cui al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 ALLEGATO I (previsto dall'art. 8, comma 1) *Sezione III ALLERGENI ALIMENTARI*;
- e) prodotti sostitutivi di alimenti simili;
- f) prodotti confezionati in monoporzione.

2.5 Generi alimentari da fornire e caratteristiche merceologiche

I generi alimentari da fornire alle singole scuole, necessari alla realizzazione dei menù utilizzati presso le refezioni scolastiche, (che verranno comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 15 gg. prima della data di adozione, e che potranno anche subire variazioni nel corso del triennio), devono essere conformi alle indicazioni di cui al Decreto Giunta Regionale Veneto 475 del 25 ottobre 2008, contenute nell'allegato 3 delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, e presentare le caratteristiche di seguito elencate

CEREALI E PRODOTTI DERIVATI

Farine e prodotti solubili

Prodotti convenzionali:

Farina di grano tenero (bianca)

La farina di grano tenero tipo 00 deve avere le caratteristiche previste dalla Legge 580/67, dal D.P.R. n. 187 09/02/2001 e dal BURV 12/03/2004 n°30.

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

La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (D.M. n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art.10 della L. 580/67 e successive modificazioni (in particolare D.M. n° 172 del 6/4/98 E D.P.R. 09.02.2001 n. 187).

Le confezioni, sigillate da Kg.1, non devono presentare difetti o rotture.

La farina deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Le caratteristiche devono essere le seguenti:

- umidità massima: 14.50%;
- aw non superiore a 0.80-0.85;
- ceneri massimo: 0.55% su s.s.;
- proteine min. (azoto x 5,70) 9% su s.s.

E' consentita una farina con tenore di umidità fino al 15,50%, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura *umidità massima 15,50%* (D.P.R. 187/01, art. 1, comma 7).

Farina di mais per polenta

La farina di mais deve essere di buona qualità, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri, di corpi impuri; deve essere priva di additivi di qualsiasi genere. Le confezioni, sigillate da Kg.1, non devono presentare difetti o rotture. La farina non deve derivare da mais geneticamente modificato.

La farina deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Orzo solubile

Il prodotto deve essere costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Si richiedono confezioni da 250 g; nel caso della confezione in latta, il prodotto deve avere un tenore stagno inorganico inferiore a 200 mg/kg (allegato del Reg. CE n.1881/2006).

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006

Prodotti di provenienza biologica:

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino di provenienza biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche (ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni). Devono essere indenni da parassiti o muffe e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni, sigillate da Kg.1, devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico o il codice dell'organismo di controllo.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per diete speciali:

Farina di kamut di provenienza biologica

Prodotto farinoso ottenuto dalla macinazione a cilindri del Kamut®, il quale è un marchio registrato dalla *Kamut International*. Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Le confezioni, sigillate da Kg.1, non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve essere infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Farina di riso biologica

In confezioni da 500 gr. Risultano richiamate le specifiche di cui all'art. 2.3.

Prodotti per celiaci:

Farina di mais per polenta per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo e derivati del latte, di peso netto di gr. 500.

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "farina di mais per polenta - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4.

La farina deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Farine senza glutine per celiaci

Il prodotto dovrà essere di peso netto di gr. 500 e avere le specifiche di cui all'art. 2.4.

La farina deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Chicchi e grani

Prodotti convenzionali:

Riso

Il riso deve:

- essere identificato dalla denominazione commerciale "Vialone nano";
- essere dell'ultimo raccolto ed aver subito una lavorazione di secondo grado;
- essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata, privo di sostanze minerali e di coloratura;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati, striati rossi) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di qualità, e comunque con una percentuale di rottura non superiore al 12%;
- al sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee;
- resistere alla cottura per almeno 15 min. senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere:

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa, altri odori sgradevoli;
- un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture. Sono richieste confezioni sia da Kg. 5, per cucine che producono oltre 100 pasti al giorno, sia da Kg. 1, per cucine di piccole dimensioni (scuole dell'Infanzia e asili nido).

Il riso deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Riso parboiled

Intendesi riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza. Il riso parboiled è previsto esclusivamente per la preparazione dei pasti trasportati e per le cucine interne delle scuole primarie con doppi turni di servizio. Sono richieste principalmente confezioni da Kg. 5. Possono essere richieste anche confezioni dal Kg. 1 per consentire il completamento dell'ordinativo in rapporto al numero di pasti da preparare.

Il riso deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti di provenienza biologica:

Riso di provenienza biologica

In confezioni da 1 Kg. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "riso", inoltre risultano qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.3. Può essere richiesto anche riso biologico integrale.

Miglio decorticato di provenienza biologica

I grani devono presentarsi decorticati, uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti, parassiti, corpi estranei generici e alterazioni di tipo microbiologico.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Il prodotto deve un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Orzo perlato di provenienza biologica

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti, parassiti, corpi estranei generici e alterazioni di tipo microbiologico. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione. Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Altri prodotti per diete speciali:

Bistecche con farina di soia

Prodotto ottenuto dalla farina di soia, lavorata e resa simile alla carne. Per utilizzare il prodotto occorre reidratarlo e poi utilizzarlo nelle varie ricette (spezzatini, ripieni di carne, ragù, bistecchine) al posto delle carni di origine animale.

Il prodotto appartiene alla categoria "prodotti sostitutivi di alimenti simili" e deve rispondere alle specifiche generali dell'art. 2.4.

Le bistecche non devono derivare da soia geneticamente modificata.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Seitan al naturale

Da utilizzare nelle diete nelle varie ricette (spezzatini e bistecche) al posto della carne, deve rispondere alle specifiche generali dell'art. 2.4. Senza aggiunta di aromi, spezie etc.

Tofu al naturale

Deve rispondere alle specifiche generali dell'art. 2.4. Senza aggiunta di aromi, spezie etc.

PASTE ALIMENTARI

Pasta secca

Pasta di semola di grano duro

Prodotto convenzionale:

Pasta prodotta con le modalità previste dalla legge, deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa (Legge n° 580/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modifiche, Legge n° 440 del 8 giugno 1971, D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 art. 6).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- essere priva di punti bianchi, punti neri;
- non presentare infestazione da muffe e parassiti animali e vegetali;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente acidità e resistenza alla cottura;
- quando viene rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Le tipologie previste in formato piccolo e medio sono: gnocchetti sardi, maccheroncini, penne, mezzepenne, farfalle, eliche, pipe, spaghetti, ruote, stelline, risoni, ditali, ditalini, midolline, grattini, alfabeto e altre forme comuni.

Alla prova di cottura la pasta non deve presentarsi, né spappolata, né spaccata e l'acqua di cottura alla fine del processo, non deve essere né torbida, né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciata a riposo almeno un ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga e il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto deve presentare le caratteristiche riportate dal D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 e BURV12/3/2004 n. 30:

- umidità massima: 12,50 %
- acidità massima: 4°
- ceneri massima: 0,90 % su s.s.
- proteine min. (azoto x 5,70): 10,50% su s.s.

Prodotti di provenienza biologica:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro – prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Prodotti per diete speciali:

Pasta di semola di grano duro integrale di provenienza biologica

Pasta prodotta con le modalità previste dalla legge, deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa (D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 art. 6) con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

La farina impiegata nella produzione della pasta non deve risultare addizionata di crusca, ma derivata dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

La pasta secca deve presentare le caratteristiche merceologiche già previste per "pasta di semola di grano duro – prodotto convenzionale".

Le tipologie previste in formato piccolo e medio sono: gnocchetti sardi, maccheroncini, penne, mezzepenne, farfalle, eliche, pipe, spaghetti, stelline, risoni, ditali, ditalini, midolline, grattini e altre forme comuni.

Il prodotto deve presentare le caratteristiche riportate dal D.P.R. n. 187 del 09/02/2001:

- umidità massima: 12,50 %
- acidità massima: 6°
- ceneri: 1,40-1,80 % su s.s.
- proteine min. (azoto x 5,70): 11,50% su s.s.

La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pasta di farro di provenienza biologica

Pasta prodotta con farina di farro. Le caratteristiche merceologiche sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro.

Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio. Può essere richiesta anche pasta di farro integrale biologica.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pasta di kamut di provenienza biologica

Pasta prodotta con semola di grano duro di Kamut®. Le caratteristiche merceologiche sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro. Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio. Può essere richiesta anche pasta di kamut integrale biologica.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pasta apteica (senza uova, senza latte e senza glutine)

Indicata per la dieta ipoproteica, iposodica, priva di determinate proteine e avente potassio e fosforo limitato e controllabile.

La pasta deve inoltre essere priva di proteine del latte, lattosio, uovo e glutine.

Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio, in confezioni da 500 gr.

Il prodotto deve essere conforme alle specifiche dell'art. 2.4 punti a, b e c.

La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

La composizione nutrizionale media del prodotto deve presentare i seguenti valori per 100 g:

- proteine max: 0,6 gr
- fenilalanina: inf. 30 mg
- tirosina: inf. 30 mg
- carboidrati: 85-86 gr
- lipidi: 0,5 gr
- minerali: 0,2 gr
- sodio: inf. 30 mg
- potassio: inf. 30 mg
- fosforo: inf. 40 mg

Pasta di riso di provenienza biologica

Pasta prodotta con semola di riso. Le caratteristiche merceologiche e di confezionamento sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro.

Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art.2.3.

La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per celiaci:

Pasta di mais

Pasta prodotta con farina di mais 100%. Idonea alla somministrazione a celiaci. Le tipologie previste devono essere di formato piccolo e medio. Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

Pasta senza glutine

Idonea alla somministrazione a celiaci. Nelle tipologie di formato piccolo e medio. Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

Paste speciali

Prodotti convenzionali:

Pasta sfoglia all'uovo fresca (utilizzata per lasagne al forno)

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prefabbricato. Le uova o l'ovoprodotto prefabbricato utilizzati nell'impasto devono essere conformi ai requisiti prescritti dal Reg. CE n. 853/2004.

La pasta non deve presentare infestazione da muffe e parassiti.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni in atmosfera protettiva, riportanti in modo ben leggibile la data di scadenza; deve essere prodotta e avere le caratteristiche previste dalla legge (D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 art. 8; BURV 12/3/2004 n. 30).

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature prescritte dalla Ditta produttrice e comunque mai superiori a +10°C.

La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto deve inoltre presentare le caratteristiche riportate dal D.P.R. 187/01 e dal BURV 12/3/2004 n. 30.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti da Circ. Min. Sanità 32/85, Nota Rapporto ISTISAN 89/9, O.M. 07/12/1993, Reg (CE) n. 2073/05 e Reg (CE) n. 1441/07:

Pasta all'uovo industriali secche	n	c	m	M
<i>Carica microbica mesofila</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁶
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ²	10 ³
<i>Enterobacteriacee</i>	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	assente in 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	≤11 UFC/g	
		2	≤110 UFC/g	
<i>Bacillus cereus</i>	≤104 UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Pasta all'uovo ripiena

Pasta alimentare all'uovo non essiccata ripiena (categoria paste alimentari speciali fresche di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno), nei tipi comunemente chiamati "tortellini, ravioli, tortelloni". Il prodotto deve essere confezionato in atmosfera protettiva e provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e conforme ai requisiti di produzione della pasta all'uovo (D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 art. 8). Il prodotto deve essere esente da additivi.

Il ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta, deve essere così composto:

- carni: carne bovina o avicola minimo 60 % sul ripieno;
- prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno;
- spinaci e ricotta: ricotta minimo 55%, spinaci freschi o surgelati minimo 11% sul ripieno.

