

Prot.n.168450 del 25/11/2019
ASL LECCE S.I.A.N. AREA SUD MAGLIE

Appendice A2
D.G.R n.1435 del 2 Agosto 2018

TABELLE MERCEOLOGICHE

PREMESSA

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle Normative Nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Tutti le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg.CE 1881/2006 e s.m.i. (Reg.CE 1126/2007, Reg.CE 629/2008, Reg.CE 165/2010, Reg. CE 594/2012, etc.)

Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale, di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e s.m.i.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quanto altro previsto per ciascuna categoria di alimento.

Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e s.m.i. e devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e s.m.i.

I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

Le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.

Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.); le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto.

I contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Regolamento CEE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e s.m.i..

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondo Reg. UE 1169/2011.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.

L'aggiudicatario della fornitura sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le norme vigenti al momento della stessa fornitura, indipendentemente dalle disposizioni del presente documento.

VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Come indicato dalla Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 **“Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli”**, negli appalti pubblici per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva le stazioni appaltanti devono prevedere criteri preferenziali a favore dei soggetti che nella preparazione dei pasti garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al trentacinque per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Si stima che nell'UE ogni anno sono sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva; il costo stimato per smaltire tali prodotti in discarica è di 143 miliardi di euro, determinando un impatto non solo economico, ma anche per la società e l'ambiente.

In Italia la ristorazione collettiva produce un volume complessivo di pasti che supera il miliardo e mezzo l'anno con un fatturato di circa 6,5 miliardi di euro.

Secondo i dati forniti dal Banco alimentare e dalla Caritas in Italia, nel settore della ristorazione organizzata (che gestisce 3 milioni di tonnellate di alimenti), vengono generate ogni anno 210000 tonnellate di eccedenze, con un recupero del 12% circa (pari a 25000 tonnellate). Considerando la parcelizzazione sul territorio delle fonti della ristorazione che generano eccedenze, sarebbe auspicabile la costruzione di reti logistiche virtuose con i partners donatori, a supporto dell'attività di recupero del cibo, posto in essere da ONLUS.

Tale obiettivo rappresenta una delle priorità di queste linee guida, nonché la possibilità da parte delle aziende appaltatrici di ottenere delle agevolazioni in termini di punteggio di qualità, nell'ambito degli appalti relativi alla ristorazione scolastica.

Per quest'ultimo aspetto si evidenzia quanto menzionato nelle recenti *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* redatte dal Ministero della Salute il 16/4/2018, in cui con il Decreto Legislativo n.56 del 19/6/2017, il cosiddetto Decreto correttivo al Nuovo Codice degli Appalti, si introduce all'art. 95, il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta, stabilendo un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30%. Trai criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità dovrà essere inserita la lotta allo spreco alimentare.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

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

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;

- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibile, ove richiesto, provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie.
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente.
- Shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Qualora l'Amministrazione appaltante la fornitura intenda indirizzarsi verso il consumo di derrate alimentari biologiche, queste dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE .1235/2008).

Si intende come "alimento biologico" un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformemente al Reg. CE n.834/2007 ed al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali ed delle biodiversità, proteggendo allo stesso tempo la salute del consumatore e del produttore. Adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente Modificati (OGM), nel rispetto del Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

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

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.

Se in etichetta è utilizzato il termine "*biologico*" o relative abbreviazioni/derivazioni, deve essere riportato il nome del produttore, o diverso operatore ed il luogo di trasformazione o di confezionamento; il numero di codice dell'organismo di controllo e deve essere riportata

l'indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:

Agricoltura UE(se coltivata in UE)

Agricoltura non UE se in un Paese Terzo,

AgricolturaUE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;

- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- 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.
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica" o il riferimento "biologico"

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l'etichettatura e l'importazione dei prodotti biologici

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni non potranno essere accettati.

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura o la cucina da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. È prescritto che la ditta provveda a notificare al Comune l'avvio della produzione dei pasti con ingredienti prodotti con metodo biologico e contestualmente richieda l'ispezione a uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati. E' inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni . Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale del Comune appaltante, e all'Autorità competente, di valutare il processo produttivo specifico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DI ALCUNI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE AI FINI DI PUBBLICHE FORNITURE PER LA RISTORAZIONE DELLA POPOLAZIONE SCOLASTICA.

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

PANE BIANCO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.
- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della consegna.

PANE BIOLOGICO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero tipo "0", provenienti da coltivazioni biologiche certificate, acqua e con lievito naturale, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.
- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento dalla consegna.

PANE INTEGRALE

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.

- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento dalla consegna.

PANE INTEGRALE BIOLOGICO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con con farine integrali derivate da frumento provenienti da coltivazioni biologiche certificate, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.
- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento dalla consegna.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco. Valgono tutte le prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco preparato con sfarinati di grano tenero tipo "0", provenienti da coltivazioni biologiche certificate. Valgono tutte le prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA di grano duro

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola ricavato dalla macinazione di grano duro ed acqua;

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.
- Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.
- Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.
- Deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - umidità massima: 12,50%
 - ceneri su sostanza secca: minimo 0,70%, massimo 0,85%
 - cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
 - sostanze azotate: minimo 10,50%acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca

Caratteristiche merceologiche:

- La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione e dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.
- Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
- Il grado di spappolamento deve essere basso.
- Avere un'elevata tenuta di cottura.
- Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4).
- Avere un elevato assorbimento dei condimenti.

- Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta.
- E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza.
- Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura
 - b) resa (aumento di peso con la cottura)
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Note: Il tipo di pasta deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

RISO BIANCO

Cariosside prodotta dalla specie *Oryza Sativa L.* della famiglia delle Graminacee.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quantitativamente vietati da norme.
- Deve essere di fresca lavorazione, sano, secco.
- Deve essere in grani interi, uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso c.d. di prima qualità e non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea.
- Strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
- Il riso non deve avere un grado di umidità superiore al 14,50%.

Caratteristiche merceologiche:

- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.
- Il riso deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture.
- Si richiedono confezioni da kg.1,5 kg, 25kg.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Note: Il tipo di riso deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

- a) fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;
- b) superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli

FARINA DI FRUMENTO

Prodotto della macinazione di un cereale. Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*.

Caratteristiche organolettiche

- a) Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- b) Non deve presentare grumi, sapori e odori acri.
- c) Le farine di frumento *tipo 00* devono avere le seguenti caratteristiche:
 - umidità max 14,50%
 - Ceneri min s.s. 0,50%
 - Cellulosa max s.s. 0,00
 - glutine secco min 7%
 - conservanti assenti
 - Frammenti di insetti assenti
 - Peli di roditori assenti
 - Frammenti metallici assenti

Caratteristiche merceologiche:

- Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.
- Si richiedono confezioni da kg.1, Kg 2,5 , Kg 5, Kg 10.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

Il farro o spelta (*Triticum dicoccum* o *triticum spelta*) è un cereale appartenente alla famiglia delle Graminacee. Può essere usato in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo decorticato che il tipo perlato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- I grani devono risultare uniformi, integri e puliti;

Caratteristiche merceologiche:

- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ORZO PERLATO, ORZO MONDO

Cereale ottenuto dalla cariosside della specie *Hordeum Vulgare L.* della famiglia delle Graminacee. Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo perlato che mondo.

Caratteristiche organolettiche:

- I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri e puliti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Tempo di cottura.
- Resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.
- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, PISELLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, MISCELE DI LEGUMI SECCHI

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose.

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.
- Di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.
- Puliti e sani.
- Uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Prodotto ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'1 %.

Le olive non devono aver subito trattamenti diversi da: lavaggio, separazione dalle foglie, centrifugazione e filtrazione.

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

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine:
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il gusto perfettamente irreperibile ed assolutamente esente da difetti.
- L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso
- Deve essere ottenuto dall'olive dell'ultima annata.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

1. acidità (%) 1
2. numero di perossidi (meq/O₂/kg) 20
3. colesterolo (%) 0,5
4. trilinoleina 0,35
5. composizione acidica
6. composizione sterolica
7. transisomeri degli acidi grassi
8. spettrofotometria di cui:
 - K232 2,4
 - K270 0,2

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scure a partire da 1 lt o, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici ammessi.
- Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere ai requisiti previsti per legge.
- L'olio deve essere stato immagazzinato con le seguenti precauzioni: la conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco; se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: in vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri cinque anche acciaio.

Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Una quota di olio extra vergine d'oliva per l'utilizzo a crudo come condimento deve essere fornito alle scuole che usufruiscono del pasto trasportato e reintegrato secondo le necessità.

POMODORI PELATI

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia;
- Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali, devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak. e simili).
- I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.
- Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, Provenire da stabilimenti registrati.
- Si richiedono confezioni a partire da 450 gr .