Le paste devono essere prodotte nel rispetto delle prescrizioni stabilite dal D.P.R. 09/02/2001 n. 187.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti da Rapp. ISTISAN 89/9, Circ. Min. Sanità 32/85, dall'O.M. 07/12/93, Reg. (CE) 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Paste farcite industriali fresche confezionate	n	c	m	M
<i>Carica microbica mesofila</i>	5	2	10 ⁵	10 ⁶
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	500
<i>Enterobacteriacee</i>	5	2	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	assente in 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	≤ 11 UFC/g	
		2	≤ 110 UFC/g	
<i>Bacillus cereus</i>	≤104 UFC/g			
<i>Muffe</i>	< 100 UFC/g			
<i>Lieviti</i>	< 1000 UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Prodotti per celiaci:

Pasta sfoglia per lasagne senza glutine

Idonea alla somministrazione a celiaci. Sono inoltre qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

Gnocchi freschi di patata

Prodotto convenzionale:

Il prodotto deve essere esente da coloranti, additivi alimentari, corpi estranei e/o impuri e di giusta consistenza in modo che al termine delle operazioni di cottura gli gnocchi mantengano la forma originale senza disfarsi o diventare collosi.

Il prodotto deve essere confezionato con patate e/o loro derivati (focchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Gli gnocchi devono contenere almeno l'80% di patate.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consona allo scopo.

Gli gnocchi devono essere prodotti in stabilimenti che garantiscono l'assenza anche in tracce di latte, uova e loro derivati.

Sono richieste confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006

Per quanto riguarda i parametri microbiologici valgono i limiti indicati per le paste ripiene.

PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE CONFEZIONATI

Crackers di farro

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Può essere richiesto anche un prodotto senza sale o biologico.

Crackers di kamut

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Crackers di mais senza glutine di provenienza biologica

Prodotti in conformità all'art.1 del D.P.R. n. 283 del 23/06/1993 e D.M.A.P. 22/07/2005, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di farina di mais, con acqua e con l'eventuale aggiunta di zuccheri, oli (preferibilmente olio extra vergine di oliva) e grassi vegetali non idrogenati, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (D.M. n. 209 del 27/02/1996, Decreto n. 250 del 30/04/1998 e successive modifiche).

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

Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3 e 2.4 punto a.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Fette biscottate di kamut

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Galette di farro

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Può essere richiesto anche un prodotto senza sale o biologico.

Galette di riso senza glutine di provenienza biologica

Prodotto ottenuto con riso integrale soffiato di provenienza biologica, con o senza aggiunta di sale.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art.2.3 e nell'art. 2.4 punto a.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Galette di mais senza glutine

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Può essere richiesto anche un prodotto di provenienza biologica. Sono richiamate le specifiche di cui all'art. 2.4 punto a.

Grissini aproteici

Da fornire in confezioni sigillate e monoporzione da 15 gr. cad. Sono qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.4 punto b.

Grissini di farro

Da fornire in confezioni sigillate e monoporzione da 15 gr. cad. Possono essere richiesti anche di provenienza biologica.

Grissini di kamut

Da fornire in confezioni sigillate e monoporzione da 15 gr. cad.

Grissini senza lievito

Prodotti con farina di vari cereali senza utilizzo di lievito naturale o di agenti lievitanti.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pan carrè aproteico

Tipo "aproten" o equivalente. Nelle confezioni comunemente in commercio. Con le specifiche definite nell'art. 2.4 punto b.

Pane aproteico

Tipo "aproten" o equivalente. Nelle confezioni e nei formati comunemente in commercio. Con le specifiche definite nell'art. 2.6 punto b.

Pane grattugiato di kamut di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da pane assoggettato alla disciplina del D.P.R. n. 502 del 30 novembre 1998 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, originariamente prodotto con farina di kamut®, acqua depurata, lievito madre di kamut e sale. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Il pane grattugiato deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per celiaci:

Crackers senza glutine

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Prodotto idoneo alla somministrazione ai celiaci. Risultano qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

Fette biscottate senza glutine

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Prodotto idoneo alla somministrazione ai celiaci. Risultano qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

Grissini senza glutine

Da fornire in confezioni sigillate e monoporzione da 15 gr. cad. Con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

Pane senza glutine

Nelle confezioni comunemente in commercio, in formato tipo panino da circa 40 gr., con le specifiche definite nell'art. 2.6, punto a.

Pan carrè senza glutine

Nelle confezioni comunemente in commercio. Con le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

Preparato per impanare senza glutine

Prodotto idoneo alla somministrazione ai celiaci. Risultano qui richiamate le specifiche definite nell'art. 2.4 punto a.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO CONFEZIONATI

Biscotti

Prodotti convenzionali:

Biscotti con requisiti propri dei prodotti da forno, con perfetta lievitazione e cottura. La composizione in ingredienti principali sarà la seguente: farina, zucchero, uova, latte, lievito naturale, burro e/o oli vegetali con esclusione dei grassi idrogenati.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti e sostanze dolci diverse dallo zucchero (saccarosio) o dal fruttosio.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, in confezioni da gr. 250.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Base per pizza

Prodotti convenzionali:

Prodotto preparato con farina di grano tipo 0, acqua, lievito naturale, olio d'oliva e sale, priva di additivi; la base per pizza deve essere fornita in confezioni in atmosfera protettiva, di formato rettangolare.

Deve essere consegnato alle temperature di refrigerazione.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per diete speciali

Base per pizza senza uova latte e derivati

Prodotto preparato e confezionato con le stesse modalità del prodotto convenzionale, ma senza tracce di uova, latte e derivati. Sono qui richiamate le specifiche dell'art. 2.4, lett. c.

Base per pizza di farro

Prodotto preparato e confezionato con le stesse modalità del prodotto convenzionale ma utilizzando come materia prima la farina di farro.

Base per pizza in kamut di provenienza biologica

Prodotto preparato e confezionato con le stesse modalità del prodotto convenzionale ma utilizzando come materia prima la farina di Kamut.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotto per celiaci:

Base per pizza senza glutine

Prodotto con requisiti di confezionamento analoghi al prodotto convenzionale con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di dodici mesi d'età), dei bambini della prima infanzia (soggetti d'età compresa tra 1 e 3 anni) e destinati allo svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale (dai 3 ai 6 anni).

Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

I prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto da Legge n.327 del 29/03/1951, D.P.R. n. 578 del 30/05/1953 (disciplina produzione e commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia), D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992 (prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare), D.P.R. n. 128 del 7/04/1999 (alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini), D.P.R. 11 aprile 2000 n.132, D.M. 23/04/2001, D.M. 14/03/2005, D.M.

14.03.2005.

Le confezioni devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari (Regolamento CE 1924/06 "Regolamento CLAIM");
- elenco degli ingredienti;

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

Gli additivi alimentari del prodotto devono essere tra quelli del D.Lgs. n.209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti comprendono quelli indicati all'art.2 del D.P.R. n. 128 del 7 aprile 1999:

- alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:
 - cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato;
 - cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
 - pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
 - biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
- alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i seguenti limiti previsti dai Regolamenti CE 2073/05 e CE 1441/07:

Alimenti pronti per lattanti	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Assente in 25 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Alimenti in polvere per lattanti	n	c	m	M
<i>Bacillus cereus (presunto)</i>	5	1	50	500
<i>Salmonella</i>	30	0	Assente in 25 g	
<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Assente in 10 g	
<i>Enterobacteriacee</i>	10	0	Assente in 10 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Biscotti primi mesi "indicati a partire dall'età di quattro mesi"

Prodotti destinati agli asili nido, indicati a partire dall'età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo; devono essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Devono essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Biscotti prima infanzia

Prodotti destinati agli asili nido dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi, devono essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio. Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Prodotti per diete speciali:

Biscotti dietetici

Prodotti destinati agli asili nido e per diete speciali, devono essere senza proteine dell'uovo, senza glutine e senza latte e derivati e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (specifiche definite nell'art. 2.4).

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Farine e creme di cereali

Prodotti convenzionali:

Farine destinate agli asili nido, devono essere di primaria marca e fornite nelle seguenti tipologie:

- semolino
- ai cereali
- crema di riso
- crema di mais/tapioca

Sono richieste confezioni da gr. 250. I prodotti devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Prodotti per celiaci:

Farine dietetiche e creme di cereali senza glutine

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "farine e creme di cereali – prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

Pastina

Prodotti convenzionali:

Paste di piccolo formato da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto, destinate agli asili nido; devono essere di primaria marca nei formati più comuni.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Prodotti per celiaci:

Pastina senza glutine

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pastina – prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2. 4 punto a.

Omogeneizzati e liofilizzati

Prodotti convenzionali:

Prodotti destinati agli asili nido devono essere di primaria marca e forniti, in vasetti da 80 gr. per gli omogeneizzati e da 10 gr. per i liofilizzati, nelle seguenti tipologie:

- Carne: agnello, pollo, vitello, tacchino, coniglio, manzo;
- Frutta: mela, pera, banana, ecc.
- Pesce: trota, salmone, sogliola
- Formaggio

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006, relativamente alla categoria "alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini".

Prodotti di provenienza biologica:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "omogeneizzati e liofilizzati – prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art.2.3.

Prodotti per celiaci:

Omogeneizzati e liofilizzati senza glutine

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "omogeneizzati e liofilizzati – prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Prodotti a base di carne cotti

Prosciutto cotto senza polifosfati né caseinati e lattati

Prodotti convenzionali:

Il prosciutto cotto deve essere di "prosciutto cotto di alta qualità" (art. 9 D.M. Attività Produttive del 21/09/2005), prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria, con marchiatura di identificazione (Reg. CE n. 853/2004), senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.

Il prosciutto deve essere ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata,

sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

Il prosciutto cotto di alta qualità deve presentare nella sezione mediana del prodotto finito chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera.

Il peso del prosciutto deve essere tra 7 e 10 Kg partendo da un peso in vivo di 120 Kg.

Sono ammessi come ulteriori ingredienti:

- vino (inclusi vini aromatizzanti e liquorosi);
- zucchero alla dose massima dell'1,5%;
- aromi, escluse sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine animale o vegetale;
- spezie e piante aromatiche.

All'apertura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- sufficiente resistenza alla compressione;
- colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso;
- cavità e fessurazioni assenti o trascurabili.
- assenza di picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Per quanto concerne l'affettatura, il prosciutto deve possedere:

- sufficiente tenuta della fetta tra i muscoli, considerando una fetta di 2 mm;
- gusto caratteristico, non eccessivamente speziato;
- colore rosa, tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti elevate concentrazioni di pigmenti.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

nel caso di metà o tranci, che non hanno subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, le confezioni devono riportare il termine minimo di conservazione non superiore a 60 giorni dalla data di confezionamento (art. 7 D.M. Attività Produttive del 21/09/2005).

Il prosciutto durante il trasporto deve essere mantenuto ad una temperatura di 4°C.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 75.5 (art. 9 D.M. Attività Produttive del 21/09/2005). Qualora l'UPSD non fosse dichiarato dovranno essere presenti tutti i parametri per consentirne il calcolo ovvero: grasso %, umidità %, proteine %, ceneri %.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i seguenti limiti previsti da BURV 12/3/2004 n° 30, Reg. CE 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida
<i>Carica batterica totale</i>	1 x 10 ⁴ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
<i>Stafilococco aureo</i>	< 10 UFC/g
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g
<i>Lattobacilli</i>	< 10 UFC/g

Prodotti per celiaci:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria " Prosciutto cotto senza polifosfati né caseinati e lattati - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art.2.4, punto a.

Prodotti in monoporzione:

Prodotto previsto esclusivamente per i bimbi affetti da intolleranze alimentari. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Prosciutto cotto senza polifosfati né caseinati e lattati - convenzionale" nella forma affettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata (art. 2.4, punto e).

Il prodotto deve riportare il termine minimo di conservazione non superiore a 30 giorni dalla data di confezionamento (art. 7 D.M. Attività Produttive del 21/09/2005).

Altri prodotti in monoporzione:

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prodotto previsto per regimi dietetici speciali. In confezione da circa 100 gr. di prodotto affettato (art. 2.4, punto f). Prodotto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 10 mesi, per prosciutti tra 7-9 Kg di peso, o ai 12 mesi, per prosciutti oltre i 9 Kg.

Le monoporzioni devono essere confezionate sottovuoto integro o in atmosfera modificata; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D.M. 15 febbraio 1993 n.253 e riportare come indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma"
- il nome o la ragione sociale o il Marchio depositato dal produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- la data di confezionamento;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE;
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- le modalità di conservazione;
- lotto di produzione.