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASSATA di POMODORO CONSERVATO

Caratteristiche organolettiche.

- La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato “*prodotto italiano*”.
- Si richiedono confezioni a partire da 250 gr.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l’esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell’etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI VEGETALI IN SALAMOIA: OLIVE VERDI IN SALAMOIA, OLIVE NERE IN SALAMOIA, CAPPERI IN SALAMOIA

Olive verdi o nere e capperi provenienti dall'ultima raccolta, conservati in soluzione acquosa salina. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Caratteristiche organolettiche:

- 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 proprio.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche: Provenire da stabilimenti registrati

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell’etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve contenere grassi diversi dall’olio extra vergine di oliva.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell’etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, rispondente alle norme per la tutela della denominazione del prodotto “*zafferano*”.

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PINOLI

Semi prodotti da specie *Pinus pinea* o pino domestico.

Caratteristiche organolettiche :

- Costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm.,
- Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, mai rancido, ricoperte da una fine pellicola,
- Contenuto in olio uguale o > 50%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

AROMI VEGETALI SECCHI : origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, salvia, rosmarino, basilico, erba cipollina, timo, menta.

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Devono essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.
- Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.
- È tollerata la presenza di parti di stelo.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SALE MARINO GROSSO / FINO IODATO

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologici quali - quantitativamente vietati da norme.

- Standard analitici richiesti (valori medi):

- cloruro sodico NaCl: 96,00%
- cloruro di magnesio MgCl₂: 0,11%
- solfato di magnesio MgSO₄: 0,01%
- cloruro di potassio Kcl: 0,01%

Caratteristiche merceologiche :

- Ai sensi della Legge 55 del 21/03/2005, deve essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, "sale iodato " per l'utilizzo come condimento.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACETO DI MELE

- Prodotto ottenuto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso un processo di acidificazione (acidità 4.5-5.0%).

Caratteristiche organolettiche

- Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Per tutti gli altri parametri si fa esplicito riferimento alla legislazione esistente relativa al prodotto "aceto di mele" che qui si intende tutta richiamata.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Proveniente da sorgenti naturali o perforate nazionali con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente.

Dovranno rispondere a tutte le norme previste relative:

- alla loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;
- alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- alla valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali.

Caratteristiche organolettiche: L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere :

- Inodore, insapore, incolore.

- Non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuna mente dal contenitore.
- Requisiti microbiologici:
- Microrganismi aerobi: inferiore a 10/ml (37°C) o 102/ml (22°C)
 - *Coliformi fecali* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - *Streptococcus faecalis* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - Spore di *Clostridium* solfitoriduttori assente in 50 ml (semina unica da 250 ml)
 - *Staphylococcus aureus* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - *Pseudomonas aeruginosa* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C inferiore a 0,2 mg. per litro.
- Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.
- Tipologie di fornitura richiesta:
 - bottiglie in PET da 1,5 litro o da 2 litri .
 - bottiglie in PET da cl. 50 (cestini freddi)

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Note: Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole. Si invita al consumo quotidiano di acqua dell'AQP ed in via eccezionale il ricorso all'acqua in bottiglia.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche richieste:

- L'aspetto delle verdure e 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 o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.
- Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né 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 tali da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.
- 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; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

I **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI** richiesti sono:

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Capolini di carciofo (*Cynara cardunculus L. subsp. scolymus Hegi*) sottoposti a tornitura manuale o meccanica, blanching e surgelazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Di colore verde - giallo chiaro.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- L'odore e il sapore il colore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.
- La consistenza soda e non fibrosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Caratteristiche organolettiche:

- Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.
- Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- Presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto.
- Con "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere
 - "Poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.

- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PISELLI E PISELLINI FINI SURGELATI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati; piselli gialli.

Caratteristiche merceologiche

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

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

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.

- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SPINACI, BIETOLE, CICORIA SURGELATI

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve essere totalmente pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

- Il prodotto deve essere inoltre privo di difetti quali: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.

- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PREPARATO PER MINISTRONE SURGELATO

Caratteristiche organolettiche

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

- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Caratteristiche merceologiche

- La composizione del minestrone deve riportare la percentuale di zucchine pari all' 11% quella di carote pari al 19%, tutti i tipi di legumi e le patate devono essere assenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un' idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell' etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN' ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari dovranno essere forniti alimenti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia) così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni. Detti prodotti devono provenire da stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha recepito la Direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare,.

ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE

PASTA in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, tubettini, pastina, ecc) in confezioni da 250/500 g, pane, pan grattato e farine senza glutine per impanare, ecc.

A garanzia dell' assenza di glutine o di contenuto inferiore a 20 ppm deve essere visibile sulla confezione di ogni prodotto, nel campo visivo della denominazione, il logo del Ministero della Salute di "prodotto senza glutine" o il marchio "spiga sbarrata" di proprietà dell' Associazione Italiana Celiachia, i prodotti, inoltre, devono essere pubblicati nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e/o nel Prontuario degli Alimenti redatto con cadenza annuale dall' Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell' etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Ortofrutta

La scelta del prodotto deve essere effettuata esclusivamente tra le verdure di stagione e di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale provinciale o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria con l' eccezione delle banane.

I prodotti devono:

- essere di stagione (fuori stagione è consentito l' uso di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, spinaci, bietole e legumi surgelati);
- appartenere alla **categoria I[^]** o **categoria extra**;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi; essere privi di odori o sapori anomali.

- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

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

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:

- **Aglio** Deve essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti. Varietà richieste: *Aglio bianco* o *Aglio rosa*.
- **Asparagi** Nelle varietà: **bianchi, verdi, violetti** o **violetti/verdi**.
- **Barbabietole rosse** Devono essere di qualità eccellente, sane, intere, senza tracce di appassimento, lesioni o alterazioni provocate da attacchi di parassiti o insetti; possono presentare dei minimi residui di terra alla consegna. Si richiede morfologia uniforme.
- **Basilico** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento ed di attacchi parassitari. Aroma intenso e caratteristico.
- **Bietola** Devono presentare le seguenti caratteristiche: foglie sane ed intere; il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; prive d'umidità esterna anormale; prive di odori e sapori anormali; sono ammesse tracce di terra alla consegna.
- **Carciofi** Devono presentare frutti sani ed interi, infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione. Possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
- **Carote** Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né 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, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici. Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Sono richieste carote lavate. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere privo di odori e sapori anomali.
- **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori** I cavoli e le verze devono presentarsi ben serrati; le infiorescenze dei cavolfiori devono essere ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
- **Cicoria** Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti, né di antiparassitari (**catalogna**);
- **Cipolle** Devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili, devono essere prive di odori e sapori anomali. Sono consentite leggere lesioni superficiali purchè non

pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti; varietà richieste: la dorata, la bianca, la rossa.

- **Fagiolini** I frutti devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti né di antiparassitari.

Si richiedono fagiolini poco difettosi, cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, a elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'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.

- **Finocchi** I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

- **Insalata verde.** Devono essere scelte le qualità più dolci quali la *lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta, witloof e iceberg*. L'insalata deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

- **Melanzane** Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purchè tali da non pregiudicare l'aspetto generale

- **Piselli** Forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; peduncolati freschi e turgidi, senza lacerazioni di sorta e con almeno 5 semi; questi devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo. Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale come il *pisello nano di Zollino* o regionale, regionale limitrofa, nazionale.

- **Pomodori** Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole. I pomodori di cat. "Extra" e I[^] devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, inoltre per i pomodori oblungi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori.

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

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "Extra" e I[^].

- **Prezzemolo** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento e di attacchi parassitari. Essere esente da malattie su foglie e nervature principali.

- **Sedano** Forma regolare; esenti da malattie su foglie e nervature principali; nervature principali interne, non sfilacciate o schiacciate. Richiesto "sedano da coste" nella varietà *bianco*.

- **Spinaci** Devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.

Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale.

- **Zucchine** Devono avere frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm.

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

- **Zucca** Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3÷4 cm dalla zona di attaccamento nelle sole zucche Violina ed Hokkaido.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono richieste **varietà di selezione** tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale come :

la zucca barucca di Chioggia, verde scuro all'esterno, polpa arancione

la zucca barucca Marina, grigio verde all'esterno, polpa arancione

la zucca Violina o Romana, la zucca Butternut, la zucca Hokkaido.