Le caratteristiche merceologiche richieste ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990 e successive modifiche sono le seguenti:

- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce,
- irrancimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Il prosciutto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto, privato del grasso visibile, deve inoltre presentare la seguente composizione centesimale (Consorzio del Prosciutto di Parma):

- sale: 6-7%
- Umidità 60-62%
- Proteine 26-28%
- Grassi 3-5%
- l'indice di proteolisi 22-30%.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i seguenti limiti previsti da Reg. CE 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
<i>Stafilococco aureo</i>	< 500 UFC/g
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	< 100 UFC/g

<i>Salmonella spp.</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

Bresaola della Valtellina I.G.P.

Prodotto previsto per regimi dietetici speciali. In confezione da circa 100 gr. di prodotto affettato (art. 2.4, punto f). Le monoporzioni devono essere confezionate sottovuoto integro o in atmosfera modificata; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Si richiede prodotto a indicazione geografica protetta (Reg CEE n. 2081/92) e conforme al disciplinare di produzione (D.M. 23/12/1998), ottenuto esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni.

La stagionatura deve variare da 4 a 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

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

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con D.M. 23 dicembre 1998.

In etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, devono essere presenti le seguenti indicazioni:

- "Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla IGP;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore;
- la sede dello stabilimento di sezionamento o confezionamento;
- il marchio IGP approvato dalla CEE.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche (D.M. 23/12/1998):

- sale: 6-7%
- umidità su t.q. 65%
- proteine minimo 30%
- grassi 4,5-5%.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici valgono i limiti indicati per il prosciutto crudo di Parma D.O.P.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Latte

Latte fresco pastorizzato intero (per il consumo diretto)

Il latte pastorizzato intero fresco deve provenire da allevamenti di animali alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme di legge.

Nel caso del latte fresco pastorizzato di alta qualità il prodotto deve essere ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite. Deve rispondere ai requisiti del Decreto Interministeriale n. 185 del 9/05/91 e la sua scadenza deve essere 6 giorni dal trattamento termico (D.M. 27/05/2004).

Il latte pastorizzato intero fresco deve possedere un tenore in materia grassa non inferiore al 3,5%.

Per il latte devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto da Regolamenti CE n. 853/2004, CE n. 2074/2005 e CE n. 1662/2006, D.M. 27/05/2004, D.M.P.A.F. 24/07/2003, D.P.R. n. 54 del 14/01/97;

La fornitura deve avvenire con confezioni da l. 1 ed il relativo trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, ed avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; il latte pastorizzato intero fresco deve essere trasportato alla temperatura di 0/+6°C (consegnato alla temperatura max di +9°C).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Sull'etichetta devono essere presenti inoltre le indicazioni di rintracciabilità previste dal D.M. 14 gennaio 2005.

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

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006 .

Caratteristiche chimico-fisiche:

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| · acidità | inferiore al 1,8% |
| · peso specifico a 20°C | non inferiore a 1028 |
| · grasso (nel latte intero) | non inferiore a 3.5% |
| · residuo secco magro | non inferiore a 8.50% |
| · indice crioscopico | inferiore o uguale a -0.520°C |
| · prova della fosfatasi alcalina | negativa |
| · prova della perossidasi | positiva |
| · sieroproteine solubili non denaturate | 14% sulle proteine totali |
| · pH | compreso tra 6,5 e 6,7 |
| · antibiotici | non rilevabili |

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati previsti da ex D.P.R. 85/1997, BURV 12/3/2004 n. 30, Reg. (CE) 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07):

Latte pastorizzato	n	c	m	M
<i>Enterobatteriacee</i>	5	2	< 1 UFC/ml	5 UFC/ml
<i>Coliformi a 30°C (per ml)</i>	5	1	0	5
<i>Tenore di germi a 21°C (per ml) dopo incubazione a 6°C per 5 giorni</i>	5	1	5X10 ⁴	5X10 ⁵
<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Latte UHT parzialmente scremato (per le preparazioni)

Il latte UHT parzialmente scremato deve risultare conforme ai D.P.R. 54 del 14/01/97, Regolamenti CE n. 853/2004, CE n. 2074/2005 e CE n. 1662/2006 e il suo contenuto in grassi deve essere pari a 1,5-1,8 gr su 100 grammi di prodotto.

La fornitura deve avvenire con confezioni da l. 1 ed il relativo trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge ed avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

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

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati previsti da Reg. (CEE) 2377/90, BURV 12/3/2004 n. 30 e Reg. (CE) 2074/05):

Latte UHT	Limiti o valori guida
<i>Tenore di germi a 30°C (per ml) dopo incubazione a 6°C per 5 giorni</i>	≤10 UFC/0,1ml
<i>Controllo organolettico</i>	Normale
<i>Stabilità microbiologica dopo incubazione a 30°C per 15 gg e a 55°C per 7gg</i>	Normale
<i>Sostanze farm. attive</i>	Nei limiti

Latte fresco pastorizzato totalmente scremato

Prodotto previsto solo in caso di regimi dietetici speciali. Valgono le caratteristiche espresse per il latte fresco intero, in confezioni da 0,5 lt.

Latte a basso contenuto di lattosio

Prodotto indicato per l'osservanza di regimi dietetici; il contenuto massimo di lattosio deve essere inferiore o uguale al 0,5 %.

Deve essere fornito in confezioni da lt.0,5 .

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Latte di capra

Prodotto previsto solo in caso di regimi dietetici speciali. Latte di capra intero UHT con caratteristiche di produzione, trattamento, confezionamento e conservazione analoghe al latte intero U.H.T. La fornitura deve avvenire con confezioni da l. 0,5 ed il relativo trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

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

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Latte di riso di provenienza biologica

Prodotto destinato in caso di regimi dietetici speciali, deve corrispondere alle specifiche definite negli art. 2.3 e 2.4.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 500 ml.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Latte di soia

Prodotto destinato agli asili nido ed utilizzato anche nelle altre scuole in caso di regimi dietetici speciali, deve essere fornito in confezioni da 500 ml e corrispondere alle specifiche definite nell'art. 2.4.

Il latte di soia non deve derivare da soia geneticamente modificata.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti a base di latte

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme, Reg. CE 2991/94, Reg. CE 454/95 e successive modifiche.

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Nel caso di «burro tradizionale», devono essere rispettate le disposizioni della Circolare del

Ministero delle Politiche Agricole n. 3 del 02/04/1998. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

La pasta deve presentarsi fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Deve essere fornito in confezioni non superiori a kg. 1 riportanti le indicazioni del numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento di produzione.

Il prodotto deve essere trasportato alla temperatura di 0/+6°C (consegnato alla temperatura max di +9°C).

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti (diossine e PCB) al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Requisiti compositivi (Reg. CE 2991/94, BURV 12/03/2004 n°30) del burro:

- sostanza grassa: 80-90%
- umidità: max. 16%
- estratto secco non grasso max. 2%
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0.5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1.5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: 44-48;
- pH: 4.5-6.0;
- albumine e lattosio 0,54%;
- ceneri 0,13%.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati previsti da BURV 12/3/2004 n. 30, Reg. CE 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Burro	n	c	m	M
Carica batterica totale			< 10000 UFC/g	
Coliformi a 30°C (per ml)	5	2	0	10
Escherichia coli*	5	2	10	100
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza 25 g.	
Salmonella spp	5	0	Assenza 25 g.	
Staphylococcus aureus	< 10 ² UFC/g			
Muffe	< 10 ² UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

* nel caso di burro ottenuto da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie in conformità alle norme previste dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n° 2033 e successive modificazioni e rispettare in toto la normativa vigente (Reg. CE n. 853/04).

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

I formaggi D.O.P devono essere conformi ai D.P.R. n. 667 del 5/08/1955, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, normative specifiche e disciplinari di produzione dei singoli prodotti.

I formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione;
- data di scadenza anche nel caso delle forme intere.

Il trasporto di tutti i formaggi deve avvenire in condizioni igienico sanitarie e di temperatura ottimali.

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

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno; non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e riportare la marchiatura di identificazione del riconoscimento comunitario dello stabilimento di produzione.

I formaggi devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n.1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti BURV 12/3/2004 n. 30, Reg CE 2073/05, Reg (CE) n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Formaggio fresco molle	n	c	m	M
Coliformi a 30°C	5	2	10000	100000
Escherichia coli*	5	2	100	1000
Muffe	5	2	100	1000
Stafilococchi coagulasi positivi	5	2	10	100
Enterotossine stafilococciche	5	0	Non rilevabili in 25 g	
Salmonella	5	0	Assenza 25 g.	
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza 25 g.	
Escherichia coli O157	< 10 UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare
c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M
m= numero di UFC su grammo considerato accettabile
M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Formaggio stagionato	n	c	m	M
Coliformi a 30°C	5	2	10000	100000
Escherichia coli	5	2	100	1000
Muffe	5	2	100	1000
Stafilococchi coagulasi positivi	5	2	100	1000
Enterotossine stafilococciche	5	0	Non rilevabili in 25 g	
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza in 25 g	
Salmonella	5	0	Assenza in 25 g	
Escherichia coli O157	< 10 UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare
c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M
m= numero di UFC su grammo considerato accettabile
M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

I formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche sottodescritte, in relazione alla loro tipologia:

Prodotti convenzionali:

Asiago pressato D.O.P.

Il formaggio deve avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche stabilite dalle disposizioni vigenti che ne disciplinano la produzione e la vendita (D.P.R. 21 dicembre 1978, D.P.R. 1269/55, Decreti MIPAF del 28/07/2003 e del 23.09.2003 e successive modifiche ed integrazioni).

Il prodotto deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (D.P.R. 21 dicembre 1978, DPCMII 3/08/1993), giorno, mese e anno di produzione, provincia (zona di produzione) e placchetta di caseina con numero di riconoscimento leggibile.

Il formaggio deve provenire dalle zone tipiche di produzione ed avere le seguenti caratteristiche:

- peso medio della forma da 11 a Kg 15;
- grasso su s.s. non inferiore al 44%;
- stagionatura: 20 - 40 giorni (preferibile la stagionatura a 30 giorni).

Caciottina

Formaggio a pasta molle, a taglio, dal sapore delicato e gradevole, prodotto a partire da latte vaccino intero; la crosta deve essere sottile e liscia. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro dovuti a fermentazioni anomale.

Gli ingredienti devono essere costituiti da latte vaccino, sale, caglio, senza aggiunta di conservanti.

Crescenza e casatella

Prodotte da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Grana Padano D.O.P. senza lisozima

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati.

Il grana padano deve essere di 1^a scelta, prodotto secondo le modalità indicate da D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e D.P.R. 26/01/1987, deve riportare impresso sulla crosta il marchio a fuoco depositato del relativo consorzio (l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e rispettare nel quanto previsto dal Decreto MIPAF 29/01/2003 e successive modifiche.

Deve essere fornito con una stagionatura di almeno 15 mesi, con aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm., grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e corredato da dichiarazione della ditta confezionatrice.

Il Grana Padano non deve utilizzare il lisozima come ingrediente nel processo di lavorazione.

Montasio D.O.P.

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.P.R. 10/03/1986, D.M. 11/09/2000 registrata con Reg. CE n. 1107/96, D.M.P.A.A.F. 11/10/2006), deve essere conforme al D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e succ. mod. Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca e con un periodo di stagionatura da 2 a 5 mesi.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- peso medio di una forma kg 5-9;
- grasso sulla sostanza secca minimo 40%.

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni non superiori a 1,5 Kg. sottovuoto.

Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Monte Veronese Intero D.O.P.

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte intero vaccino e con stagionatura dai 25 ai 60 giorni. Il prodotto deve appartenere alla tipologia "Monte Veronese" latte intero, essere conforme al D.P.C.M. 9/04/1993 e presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso;
- crosta sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso;
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa;
- sapore delicato e gradevole;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e l'origine.

Mozzarella fior di latte

Formaggio fresco a pasta molle, cruda e filata di latte vaccino, a sfoglie sovrapposte dalla crosta sottilissima, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-200.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 44%;
- non presentare e non avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non deve essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa nel suo liquido di governo;
- deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

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

Mozzarella in filone

Da utilizzare esclusivamente per la preparazione della pizza e nelle cucine con pasti trasportati.