- **Patate** Tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo; devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che rende il prodotto adatto al pronto consumo; tuberi turgidi, privi d'umidità esterna anormale; possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliamento incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, né con tracce di verde epicarpale (solanina), né con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, né abrasioni, né maculosità bruna della polpa. Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con sostanze antigermogliative né con radiazioni. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale come la **patata Siglinde di Galatina** o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria : **patata rossa, bianca, gialla**. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Confezionamento. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

FRUTTA

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C. sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o agricoltura biologica e tale requisito dovrà essere opportunamente certificato.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9,5° brix al rifrattometro. Tali valori saranno oggetto di

controllo da parte dell'A.C. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Nota: la frutta dovrà essere sbucciata e quindi fruibile a fine pasto come le altre pietanze e deve essere mantenuta una certa varietà nella scelta con almeno 3 tipi diversi di frutta nella settimana.

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

- **Albicocche** Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
- **Arance** Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Cultivar richiesto: ***tarocco, moro, sanguinello, ovale, thomson, washington navel.***

Contenuto minimo in succo

- a. per varietà tipo ***thomson*** e ***tarocco***: **30%**
- b. per varietà tipo ***washington navel***: **33%**
- c. ***altre varietà***: **35%**

- **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.
- **Ciliegie** Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono essere provviste di peduncolo.
- **Clementine** Senza semi.

Contenuto minimo in succo minimo: 33%

- **Fragole** Sono vietate quelle transgeniche. I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo, verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.
- **Kiwi** I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. E' opportuno che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.
- **Limoni** Sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Contenuto minimo in succo:

- a) limoni verdelli e primofiore: **20%**
- b) altri limoni: **25%**

- **Mandarini** Acidità per mandarini, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

Contenuto minimo in succo minimo: 33%

Mele Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Cultivar richiesto per le mele : *gala, golden delicious, red delicious, starking delicious, pink lady.*

- **Melone** I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.
- **Pere** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non devono essere grumose. Cultivar richiesto: *butirra, william, abate Fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.*
- **Pesche** Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm.² di superficie. Cultivar richieste: *royal glory, cardinal, springcrest.*
- **Prugne** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.
- **Susine** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Cultivar richieste: *goccia d'oro, premier, santa rosa.*
- **Uva da tavola** I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione Red globe, Regina o Uva Italia. Sono vietate le varietà transgeniche.

Caratteristiche di alcuni Alimenti di origine animale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Caratteristiche Organolettiche La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione, non deve presentare corpi estranei, difetti come presenza di macchie bianche o nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d'aria, indenni da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Rapporto uova/semola di grano duro 1 a 5.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RAVIOLI/TORTELLINI SECCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e comunque privi di additivi.; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al $25\% \pm 3\%$.
- L'umidità non deve essere superiore a 7% per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6% per gli altri.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

RAVIOLI / TORTELLINI FRESCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione e comunque privo di additivi.

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al $25\% \pm 3\%$.
- L'acidità (carne) deve essere Acidità gradi SH $<7\% \pm 3\%$.
- L'acidità (altri ripieni) deve essere Acidità gradi SH $<6\% \pm 3\%$.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Caratteristiche organolettiche

- Pasta 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, deve avere sapore dolce.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
- Il prodotto deve corrispondere alla seguente composizione:
umidità non superiore al 16%,
non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.
- Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche merceologiche:

Monoporzioni da 8/10 gr.

Pani 250-500-1000 gr.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PANNA DA CUCINA UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi di colore bianco leggermente giallo, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Superficie o in sezione priva di agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

- Tenore in grasso 20-25% \pm 3%.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso > 3,2% \pm 3%, pH <6% \pm 3%; Acidità gradi SH <7% \pm 3%

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8%, pH $<6\% \pm 3\%$; Acidità gradi SH $<7\% \pm 3\%$.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE INTERO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali e sedimenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso $> 3,2\% \pm 3\%$, pH $<6 - 6,8 \pm 3\%$ Acidità gradi SH $<7\% \pm 3\%$.
- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8% $\pm 3\%$, pH $<6 - 6,8 \pm 3\%$ Acidità gradi SH $<7\% \pm 3\%$
- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

DESSERT

Creme pronte, crème caramel, mousse di frutta, budino (al cacao, alla vaniglia allo zabaione, etc.)