Prodotto non immerso nel liquido di governo; valgono i requisiti e i limiti della mozzarella fior di latte.

Parmigiano Reggiano D.O.P.

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte vaccino, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme a D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/02/1990 e succ. mod., deve riportare impresso a fuoco sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e i Reg. CE n. 2081/92, n. 1263/96 e n. 1571/2003.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma di diametro 35-45 cm;
- peso minimo di una forma di 24 Kg;
- crosta con tinta scura ed oliatura, oppure gialla dorata naturale;
- pasta con colore leggermente paglierino, aroma fragrante, sapore delicato e non piccante, struttura minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile;
- grasso su sostanza secca minimo 32%.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e corredato da dichiarazione della ditta confezionatrice.

E' prevista la richiesta del prodotto grattugiato e confezionato in bustine da gr. 100-125.

Nel caso del parmigiano grattugiato, il prodotto deve rispondere ai requisiti del D.P.C.M. 4 novembre 1991 e deve possedere le seguenti caratteristiche:

- presenza di grassi sulla sostanza secca: non inferiore al 32%;
- età: non inferiore a dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;
- umidità: 25-35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo,
- particelle con diametro 0,5-25%;
- quantità di crosta: non superiore al 18%;
- composizione amminoacidica: specifica del «Parmigiano Reggiano».

Ricotta di vacca

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;

- latte vaccino;
- sale.

La ricotta deve essere fornita sia fresca che stagionata.

Si richiede che la ricotta abbia:

- tenore di grasso s.t.q. 10-20% circa
- umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per i correttori di acidità, acido citrico, acido lattico. Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati

previsti da Reg CE 2073/05 e Reg (CE) n. 1441/07:

Ricotta di vacca	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	100	1000
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	5	2	10	100
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	5	0	Non rilevabili in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assenza in 25 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Assenza in 25 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino pastorizzato, con aggiunta di sale e caglio. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di additivi.

Il formaggio deve:

- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- essere maturo e riportare dichiarazione relativa alla maturazione del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido con un periodo di maturazione di 15-20 gg, individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo".

Deve essere prodotto con latte vaccino intero e possedere un tenore di grasso minimo non inferiore al 46% su sostanza secca.

Sulla confezione deve essere riportata bene in evidenza la data di scadenza.

Prodotti per diete speciali:

Formaggio di capra

Prodotto con latte di capra pastorizzato, con aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale.

Il formaggio deve presentarsi con crosta canestrata bianca o bianca avorio, pasta di consistenza da tenera a pastosa, colore bianco avorio, presenza di una media occhiatura.

Non deve contenere conservanti e non deve essere ottenuto da miscela di formaggi fusi.

Formaggio di pecora

Prodotto con latte di pecora pastorizzato, con aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale.

Il formaggio deve presentarsi genuino, dal gusto inconfondibile, dolce ma ricco e fragrante. La struttura deve presentarsi compatta anche con piccole occhiature.

Non deve contenere conservanti e non deve essere ottenuto da miscela di formaggi fusi.

Robiola in monoporzione

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "robiola - convenzionale" nella confezione monoporzione.

Stracchino in monoporzione

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "stracchino - convenzionale" nella confezione monoporzione.

Yogurt

Prodotto convenzionale:

Yogurt intero e magro alla frutta e al naturale

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

A seconda della richiesta, dovrà essere fornito yogurt proveniente da latte intero o parzialmente scremato o totalmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

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

Le caratteristiche devono far riferimento al R.D. 994/29 e sue modifiche.

Il prodotto non deve contenere antifermentativi e, relativamente agli yogurt alla frutta, quest'ultima deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa; non devono inoltre essere presenti coloranti, conservanti, aromatizzanti artificiali ed edulcoranti.

Le confezioni di yogurt, che dovranno essere un multiplo di vasetti da gr.125 di peso netto per gli yogurt alla frutta e da gr.125 o gr.500 di peso netto per gli yogurt naturali, devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e la data di scadenza che dovrà in ogni modo risultare successiva di almeno 15 gg. dalla data di effettiva consegna attestata dal documento di trasporto. Relativamente agli yogurt alla frutta, deve inoltre essere assicurata una varietà di gusti comprendenti la mela, la pera, la prugna, i lamponi, le fragole, i mirtilli, gli agrumi, le albicocche, l'ananas e le banane. Gli yogurt alla frutta devono contenere almeno l'80% di peso in latte ed al massimo il 7% di zucchero aggiunto e/o di miele.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°.

Lo yogurt deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto deve possedere i requisiti chimico-fisici previsti dalle norme vigenti (R.D. n. 994 del 9/5/29 e successive modifiche e dal BURV 12/3/2004 n. 30):

pH: 3,5 – 4;

grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro;

acidità lattica: non inferiore allo 0.6%.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da BURV 12/3/2004 n. 30 e bibliografia di settore:

Yogurt	Alla produzione	Alla distribuzione
Lactobacillus bulgaricus: 1x 10 ⁸ gg	1 x 10 ⁸ – 1x 10 ¹⁰ UFC/g.	1 – 5 x 10 ⁶ UFC/g.
Streptococcus thermophilus : 1x 10 ⁸ gg	1 x 10 ⁸ – 1x 10 ¹⁰ UFC/g.	1 – 5 x 10 ⁶ UFC/g.
Coliformi	non oltre 10 UFC/g.	non oltre 10 UFC/g.
Contaminanti saprofiti (schizomiceti mesofili e miceti)	In numero tale da non modificare le caratteristiche del prodotto	
Salmonelle	assenti in 25 g	assenti in 25 g
Stafilococco aureo	assente in 1 g	assente in 1 g
Listeria monocytogenes	assente in 1 g	assente in 1 g

Prodotti per diete speciali

Yogurt intero e magro alla frutta e al naturale per celiaci

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Yogurt intero e magro alla frutta e naturale - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a. Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 125.

Yogurt ottenuto da latte totalmente scremato

Prodotto avente caratteristiche analoghe alla categoria yogurt alla frutta e naturale, ma ottenuto con latte totalmente scremato, ovvero un latte con contenuto lipidico inferiore al 0,3%. Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 125.

Yogurt di soia

Con tale termine si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione della soia ad opera dei fermenti vivi *L. bulgaricus* e *S. thermophilus*, con le stesse modalità con cui si ottiene lo yogurt a partire dal latte vaccino.

Lo yogurt non deve derivare da soia geneticamente modificata.

Deve essere fornito oltre che bianco, anche in una varietà di gusti di frutta. Il prodotto deve essere privo di proteine del latte, lattosio e colesterolo. Dovrà essere fornito in confezioni da circa gr. 100.

Lo yogurt deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Dessert a base di riso di provenienza biologica e con fermenti vivi

Il prodotto deve contenere fermenti vivi e ingredienti provenienti al 100% da agricoltura biologica, di origine esclusivamente vegetale (assenza di proteine, grassi animali e di colesterolo).

Deve essere prodotto con farina di riso, acqua e fermenti più ingredienti, quali estratto di bacche di vaniglia, cacao magro, frutta, ecc., a caratterizzazione delle varie tipologie di gusto richieste. Il prodotto è destinato agli intolleranti ai latticini. Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 125.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Il prodotto deve avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Budino

Prodotti convenzionali:

Con tale termine si indica quel prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Le confezioni devono essere da gr. 110, ai gusti di vaniglia, cioccolato, panna cotta e cremè caramel.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per celiaci

Budino senza glutine

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "budino-convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

UOVA E OVOPRODOTTI

Uova pastorizzate refrigerate

Uova di gallina intere, di categoria A, del peso medio di gr. 55/60 (conformi ai Regolamenti CE 1907/90, CE 1028/06 e CE 557/07), sgusciate e pastorizzate, in confezioni tetrapak che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Il prodotto deve essere conforme alle disposizioni Regolamento CE n. 853/2004.

All'apertura dei contenitori devono essere assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità.

Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti CE, sottoposte ad un trattamento termico equivalente alla pastorizzazione (o altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute), confezionate in contenitori idonei recanti la data di scadenza e la temperatura di conservazione, consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge.

Il prodotto deve essere trasportato ad una temperatura di 4°C.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da BURV 12/03/2004 n. 30, Reg. (CE) 2073/05 e Reg (CE) n. 1441/07:

Uova pastorizzate refrigerate	n	c	m	M
<i>Enterobatteriacee</i>	5	2	10	100
<i>carica batterica totale</i>	≤10 ⁵ UFC/g			
<i>Staphylococcus aureus</i>	assente in 1 g o ml			
<i>Salmonella</i>	assente in 25 g o ml			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo o ml considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo o ml considerato inaccettabile

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Uova fresche di provenienza biologica

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme europee (Regolamenti CEE n. 1907/90, CE n. 2295/03, CE n. 1028/06, CE n. 557/07) e nazionali (Circ. Min. n. 1 del 19/01/2004, D.M.P.A.F. 04/03/2005).

Le uova devono provenire da galline ovaiole della specie *Gallus gallus*, provenienti da stabilimenti di allevamento conformi al D.Lgs. n. 267 del 29/07/2003, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 53 e 63 gr. (categoria M) fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Le uova devono provenire da un centro di imballaggio a norma secondo il Reg. CE n. 853/2005.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

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

Si richiedono uova che non contengano residui da concimi chimici e fitosanitari o coloranti artificiali.

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

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- il lotto di produzione;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per la conservazione;
- il codice del produttore e tipologia di allevamento.

La stampigliatura delle uova deve recare un codice che designa il numero distintivo del produttore e che consente di identificare il sistema d'allevamento.

La data di durata minima deve corrispondere al massimo al ventottesimo giorno dopo la deposizione. Qualora sia indicato il periodo di deposizione, la data di durata minima è determinata a decorrere dalla data di inizio di tale periodo.

Risultano qui richiamate inoltre le specifiche definite nell'art.2.3.

Se richiesto la Ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Le uova devono avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da BURV 12/03/2004 n. 30 e bibliografia di settore:

Parametri	Limiti o Valori guida
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 50 ml (tuorlo)
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 10 gusci

ALIMENTI CONSERVATI

Confettura di frutta extra

Prodotti di provenienza biologica:

Confettura extra di prima ai sensi del D.Lgs n. 50 del 20/02/2004.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- zuccheri caramellati;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti, parti legnose della pianta d'origine o altro materiale estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina).

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

Si richiedono confezioni in contenitori di vetro; l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE n° 2092/91 e CE n° 1991/06).

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita loro riservata completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «più frutti» o da quella del numero dei frutti utilizzati
- l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi
- la quantità netta
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale
- il termine minimo di conservazione
- la menzione «frutta utilizzata: ...g per 100 grammi»; la cifra rappresenta per 100 grammi di prodotto finito i quantitativi di frutta utilizzati
- la menzione «zuccheri totali: ...g per 100 grammi» ove la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20°C: è ammessa la tolleranza di 3 gradi rifrattometrici
- la menzione «da conservare al fresco dopo la apertura» per i prodotti il cui tenore in materia secca solubile è inferiore al 63 per cento; tale dicitura non è però obbligatoria per i prodotti presentati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta
- per le marmellate che contengono pezzi di scorza, l'indicazione del modo in cui la scorza è tagliata, mentre per quelle che non contengono pezzi di scorza, l'indicazione dell'assenza di scorza.

Prodotti per celiaci:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Confettura extra di provenienza biologica" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2. 4, punto a.

Prodotti senza aggiunta di zucchero:

Confettura prodotta senza l'uso di conservanti, di coloranti o di pectina, utilizzando solo frutta fresca fino a 275 gr per ogni 100 gr di marmellata, senza aggiunta di alcun tipo di zucchero ed edulcoranti.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Olive verdi e nere in salamoia snocciolate tagliate a rondelle

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori metallici o di vetro per comunità da Kg. 1. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

La ditta appaltatrice deve fornire una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice circa il rispetto delle buone pratiche di lavorazione (GPM) con riferimento ai requisiti soddisfatti dei parametri di pH, aw o di sterilità, finalizzati a garantire la sicurezza sanitaria del prodotto nei confronti del Clostridium botulinum.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di stagno nel caso di confezionamento in latta al di sotto di 200 mg/kg (allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006).

Pomodori pelati

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche. Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato; di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche, Decreto n° 250/98), e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

I pomodori pelati devono essere della varietà S. Marzano.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni dal peso netto di Kg. 0,8 ovvero 2,5 Kg. (a seconda delle esigenze delle singole mense), così composto: pomodori pelati (minimo 62.5%), succo di pomodoro parzialmente concentrato (massimo 37.5%).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso caratteristico del pomodoro maturo
- odore e sapore caratteristici del pomodoro
- assenza di colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia, larve di parassiti, masse di organismi infestanti
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
- residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%
- assenza di additivi, aromatizzanti, conservanti, condimenti grassi ed acido citrico.

I recipienti di banda stagnata, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Reg. CE n. 1935/2004.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore, nel caso del prodotto di provenienza biologica, e consigli per l'immagazzinamento.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di stagno inorganico inferiore a 200 mg/kg, come previsto dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Tonno naturale e all'olio d'oliva

Tonno "yellow finn" (specie "Thunnus albacares") di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata da Kg. 1,5 (sgocciolato Kg. 1,350).

Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamento CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n.1662/2006), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro, assenza di colorazioni anomale quali grigio/verdastre, ocra, ecc., con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e assenza di parti estranee quali pelle, spine, squame, buzzonaglia (muscolo rosso), cartilagine e acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Per quanto riguarda il tonno all'olio d'oliva, l'olio di governo deve essere di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale.

Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5-2%.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 kg. (D.P.R. n°327/80 art.67).

Il prodotto deve essere fornito anche nelle confezioni monoporzione (gr. 80), quando utilizzato per diete per bimbi affetti da intolleranze alimentari.

I recipienti di banda stagnata, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, ruggine, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Reg. CE n. 1935/2004. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti (compreso dallo stagno inorganico) al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da Legge 283/62 art. 5. Reg CE n 2073/05, Reg CE n. 1441/07 e bibliografia di settore (Istituto Superiore di Sanità Luglio 1994 – Laboratorio Alimenti):

Tonno in scatola	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Carica mesofila totale	3	1	10	10 ²
Istamina (solo sgombro)	9	2	100 mg/Kg	200 mg/Kg
Salmonella	3	0	Assenza in 25 g	
Escherichia coli	Assenza in 1 g			
Staphylococcus aureus	Assenza in 1 g			
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra *m* e *M*

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Passata di pomodoro di provenienza biologica

Il prodotto deve essere ottenuto dalla spremitura diretta di pomodori freschi (D.L. n. 157 del 24/06/2004).

Risultano inoltre richiamate le specifiche generali elencate nell'art. 2.3.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro da circa gr. 750. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

L'etichettatura deve rispondere alle disposizioni e ai requisiti previsti da Decreto MPAF 17/03/06, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: "la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato".

AROMI – CONDIMENTI – SOSTANZE EDULCORANTI

Olio di oliva extra vergine

Prodotti convenzionali:

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'olio deve essere conforme ai requisiti di composizione, di qualità e di commercializzazione previsti dai Regolamenti CE n. 1989/2003, CE n. 1019/2002, CEE n. 2472/1997, CEE n. 1429/1992, CEE n. 2568/1991.

Il prodotto deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) in perfetto stato di conservazione, di gusto perfettamente irreprezibile ed assolutamente esente da difetti, ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Il confezionamento deve essere preferibilmente in bottiglie scure di vetro.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1019/2002 e riportare obbligatoriamente il paese dove sono state raccolte le olive e dove si trova il frantoio in cui è stato estratto l'olio (D.M.P.A.F. 09/10/2007).

Nel caso in cui l'olio riporta la denominazione d'origine controllata, il prodotto deve altresì essere conforme a Legge n. 169 del 5/02/1992, D.M. n. 573 del 4/11/1993 e normative specifiche D.O.P.

L'olio deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il prodotto deve inoltre rispettare i seguenti parametri (Reg. CE n. 1989/2003):

- acidità libera (v. acido oleico) $\leq 0,8\%$
- perossidi ≤ 20 meq O₂/kg
- cere ≤ 250 mg/Kg
- K232 ≤ 2.50
- K232 ≤ 0.22
- delta K ≤ 0.01

L'olio deve possedere composizione acidica e sterolica conforme ai parametri fissati dal Reg. CE n. 1989/2003.

Durante il periodo di stoccaggio la conservazione dell'olio deve avvenire al riparo da fonti di calore al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Se richiesto la Ditta appaltatrice dovrà presentare le seguenti analisi (con data non anteriore a mesi 6): gascromatogramma, acidità, numero di perossidi.

Prodotti di provenienza biologica:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "olio extra vergine d'oliva - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art.2.3.

Lievito vanigliato

Prodotti convenzionali:

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Il prodotto dovrà essere somministrato in bustine monodose.

Prodotti per celiaci:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "lievito vanigliato - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

Miscela di cacao zuccherato in polvere

Prodotti convenzionali:

Ai sensi del D. Lgs. n. 178 del 12/06/2003, il prodotto deve consistere in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri contenente non meno del 25% di cacao in polvere. Il cacao deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao puliti, decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il prodotto deve risultare completamente ed istantaneamente solubile nel latte.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per celiaci:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "miscela di cacao zuccherato in polvere - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a.

Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e presentare acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millilitri ed un quantitativo di alcool non superiore all'1,5 per cento in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.P.R. 12/02/1965 n. 162, dal D.M. 23.12.67, modificato con D.M. 7/11/73 e D.M. 29/12/86. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori da lt.1 o inferiori.

Il contenitore deve riportare in etichetta l'acidità totale, il nome, la ditta o la ragione sociale dell'imbottigliatore e la sede dello stabilimento di imbottigliamento, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Bicarbonato di sodio

Il prodotto dovrà essere somministrato in confezioni sigillate da gr. 500.

Erbe aromatiche seccate in vasetto (esclusivamente origano, salvia, prezzemolo e rosmarino)

Devono essere possibilmente di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Il prodotto dovrà essere somministrato in vasetti sigillati da gr. 15 a gr. 60 a seconda del formato disponibile in commercio.

I prodotti devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Miele di fiori o di nettare

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs n. 179 del 21/05/2004. Deve essere di raccolto e origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici conformi alla Legge n. 313 del 24/12/2004.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

All'apertura il miele deve possedere una tinta variabile, da quasi incolore a marrone scuro, sapore e aroma che derivano dalle piante d'origine. Sono richieste confezioni da gr. 250.

Il miele non deve:

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

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

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;

- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- il paese d'origine in cui il miele è stato raccolto;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Su richiesta dovrà essere fornita analisi bromatologica, seguendo i requisiti del D.M.P.A.F. 25/07/2003: zuccheri, contenuto di acqua, contenuto di sostanze insolubili in acqua, conducibilità elettrica, pH, acidità libera, acidità combinata (lattoni) e acidità totale, attività diastatica, deiridrossirnetilfurfurale.

Sale da cucina grosso e fino iodati

Il prodotto dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. n. 562 del 10/08/1995 e D.M. n.106 del 31/01/1997 e fornito in confezioni da Kg.1.

Zucchero raffinato

In conformità al D. Lgs. n. 51 del 20/02/2004, il prodotto, fornito in confezioni da 1 Kg., deve essere saccarosio depurato e cristallizzato di qualità leale, mercantile e sana, corrispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione non meno del 99,7°Z;
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione non più del 0,1% in peso;
- d) numero di punti determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato II del D. Lgs. n. 51 del 20/02/2004 che non supera 8 in totale, né:
 - 4 per il tipo di colore;
 - 6 per il contenuto in ceneri;
 - 3 per la colorazione della soluzione.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 777 del 23.08.1982 e successive modifiche, Reg CE n. 1935/2004.

Olio di arachide

Utilizzato per regimi dietetici speciali, il prodotto deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge (R. D. L. 15 ottobre 1925, n° 2033 e relativi regolamenti attuativi).

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Reg. CE n. 1935/2004. I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori da lt. 1 o inferiori.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (BURV 12/3/2004 n. 30):

- acidità libera (v. acido oleico) ≤ 0,5%;
- perossidi ≤ 10 meq O₂/kg;
- rancidità (Kreiss) assente;
- colesterolo max 0,5 %.

Olio di riso

Utilizzato per regimi dietetici speciali, confezionato in contenitori da lt. 0,5 è un olio con acidità inferiore a 0,5 %, densità compresa fra 0,92 e 0,93, punto di fumo maggiore a 220°C, colore giallo pallido, sapore gradevole e leggermente dolce.

Il prodotto deve inoltre soddisfare le specifiche generali definite nell'art. 2.4, punto d).

Il prodotto deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Olio di semi di mais

Utilizzato per regimi dietetici speciali e destinato alle cucine centralizzate e alle cucine con pasti trasportati, il prodotto deve rispettare i requisiti sopra indicati per l'olio di arachide. Inoltre deve essere arricchito con vitamina E e vitamina B6 su 100 gr.:

Vitamina E 100 mg.(1000% RDA)

Vitamina B6 2,5 mg. (125% RDA)

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

L'olio deve presentare i seguenti parametri analitici (BURV 12/3/2004 n. 30):

- acidità libera (v. acido oleico) max 0,5%
- perossidi max 10 (meq O₂/kg)
- rancidità (Kreiss) assente
- colesterolo max 0,5 %

Olio di semi di girasole

Utilizzato per regimi dietetici speciali. Ottenuto con il procedimento della spremitura a freddo. Di provenienza biologica.

Sale da cucina a basso contenuto di sodio

Sale dietetico con un contenuto di potassio pari al 28,5%, indicato nelle diete iposodiche in sostituzione del comune sale di cucina.

La composizione media su 100g deve essere:

- citrati: 5,7gr
- umidità: 1,5%
- sodio: 13,5gr

- potassio: 28,5gr
- magnesio: 1,03gr
- calcio: 0,2gr

Zucchero di canna

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

BEVANDE E INFUSI

Preparato per tè solubile in polvere

Destinato ai centri estivi ricreativi privi di cucina interna, il prodotto dovrà essere somministrato in confezioni sigillate da Kg. 1 nei gusti limone e pesca.

Preparato per tè in polvere solubile di provenienza biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "preparato per tè in polvere convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3. Dovrà essere fornito in confezioni sigillate da circa 100 grammi.

Preparato per tè in polvere solubile per celiaci

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "preparato per tè in polvere-prodotto convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.4, punto a). Dovrà essere fornito in confezioni sigillate da circa 100 grammi.

Acqua oligominerale naturale

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art.2 del D.M. 1 febbraio 1983, D.Lgs. n. 105 del 25/01/1992, D. M. n. 542 del 12/11/1992, D.M. 13/01/1993, D.M. 8/07/1997. D.Lgs. n. 339 del 4/08/1999, in contenitori a perdere da l. 1,5.

Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di conservazione sia superiore a 15 mesi.

Infusi (tè, tè deinato di provenienza biologica, camomilla, karkadè, frutti di bosco, pesca)

Devono essere costituiti solamente da foglie o fiori interi e devono essere opportunamente seccati. I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, etc.; inoltre devono presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. I prodotti devono essere forniti in confezioni da 20 bustine filtro integre ed intatte, conformi ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M.

di applicazione, Reg. CE n.1935/2004. Sulla confezione devono essere riportati l'anno di produzione e la provenienza del prodotto.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Prodotti di provenienza biologica:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Infusi (tè, camomilla, karkadè, frutti di bosco, pesca)", con inoltre le specifiche definite nell'art. 2.3.

Prodotti per celiaci:

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "Infusi (tè, tè deinato di provenienza biologica, camomilla, karkadè, frutti di bosco, pesca)", con inoltre le specifiche definite nell'art.2. 4, punto a).

Succo di frutta

Si richiede succo di frutta a base di frutto concentrato, con tenore minimo di succo e/o di purea del 50%, di una o più specie, non zuccherato, conforme ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.151 del 21/05/2004.