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza omogenea compatta, privo di grumi, formazione di liquido ed occhiature, non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme e privo di additivi.
- Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti non consentiti dalla legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

YOGURT

- Latte di vacca coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, anche zuccherato ed aromatizzato con frutta, cioccolato e simili.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza liquida, cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
- Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.
- pH da 3,5 a 4,2.
- Presenza di flora microbica prevista per il prodotto specifico.
- La consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione.
- Grasso deve essere superiore al 3,2% sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1,5 per lo yogurt magro.
- La frutta deve essere di buona qualità, priva di difetti, odori e sapori anomali e può essere presentata in pezzi, o in alternativa sottoforma di purea nel tipo "vellutato".
- Il prodotto non deve presentare rigonfiamenti e protuberanze derivanti dalla presenza di gas.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni in appositi contenitori a perdere e devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie deve essere liscia e lucente, ma anche leggermente rugosa, non deve mai essere mai viscida di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 20% sulla S.S.; umidità inferiore a 60% \pm 3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

SCAMORZA

Formaggio fresco a pasta filata, semicruda, prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie rugosa, non deve mai essere mai viscida, di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 25% sulla S.S.; umidità 45% \pm 3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: se in confezioni originali, queste devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CRESCENZA

Formaggio a consistenza morbida, prodotto a partire da latte vaccino crudo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio, quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
- Grasso minimo non deve essere $> 50\% \pm 3\%$, umidità $< 59\% \pm 3\%$.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CACIOTTA

Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante, prodotto da latte vaccino e/o ovino.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La consistenza deve essere sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma speculare.
- La crosta, di spessore $\leq 1\text{mm}$, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.
- Grasso $> 44\% \pm 3\%$, l'umidità deve essere se di latte misto $< 41\% \pm 3\%$, se di latte vaccino $< 43\% \pm 3\%$, se di latte di pecora $< 33\% \pm 3\%$.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: il prodotto può essere fornito in confezione originale intatta e sigillata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA O SPALMABILI

Formaggio di latte di vacca intero con caglio e fermenti lattici, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso $>50\% \pm 3\%$.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGINI

Formaggio molle di latte di vacca intero, spalmabile, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente.
- Grasso secco $>50\% \pm 3\%$.
- Coloranti artificiali assenti; polifosfati assenti.

Caratteristiche merceologiche:

- Grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44 e 48%.
- reazione *Villavecchia*: negativa.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 20-25 gr devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

FONTINA

Denominazione *Fontina* riservata al prodotto come da normativa specifica.

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte di vacca intero, di una sola mungitura. Presenta un'acidità naturale di fermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o semipiane.
- La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di circa 2mm.
- La pasta deve essere elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.
- Grasso >50%±3% in rapporto alla sostanza secca.
- Il periodo di maturazione medio deve essere di 3 mesi.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 8-18 Kg devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GIUNCATA

Prodotto alimentare ottenuto da latte di vacca o ovi-caprino, assolutamente sterile, lavorato a 32/38°C.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica o fusiforme, colore bianco.
- Privo di crosta, di consistenza compatta.
- Formaggio non salato.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RICOTTA

Prodotto alimentare ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla produzione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido o altro acidificante.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare colore, odore, sapore anomali.

- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Umidità < 72±3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GRANA PADANO

Formaggio a Denominazione d'Origine.

La tecnologia di produzione del *Grana Padano* DOP prevede l'impiego di colture lattiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio e **lisozima** (proteina d'uovo per taluni versi limitante ai fini nutrizionali) per il contenimento di difetti microbici e soprattutto del gonfiore tardivo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, difetti esterni tipo marcescenze o altro
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso minimo > 32 ±3% sulla sostanza secca; umidità 30 ±5%.
- Non deve contenere formaldeide residua.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio va grattugiato al momento dell'uso

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Deve avere umidità < 31 \pm 3%

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di 24 mesi in ragione alla ridotta presenza di lattosio.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: : eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio grattugiato al momento dell'uso

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prodotto ricavato dalla coscia di suino

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve essere un prodotto “ricostruito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili e riconoscibili i fasci muscolari.
- All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
- La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e/o grasso interstiziale.
- La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso.
- Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta.
- La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.
- L'aroma deve essere dolce, “di nocciola”, e non acidulo.
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchettatura, alveolatura o altri difetti.
- Deve avere lipidi totali: pari al 15 % \pm 3%; umidità pari al 62-66%.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato sia intero che in tranci.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- Deve avere masse muscolari di colore rosso - rosato o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.
- La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Deve essere esente da difetti e alterazioni dovuti ad una scorretta maturazione.
- Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.
- E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.
- La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve avere colore giallo e odore e/o sapore di rancido.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi, con un peso compreso tra 7-9 kg. Tali parametri possono essere differenti se previsti da disciplinari specifici.
- Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi di tutela della denominazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro, se previsto, può essere plastico o di carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BRESAOLA

Prodotto ottenuto utilizzando da carne di bovino (fesa, punta d'anca, sottofesa, megatello e sott'osso), di ottima qualità, con una stagionatura minima compresa fra 4 e 8 settimane.