Sono previsti come gusti mele, pere, pesche, agrumi (escluso limoni o lime), ananas.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori cartonati contenenti 1 l. di succo.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

3. PRODOTTI SURGELATI E GELATI

3.1 Specifiche generali per tutte le forniture di prodotti surgelati

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

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge (in particolare per il pesce deve essere indicato il nome scientifico della specie ittica fornita);
- corrispondenza dei prodotti surgelati a quanto richiesto nel capitolato;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27/01/1992, dal D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992, dal D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, dal D.Lgs. n° 181 del 23/06/2003, dal D.Lgs. n° 114 del 8 febbraio 2006 (indicazioni obbligatorie sugli allergeni) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- eventuale etichettatura nutrizionale conforme al D.Lgs. n. 77 del 16/02/1993 e Reg. CE n. 1924/2006;

- termine minimo di conservazione (“Da consumarsi preferibilmente entro...”) e/o data di scadenza (“Da consumarsi entro...”) facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile su ogni confezione e/o cartone, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 181 del 23/06/2003 e dal D.L. n. 7 del 31 gennaio 2007;
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari conformi a quanto previsto da D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, D. Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
- prodotti di origine animale con marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni elencate nel Reg. CE n. 853/2004;
- 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 ed in perfetto stato di manutenzione come previsto da D.P.R. 327 del 26/03/1980, D.Lgs. n. 110/92; D.M. n. 493 del 25 settembre 1995 e successive modificazioni, Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n. 853/2004.

La Ditta appaltatrice deve altresì essere conforme agli obblighi elencati nei Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004 e nel D. Lgs. 06 novembre 2007, n. 193 e deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari di cui alla Legge 3 febbraio 2011, n. 4.

La Ditta appaltatrice deve garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti richiesti e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

In riferimento alla Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002 ed ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003, e' vietato l'impiego o la consegna di alimenti geneticamente modificati ovvero che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM, o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

3.2 Specifiche generali sulla vita residua dei prodotti surgelati

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove : v.r.= Vita Residua, tmc = termine minimo di conservazione.

3.3 Specifiche generali per prodotti per diete speciali

Nell'ambito delle diete speciali, che pervengono durante l'anno scolastico, dovranno essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio:

a) prodotti aglutinati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:

- presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute “Alimenti senza glutine”;
- contrassegnati dalla “spiga barrata” in etichetta, marchio di proprietà dell'AIC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20ppm;
- inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti;
- aventi la dicitura “senza glutine” in etichetta, anche per quel che riguarda i salumi (prot. 600.12/AG32/725) e i gelati preconfezionati in vaschette di produzione industriale ((prot. 600.12/AG32/2861);

b) prodotti aproteici/ipoproteici destinati a diete ipoproteiche e altri alimenti a fini medici speciali;

c) prodotti privi di uno o più ingredienti, ad esempio senza uova, senza latte, ecc., utilizzati nell'alimentazione di intolleranti alimentari; le indicazioni nutrizionali devono essere conformi all'allegato del Reg. CE n. 1924/2006;

d) prodotti privi di uno o più ingredienti di cui al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 ALLEGATO I (previsto dall'art. 8, comma 1) Sezione III ALLERGENI ALIMENTARI

e) prodotti sostitutivi di alimenti simili;

f) prodotti confezionati in monoporzione.

3.4 Tipologia dei prodotti surgelati e caratteristiche merceologiche

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto “surgelazione” che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995). In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

L'etichetta dei prodotti surgelati deve riportare, oltre alle disposizioni in materia dell'etichettatura dei prodotti alimentari, anche le seguenti indicazioni (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992):

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- termine minimo di conservazione, completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;

- istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- lotto di produzione.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla legge (D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 110, D.P.R. 327/80 e L. 27/01/1968 n. 32 e successive modificazioni, Decreto 25 settembre 1995, n. 493). Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327/80, art. 51, all. C). I prodotti devono giungere alle singole cucine ancora in perfetto stato di surgelazione.

I prodotti surgelati da fornire alle singole scuole, necessari alla realizzazione dei menù utilizzati presso le refezioni scolastiche (che verranno comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 15 gg prima della data di adozione, e che potranno anche subire variazioni nel corso del triennio), devono presentare le caratteristiche di seguito elencate:

ORTAGGI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali; non sono consentite aggiunte di additivi.

Le verdure d'origine devono essere sane, in buone condizioni igieniche e i trattamenti precedenti la surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione e a brevissima distanza di tempo dal processo di surgelazione stesso e successivo confezionamento.

I prodotti devono essere surgelati individualmente (I.Q.F., Individually Quick Frozen) e non in blocco, per consentire l'eventuale uso parziale della confezione.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o frammenti di insetti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute.

Gli ortaggi surgelati 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 e il prodotto non deve apparire spappolato, non si devono rilevare danni da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. Sono richieste confezioni da 2,500 Kg.

Gli ortaggi devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti dalla Raccomandazione n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, dall'O.M. 7/12/93 e dalla Legge 283/62 art. 5.

Verdura surgelata	n	c	m	M
Carica mesofila totale	5	2	10^5	10^6
Coliformi totali	5	2	3×10^2	3×10^3
Escherichia coli	5	2	10	10^2
Listeria monocytogenes	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	5	2	<10	
Salmonella	5	2	Assente in 25 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Prodotti convenzionali:

Biete e bietine

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

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi con calibro da 8,5 a 9,5 mm. Sono considerati difetti:

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

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

Patate a spicchi

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

Le patate devono essere esenti da trattamento con anidride solforosa.

Non devono essere state precedentemente precotte o prefritte e devono essere prive di oli vegetali.

Piselli finissimi

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme e con calibro da 7,5 a 8,2 mm.

Sono considerati difetti:

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

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interesse" cioè piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci

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

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

PASTA FRESCA

Gnocchi di patata

Prodotto convenzionale

Il prodotto deve essere esente da coloranti, additivi alimentari, corpi estranei e/o impuri e di giusta consistenza in modo che al termine delle operazioni di cottura gli gnocchi mantengano la forma originale senza disfarsi o diventare collosi.

La confezione, di circa 500-1000 g, deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione nonché il nome dell'azienda produttrice. Gli gnocchi devono contenere almeno l'80% di patate.

Gli gnocchi devono essere prodotti in stabilimenti che garantiscono l'assenza anche in tracce di latte, uova e loro derivati.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici valgono i limiti indicati per le paste ripiene.

Prodotto per celiaci

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "gnocchi di patata - convenzionale" con inoltre le specifiche definite nell'art. 3.3, punto a.

Pasta speciale ripiena per celiaci

Destinato all'alimentazione per celiaci, il prodotto deve corrispondere alle specifiche dei prodotti agglutinati (art. 3.3, punto a).

Sono previsti come tipologie "ravioli in magro" e "tortellini con ripieno di carne".

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con trasporto.

La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti da Rapp. ISTISAN 89/9, Circ. Min. Sanità 32/85, dall'O.M. 07/12/93, Reg. (CE) 2073/05, Reg CE n. 1441/07 e bibliografia di settore:

Paste farcite industriali fresche confezionate	n	c	m	M
<i>Carica microbica mesofila</i>	5	1	10 ⁵	10 ⁶
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	500
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	≤11 UFC/g	
		2	≤110 UFC/g	
<i>Bacillus cereus</i>	≤10 ⁴ UFC/g			
<i>Escherichia coli</i>	< 100			
Muffe	< 100 UFC/g			
Lieviti	< 1000 UFC/g			

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Pasta sfoglia per lasagne per celiaci

Destinato all'alimentazione per celiaci, il prodotto deve corrispondere alle specifiche dei prodotti agglutinati (art. 3.3, punto a).

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Base per pizza per celiaci

Destinato all'alimentazione per celiaci, il prodotto deve corrispondere alle specifiche dei prodotti agglutinati (art. 3, punto a). Inoltre deve essere privo di lattosio proteine del latte e derivati del latte (art. 3.3, punto c). Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE

Polpettine di soia

Prodotto vegetale ad elevato contenuto di proteine vegetali e basso contenuto di grassi saturi, a forma di ciliegine, a base di proteine di soia e di altri cereali, prive di uova, latte e derivati.

Le polpettine non devono derivare da soia geneticamente modificata.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Polpettine vegetali

Prodotti vegetali con vari ingredienti quali proteine ristrutturate di riso, altri cereali e verdure. Le caratteristiche devono essere analoghe alla categoria "polpettine di soia".

PRODOTTI ITTICI

Filetti, tranci ed altre pezzature

Prodotto convenzionale

I prodotti devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, conformi ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

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

I prodotti devono presentare una glassatura compresa tra il 5-20% del peso.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione, disidratazione intensa, bruciature da freddo e devono avere carni sode, non lattiginose e spugnose.

I filetti non devono presentare ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, inoltre devono essere stati accuratamente toelettati e privati completamente delle spine, delle cartilagini e della pelle.

I tranci devono essere esenti da materie estranee, organi interni e visceri, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

I pezzi dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F, Individually Quick Frozen) e non in blocco; per consentire l'eventuale uso parziale della confezione devono essere anche previste confezioni con pezzi in strati interfogliati, a seconda delle esigenze delle singole cucine. Sono richieste confezioni da 5 Kg. e multiple di 5 Kg., a seconda del fabbisogno.

Sono rifiutati e respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentano le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei;
- consistenza della carne anomala e diversa da quella del pesce fresco di appartenenza;
- odore di ammoniacca;
- odore di rancido;
- colorazione giallastra;
- odore e/o sapore sgradevole o improprio;
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo);
- ammuffimenti;
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

L'etichettatura delle confezioni deve riportare le seguenti indicazioni obbligatorie ai sensi del Decreto del M.P.A.F. del 27/03/2002 e il Regolamento (CE) n. 2065/2001:

- denominazione scientifica;
- denominazione commerciale completata dal termine "surgelato";
- metodo di produzione (prodotto della pesca in mare, prodotto della pesca in acque dolci, prodotto di acquicoltura);
- zona di cattura, così individuate dall'art. 5 del Reg. n° 2065/2001:

prodotti pescati in mare*	Oceano Atlantico nord- occidentale (Zona FAO n. 21), Oceano Atlantico nordorientale (Zona FAO n. 27), Mar Baltico (Zona FAO n. 27 IIIId), Oceano Atlantico centro-occidentale (Zona FAO n. 31), Oceano Atlantico centro-orientale (Zona FAO n. 34), Oceano Atlantico sud-occidentale (Zona FAO n. 41), Oceano Atlantico sud-orientale (Zona FAO n. 47), Mar Mediterraneo e Mar Nero (Zona FAO n. 37.1, 37.2, 37.3, 37.4), Oceano Indiano (Zona FAO n. 51 e 57), Oceano Pacifico (Zona FAO n. 61, 67, 71, 77, 81, 87), Oceano Antartico (Zona FAO 48, 58, 88)
prodotti pescati in acque dolci	nome dello Stato membro o Paese terzo di origine
prodotti di acquicoltura	nome dello Stato membro o Paese terzo in cui si è svolta la fase finale di allevamento del prodotto; lo Stato membro in cui il prodotto viene venduto al consumatore finale può autorizzare l'indicazione degli eventuali altri Stati membri o Paesi terzi in cui siano avvenute altre fasi dell'allevamento

*è facoltà del fornitore indicare una zona di cattura più dettagliata (es. Zona FAO n. 37, Mar Adriatico)

- il peso netto del prodotto, privato della glassatura;
- il termine minimo di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CE;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il lotto di appartenenza del prodotto.

Si richiedono, inoltre come indicazioni sull'etichetta, la percentuale di glassatura, la data di surgelazione e di confezionamento e le istruzioni di conservazione del prodotto.

Il pesce surgelato dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- **Filetti di platessa**
- **Filetti di merluzzo**
- **Cuore di merluzzo**
- **Filetti di nasello**
- **Tranci di palombo**
- **Tranci di asià (vitello di mare)**

Vengono di seguito descritte le denominazioni scientifiche (D.M.P.A.F 27/03/2002) che corrispondono alla denominazione ufficiale in lingua italiana.

Denominazione scientifica (genere e specie)	Denominazione ufficiale italiana
<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>	Platessa
<i>Pleuronectes platessa</i>	Platessa
<i>Merluccius senegalensis</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius bilinearis</i>	Nasello atlantico
<i>Merluccius capensis</i>	Nasello del Capo
<i>Merluccius paradoxus</i>	Nasello del Capo
<i>Merluccius hubbsj</i>	Nasello
<i>Merluccius productus</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius australis</i>	Nasello
<i>Merluccius polli</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius polylepis</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius gayi</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius albidus</i>	Nasello o merluzzo
<i>Macroronus magellanicus</i>	Nasello o merluzzo
<i>Macroronus novaezealandiae</i>	Merluzzo granatieri
<i>Macroronus capensis</i>	Nasello o merluzzo
<i>Merluccius merluccius</i>	Nasello o merluzzo argentato
<i>Boreogadus saida</i>	Merluzzo bianco
<i>Gadus ogac</i>	Merluzzo bianco
<i>Gadus macrocephalus</i>	Merluzzo bianco
<i>Gadus morhua morhua</i>	Merluzzo bianco o nordico
<i>Trisopterus minutus</i>	Merluzzo capellano (merluzzetto)
<i>Pollachius virens</i>	Merluzzo carbonaro
<i>Theragra chalcogramma</i>	Merluzzo o Pollack d'Alaska
<i>Trisopterus cuscus</i>	Merluzzo francese

<i>Pollachius pollachius</i>	Merluzzo giallo o Pollack
<i>Mustelus mustelus</i>	Palombo comune
<i>Mustelus asterias</i>	Palombo
<i>Mustelus schmitti</i>	Palombo atlantico
<i>Squalus acanthias</i>	Spinarolo o Asià

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

I prodotti ittici devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n.1881/2006.

I prodotti ittici devono rispettare i seguenti limiti chimici (BURV 12/03/2004 n. 30, Regolamento CE n. 2074/05):

Acidità	pH < 8
ABTV (Azoto Basico Volatile Totale)	platessa < 30mg di N/100g
	Merluzzo < 35mg di N/100g
	gli altri prodotti < 25mg di N/100g

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti suggeriti dalla Raccomandazione n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, dal BURV 12/03/2004 n. 30 e dalla Legge 283/62 art. 5.

Pesce surgelato	n	c	m	M
Carica microbica mesofila	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Coliformi totali	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli	5	1	10	10 ²
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	5	1	<10	50
Salmonella	3	0	Assente in 25 g	

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Gelato monoporzione

Prodotto convenzionale

Si richiedono prodotti industriali conformi alla normativa vigente (DM 22/12/1967, DM 12/6/1985, DM 209/1996 e Reg. CE 852/2004, Reg CE 853/2004 e Reg CE 1662/2006).

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

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Se richiesto la Ditta appaltatrice dovrà fornire analisi bromatologica e certificato analitico recente in cui siano descritte le caratteristiche microbiologiche garantite nel prodotto.

Il gelato deve essere fornito in forma di:

- coppette di peso variabile tra 40 e 60 g; previste solo per Asili Nido, nel gusto fiordilatte e, limitatamente a giugno ed al periodo estivo, per le Scuole dell'Infanzia, anche nel gusto panna e cioccolato;
- biscotto mono porzione tipo "sandwich" alla panna o panna-cioccolato accoppiato a due biscotti chiari e confezionato singolarmente avente un peso netto di almeno 50 g., previsto solo per attività estive;

La confezione deve riportare il termine minimo di conservazione, essere pulita e non aperta. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali).

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n.1881/2006.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti da Reg CE n. 2073/05, Reg CE n. 1441/07 e dall'ex D.P.R. n. 54/97:

Gelato	n	c	m	M
Carica batterica totale	5	2	10 ⁵	5x10 ⁵
Enterobatteriacee	5	2	10	100
Coliformi a 30°C	5	2	10	100
Staphylococcus aureus	5	2	10	100

Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25 g
Salmonella	5	0	Assente in 25 g

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento in cui si situano valori compresi tra m e M

m= numero di UFC su grammo considerato accettabile

M= numero di UFC su grammo considerato inaccettabile

Prodotti per diete speciali

Gelato in coppa per celiaci

Prodotto con caratteristiche analoghe alla categoria "gelato – convenzionale" con inoltre le specifiche dell'art 3.3 punto a). Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione da 40 e 60 g.

Gelato in coppa ottenuto da latte di soia

Prodotto ottenuto con estratto di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio o fruttosio, ed altri ingredienti aggiuntivi. Non deve contenere lattosio e non ci devono essere grassi e proteine animali. Indicato per diete agli intolleranti al lattosio e ai vegetariani. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione da 40 e 60 g.

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n.1881/2006.

4. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

4.1 Specifiche generali per prodotti a produzione integrata

Per prodotti a produzione integrata si intende quel prodotto ottenuto con un sistema agricolo che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per rimpiazzare apporti dannosi all'ambiente e che assicuri un'agricoltura nel lungo periodo.

I prodotti a produzione integrata devono essere certificati e conformi alla relativa norma volontaria, prevista dal Regolamento CE n. 1257/1999.

I prodotti devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento CE n. 1881/2006.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere espresse le indicazioni di conformità al regime di controllo nonché:

- nome o codice dell'azienda produttrice e luogo di produzione;
- tipologia del prodotto;
- data di raccolta;
- lotto di prodotto.

Qualora i prodotti a lotto integrati forniti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, la Ditta appaltatrice dovrà comunicarlo tempestivamente ad AGECE tramite nota scritta, allegando almeno due attestazioni dei fornitori abituali di tali prodotti relative alle cause della non disponibilità. In sostituzione dovrà essere fornita di provenienza biologica o merce convenzionale.

4.2 Tipologia dei prodotti ortofrutticoli da fornire e requisiti minimi

La tipologia dei prodotti ortofrutticoli dovrà essere tale da consentire la realizzazione dei menù in adozione presso le refezioni scolastiche. La scelta dei prodotti verrà effettuata nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla categoria I° di classificazione, di provenienza nazionale e "fresca di stagione".

In ogni caso i prodotti dovranno rispettare i requisiti generali di seguito elencati e quelli relativi alle norme specifiche di prodotto:

VERDURA

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la verdura di stagione ed appartenente alla prima categoria di classificazione. In particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta e priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non presentare insetti infestanti né segni di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anomala, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione in acqua fredda;
- essere priva da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da muffa;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere omogenea alla categoria di appartenenza richiesta: sono consentiti unicamente i difetti indicati nelle specifiche di ogni prodotto;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;

· abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale

Specifiche caratteristiche dei prodotti:

Ortaggi a radice

Barbabietola cotta (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Cotta a vapore, fornita in confezioni sottovuoto comunque in atmosfera protettiva, chiuse all'origine, con caratteri organolettici (aspetto, colore, consistenza ecc.) specifici del prodotto, priva di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli. La data di scadenza dovrà essere ben visibile su ogni confezione, l'etichettatura deve essere conforme.

Carote (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate, prive di odori e sapori anomali.

Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm., e di un massimo di 2 cm. per lunghezze superiori.

Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm. o di peso superiore ai 200 gr. tra la carota più piccola e la carota più grande contenuta nello stesso imballaggio.

In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Ortaggi a bulbo

Aglio (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Deve essere intero, può presentare piccole lacerazioni sulla parte esterna. Sono ammesse come difetti le piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

Cipolla (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

I bulbi devono essere: interi, sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi); privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei; lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm. di lunghezza (salvo per le cipolle presentate in trecce).

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza; il calibro minimo è fissato in 10 mm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al max del 20% al calibro definito.

Inoltre i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e non deformi (esenti da germogli visibili esternamente); privi di stelo vuoto e resistente; privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale; praticamente privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, è ammessa la presenza del ciuffo radicale).

Sono tuttavia ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino 1/5 della superficie del bulbo, screpolature superficiali delle tuniche esterne e l'assenza parziale di quest'ultime, a condizione che la parte commestibile sia protetta.

La tipologia e la calibrazione richieste sono cipolle dorate con diametro 60-80mm.

Porri (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

I porri devono essere interi, non fioriti (questa disposizione non si applica alle radici e all'estremità delle foglie, che possono essere tagliate) e sani. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; devono essere puliti e praticamente esenti da sostanze estranee visibili. Le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente. I porri devono presentarsi di aspetto fresco, essere privi di foglie appassite o flosce, privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio e privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare nel caso in cui esse vengano tagliate.

I porri devono inoltre presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata; tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata.

Il diametro minimo è fissato a 8 mm per i porri primaticci e a 10 mm per gli altri porri.

E' ammessa una tolleranza di calibro pari al 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro min. definito.

Ortaggi a frutto

Pomodori

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

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo deve cioè contenere esclusivamente pomodori della stessa origine, varietà e qualità nonché avere la stessa colorazione e lo stesso grado di maturazione.

Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature.

Il calibro minimo è fissato a 35 mm. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per ciascun collo, superiore al 15% in peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve superare il 10% del calibro fissato.

La varietà richiesta preferibilmente da insalata sarà pomodoro rosso a grappolo; potranno essere richieste anche come tipologie alternative varietà ciliegino, cuore di bue, costoluto, piccadilly, S. Marzano.

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma, colorazioni e cicatrizzazione della buccia.

Devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

La calibrazione delle zucchine per la categoria I° è determinata:

a) nel caso di calibrazione per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto)

- da 7 a 14 cm incluso
- da 14 escluso, a 21 cm incluso
- da 21 escluso, a 30 cm

b) nel caso di calibrazione per peso:

- da 50 a 100 g incluso
- da 100 g escluso, a 225 g incluso
- da 225 g escluso, a 450 g

Come qualità è tollerato il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria I°, ma conformi a quelle della categoria II° eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

La tolleranza di calibro prevede il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

La calibrazione per lunghezza preferibilmente richiesta sarà 14-21 cm; potranno essere richiesti anche gli altri intervalli di calibrazione per lunghezza sopradescritti.

Cetrioli (periodo di fornitura indicativo: da inizio maggio a fine ottobre).

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, di forma abbastanza regolare e quasi diritta, calibro di preferenza richiesto da 14 a 21 cm.

Zucca

Deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume. Saranno richiesti, se quotati, i tipi "Marina" e "Mantovana".

Melanzane

Le bacche devono essere intere, sane, sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi), con polpa non fibrosa, di aspetto fresco, consistenti, munite del calice e del peduncolo, che può essere leggermente danneggiato, e praticamente esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo per le melanzane lunghe è di cm. 4 e la lunghezza minima misurata tra l'inserzione del peduncolo e l'apice della bacca non deve essere inferiore ai cm. 10.

Il diametro minimo per le melanzane globose (tonde, ovoidali, piriforme) è di cm. 7.

Come qualità è tollerato il 10% in numero o peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria I° ma conformi a quella della categoria II° o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

La tolleranza di calibro prevede il 10% in numero o peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Peperoni dolci

Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- I) peperoni dolci lunghi: 30 mm
- II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm
- III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm
- IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm.

Come qualità è tollerato il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria I° ma conformi a quella della categoria II° o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

La tolleranza di calibro prevede il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori o inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm: nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

Legumi secchi: lenticchie, ceci, fagioli, piselli spezzati

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

Ortaggi a fiore

Cavolfiori, cime di rapa

Le cime di rapa devono presentare un infiorescenza compatta e turgida, non ingiallita.

Le infiorescenze dei cavolfiori devono in ogni caso essere: di aspetto fresco, intere, sane, senza residui di antiparassitari o di fertilizzanti, resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio (ad esclusione di qualsiasi altra colorazione) e prive di difetti come ad esempio, macchie, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, foglioline nell'infiorescenza e ammaccature.

Il diametro delle stesse infiorescenze non dovrà essere inferiore a 11 cm.

I cavolfiori devono generalmente essere presentati "coronati" cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm. sopra la superficie dell'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Nella pratica vengono commercializzati secondo determinate pezzature corrispondenti ai diametri delle infiorescenze della seguente scala:

- pezzatura 9: diametro >18 cm;
- pezzatura 12: diametro da 15,5 a 18 cm;
- pezzatura 18: diametro da 13 a 15,5 cm;

- pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm.

I cavolfiori possono presentare un leggero difetto di forma di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria.

E' tollerata una qualità del 10%, in numero di cavolfiori con caratteristiche della categoria II°; l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I germogli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da danni provocati dal gelo, ben sviluppati, di aspetto fresco, di forma regolare a seconda del tipo o della varietà, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i cm. 10. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali però da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto. Il calibro minimo dovrà essere di 60 mm.; sono escluse dalla fornitura le finocchiette.

E' tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- sviluppo e maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidità, assenza di umidità esterna anormale;
- presenza di minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa, con tracce di marciume incipiente o di attacchi da insetti o di altri animali.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero ed, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità, avere la medesima pezzatura e provenire da una sola zona di produzione. Il peso minimo per tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Ortaggi a foglia

Cavoli cappucci; Cavoli verza; Cicoria catalogna; Bietole da Costa.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore per i cavoli primaticci a 350 grammi (calibro minimo);
- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anomale;
- privi di odori e sapori anomali.

Sono ammesse tracce di terra.

E' ammesso il 10% in numero o in peso di cavoli non rispondente alle caratteristiche di qualità della categoria e il 10 % in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non conformi: al calibro minimo previsto. Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.

Lattughe, indivie ricce e scarole; cicoria; radicchio

I cespi devono essere:

- interi, sani, freschi;
- sufficientemente sgrondati, nel caso siano stati lavati;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- non prefioriti e aperti;
- esenti da danni prodotti dal gelo e praticamente esenti da danni materiali;

Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo ed il torsolo deve risultare tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: 50 grammi il cespo
- lattughe coltivate sotto vetro: 80 grammi il cespo
- indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: 200 grammi il cespo
- indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro: 100 grammi il cespo

E' tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche qualitative della categoria I° e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max.

Le tipologie di lattuga richieste saranno, in ordine di preferenza, Cappuccio e Gentile; potranno essere richieste come tipologie alternative Brasiliana (Iceberg), Liscia, Romana.

La radice del radicchio deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non può eccedere i cm. 4 ed inoltre deve essere privata delle radici secondarie; i cespi dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

Le varietà di radicchio richieste saranno, in ordine di preferenza, Verona locale e Variegato Veneto; potranno essere richieste come tipologie alternative Rosso di Treviso, Variegato di Castelfranco, Rosso di Chioggia, Bianco di Chioggia, Cicorino.

Erbe aromatiche

Salvia, Rosmarino, Prezzemolo, Basilico

Le erbe aromatiche devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, libere da insetti e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

FRUTTA

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione ed appartenente alla prima categoria di classificazione. In particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- essere indicata chiaramente la provenienza e deve presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite in relazione alle rispettive ordinazioni devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente in modo tale da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici atti a favorire la colorazione o la consistenza del vegetale.
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non presentare insetti infestanti né segni di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né
- presentare abrasioni meccaniche o di ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente.

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

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

Mele e Pere

I frutti devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato e la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione, ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata, sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i seguenti limiti:

- i difetti di forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza;
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cmq. salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore ad 1/4 di cmq.

Le mele sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

- EXTRA da 60 a 70 mm
- I° e II° da 55 a 65 mm

Le pere sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

- EXTRA da 55 a 60 mm
- I° da 50 a 55 mm
- II° da 45 a 50 mm

Le varietà di mele richieste saranno, in ordine di preferenza, Golden Delicious di Val di Non, Golden Delicious di montagna, Royal Gala; potranno essere richieste come tipologie alternative Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newton. Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson Stayman Red, Jona Gold, Rosa di Caldara. e di produzione locale.

Per le mele classificate in questa categoria è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma.

Tipologia delle pere ordinabili a seconda della stagionalità: in ordine di preferenza Abate fetel e William; potranno essere richieste come tipologie alternative Butirra, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, non devono essere grumose ed è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma.

Per la qualità è tollerato il 10%, in numero o in peso, di mele e di pere con le caratteristiche della categoria II°; per il calibro è tollerato il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso, di: 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro.

Le calibrature e i pesi preferibilmente richiesti nel rispetto delle grammature previste dalle tabelle nutrizionali dei menù scolastici saranno per le mele 75/80 mm e per le pere 70/75 – 75/80 mm con un peso a pezzo compreso tra i 150 e i 180 gr.

Banane

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

È richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE.

Arance; Limoni; Clementine; Mandarini; Pompelmi; Miyagawa; Mapo

Gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale in rapporto alla varietà, da inizio di essiccamento nonché da danni o alterazioni dovute al gelo; non devono essere molli o avvizziti e la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Sono accettati prodotti con piccoli difetti e lesioni sulla buccia quali ad esempio lieve colpo di grandine purché cicatrizzati.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e di superficie dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, ruggine ecc.. Il peduncolo può essere danneggiato mentre la polpa deve risultare sempre integra.

Le arance sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di massimo grossezza. Il diametro min. è fissato a 53 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Le cultivar richieste di arance saranno, in ordine di preferenza, Tarocco e Novellina; potranno essere richieste come tipologie alternative anche le cultivar: Moro, Sanguinello, Ovale.

I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massimo grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm per la categoria EXTRA, I° e II°. La tipologia di limoni richieste sono Sicilia e Campania.

I mandarini sono calibrati in base al diametro, fissato a 45 mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm per Clementine e Monreal. Le cultivar di mandarini preferibilmente richieste saranno Calabria e Costa Ionica; potranno essere richieste come tipologie alternative anche le varietà Paternò e Campania.

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massimo normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Sono tollerati agrumi con qualità al massimo 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II° in ciascun imballaggio o partita mentre per quanto riguarda il calibro in ciascun imballaggio è tollerato per le arance al massimo il 10% in numero di frutti del calibro superiore o inferiore a quello indicato e per gli altri agrumi al massimo il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.

Le calibrazioni e i pesi preferibilmente richiesti nel rispetto delle grammature previste dalle tabelle nutrizionali dei menù scolastici saranno per le arance 70/80 mm e per le clementine 58/69 mm con un peso a pezzo compreso tra 60-70 g.

Actinidia Kiwi

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

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 70-90 gr. di peso unitario.

Albicocche; Kaki; Pesche e Nettarine; Susine

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà tenuto conto della zona di produzione. Rispetto alla categoria EXTRA sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante. Tali lievi difetti non devono in ogni caso risultare pregiudizievoli all'aspetto esterno e alla conservazione del frutto. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare di lunghezza:

- 2 cm per le pesche e le nettarine;
- 1 cm per le albicocche;
- 1/3 nelle susine

Per quanto concerne la qualità è tollerato in ciascun imballaggio il 10% dei frutti con caratteristiche della categoria II° nelle pesche, nelle nettarine, nelle albicocche e nelle susine.

La calibrazione è obbligatoria per le categorie EXTRA e I°, facoltativa per la categoria II°.

Le Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Reali d'Imola, Tonda di casiglione e Boccuccia.

Il calibro minimo delle pesche e nettarine non deve essere inferiore a 56 mm.

Le tipologie di pesche richieste sono pesche locali bianche, gialle e nettarine.

La calibrazione e il peso preferibilmente richiesti per pesche e nettarine nel rispetto delle grammature previste dalle tabelle nutrizionali dei menù scolastici saranno rispettivamente non inferiore a 60 mm di diametro e non superiore ai 180 gr.

Per le albicocche, le pesche e le susine è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti superiori o inferiori di 3 mm del calibro fissato

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto massimo di grossezza, dai 25 ai 54 mm. Si tollerano in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso di susine del calibro inferiori o superiori a quello indicato; sono inaccettabili susine con diametro inferiore ai 25 mm.

I kaki devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Ciliegie

Le ciliegie devono essere intere, di aspetto fresco, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, con polpa consistente (a seconda della varietà), pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente prive di parassiti ed esenti da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala e di odori e/o sapori estranei, con il peduncolo attaccato.

Per le ciliegie in ciascun imballaggio è tollerato per la categoria I° il 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%. E' inoltre ammesso un 10% di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.

Il calibro di ciliegie in base al diametro, misurato nel punto di massimo grossezza, deve essere dai 15 ai 17mm, tollerando il 10 % di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore a 13-15mm.

Fragole

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

Per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca. Nella qualità è tollerato 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati

La calibrazione è effettuata sul calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- varietà a frutto grosso: per categoria EXTRA 30 mm e I° 25 mm;
- varietà a frutto piccolo: per categoria EXTRA 20 mm e I° 15 mm

E' tollerato il 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio, non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

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

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari, di attacchi di insetti o di malattie ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto quelli della categoria EXTRA. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Le tolleranze di qualità prevedono in ciascun imballaggio il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

La calibrazione per i grappoli ad acini grossi è di minimo 150 g, per quelli ad acino piccolo 100 g; in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 g per le varietà ad acino grosso e a 75 g per le varietà ad acino piccolo. Le tipologie d'uva da tavola preferibilmente richieste saranno Italia, Puglia; potranno essere richieste come tipologie alternative Regina, Americana, Fragola e Olivella.

5. PANE FRESCO

5.1 Specifiche generali della fornitura

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura di pane da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza del pane ai requisiti richiesti nel capitolato;
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari conformi a quanto previsto da D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, D. Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004;
- integrità del prodotto consegnato;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione come previsto dal Reg. CE n. 852/2004 (e' inoltre vietato il trasporto promiscuo con altra merce non alimentare).

L'azienda fornitrice deve altresì essere conforme agli obblighi elencati nel Regolamento (CE) n. 852 del 29 aprile 2004 e nel D. Lgs. 06 novembre 2007, n. 193. 193 e deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari di cui alla Legge 3 febbraio 2011, n. 4.

La Ditta appaltatrice deve garantire la rintracciabilità del pane e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con il pane ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

In riferimento alla Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002 ed ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003, è vietato l'impiego o la consegna di alimenti geneticamente modificati ovvero che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM, o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

5.2 Caratteristiche merceologiche richieste

Ai sensi del Decreto Legge 4 luglio 2006, n. 223 la denominazione di "pane fresco" si attribuisce al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto ministeriale n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato, il pane deve essere garantito senza condimenti, di produzione giornaliera e confezionato con farina di grano di tipo "0" non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, priva di fessure, di colore bruno dorato; mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare sapore eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

L'impasto del pane deve risultare privo di grumi di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e farine di altra specie.

Il pane deve essere esente da germi che ne compromettono la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all'art.16 della legge n°580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni.

Il pane deve essere fornito in pezzature di 40 gr. circa; in caso di gite scolastiche dovrà essere prevista, con le stesse caratteristiche, una pezzatura di 60 gr. circa.

Il pane deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

5.3 Specifiche generali per prodotti per diete speciali

Nell'ambito delle diete speciali, che vengono richieste durante l'anno scolastico, dovranno essere forniti prodotti specifici, quali:

Pane azzimo

Pane ottenuto con farina grano tenero 00, olio extra vergine d'oliva, sale e malto, senza aggiunta di lievito. Deve avere un formato a sfoglia molto sottile.

Si richiede pezzatura da 40-50 g, anche in confezioni pluriporzione da 500-600 g.

Il pane deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pane all'olio

Nella produzione di pane all'olio deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato (D.P.R. n. 502 del 30/11/1998).

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

Il pane deve essere fornito in pezzature da 40 g.

Per il pane all'olio è consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato.

Il pane deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pane al kamut di provenienza biologica

Pane ottenuto con lievitazione naturale utilizzando farina di kamut® e adottando il metodo biologico rispettando le disposizioni dei Regolamenti CEE n. 2092/91, CE n. 1804/1999, CE n. 1991/2006 e CE n. 1997/2006, nonché dai D.M. di attuazione e dal 2009 dal Regolamento CE n. 834/2007e successive modifiche ed integrazioni; il prodotto deve essere certificato e garantito dagli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, così come previsto dal D.Lgs. n. 220 del 17/03/1995.

Il pane deve essere fornito in pezzature da circa 40 gr.

Il pane avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.