Caratteristiche organolettiche:

- 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 acido.
- Umidità sul t. q. $\leq 65\%$.
- Grasso $\leq 5\%$.
- Ceneri $\geq 4\%$.
- Cloruro di sodio $\leq 5\%$.
- Proteine $\geq 30\%$.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Forma vagamente cilindrica o per esigenze specifiche, a forma di mattonella per pressatura.
- Per la bresaola della Valtellina è previsto un peso in Kg. compreso tra 0,800 e 3,500 in relazione al taglio di carne utilizzato.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PESCE INTERO EVISCERATO CONGELATO / SURGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria 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 e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali; deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, **augmenta il peso del pesce fino al 40 per cento**, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
- La forma deve essere quella tipica della specie.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- I pesci eviscerati non devono presentare: bruciatore da freddo, grumi di sangue, residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari.
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
- Non deve contenere altri ingredienti.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA (trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FILETTI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permette di superare con la rapidità necessaria 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 e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, aumenta il peso del pesce fino al 40 per cento, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
- La forma, ove possibile, deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- I filetti non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari, non devono presentare spine.
- Non devono essere presenti odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

TRANCI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia: come sopra per **FILETTI**

Requisiti qualitativi: come sopra per **FILETTI**

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESCE FRESCO

Prodotti ittici diversi da quelli sottoposti a processo di congelamento o surgelazione e conservati alla temperatura del ghiaccio fondente.

Requisiti qualitativi e caratteristiche differenziali

	PESCE FRESCO	PESCE AVARIATO
ODORE	Tenue, gradito. Nei pesci di mare ricorda l'alga marina; in alcuni pesci di acqua dolce il fango o le erbe acquatiche	Sgradevole, acre, acido, ammoniacale, putrido
ASPETTO GENERALE	Brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti	Smorto, senza splendore né riflessi
CORPO	Rigido, arcuato	Flaccido, molle
CONSISTENZA	Soda e nel contempo elastica	Molle; alla pressione si lasciano impronte
SECREZIONI	Mancano	Presenti e viscidie

SQUAME	Fortemente aderenti	Sollevate, si staccano facilmente
PELLE	Unita, tesa, ben colorata	Grinzosa, lacerabile, scoloita
OCCHIO	Chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride	Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride
OPERCOLO (SE PRESENTE)	Aderente, privo di macchie	Leggermente sollevato, con macchie rosso-brune specialmente sulla faccia interna
BRANCHE	Umide, rosee o rosso sangue	Secche, grigiastre o plumbee
ADDOME	Forma normale, senza macchie	Flaccido, deformato, spesso gonfio, con macchie o strisce turchine, verdastre o nerastre
ANO	Ermeticamente chiuso	Beante, spesso prominente
VISCERI	Lisci, puliti, brillanti, madreperlacei; peritoneo aderente	Rammolliti, macerati o gonfi, di colore rosso; peritoneo fragile
COSTOLE E COLONNA VERTEBRALE	Aderenti e facenti corpo con la parete toracica e i muscoli dorsali	Sollevate, facilmente distaccabili, senza asportazione di lembi muscolari
CARNI	Solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei	Friabili; muscolo con orlo giallastro o azzurrognolo

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Imballaggio: deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: con requisiti qualitativi relativi al pesce fresco come sopra esplicitati.

ELENCO DI SPECIE ITTICHE USUALMENTE UTILIZZATE NELLA REFEZIONE SCOLASTICA:

- **NASELLO O MERLUZZO**
- **ALTRE SPECIE DI MERLUZZO**
- **SOGLIOLA**
- **PLATESSA**
- **CODA DI ROSPO**

- **PALOMBO**
- **ZORBA**
- **ROMBO**
- **CERNIA**
- **TONNO FRESCO**
- **SALMONE FRESCO**
- **PASSERA DI MARE**
- **PESCE SPADA**
- **CEFALOPODI (SEPPIA CALAMARI TOTANI POLPO)**

1. MERLUZZO O NASELLO: *Merluccius merluccius*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Mediterraneo- Atlantico orientale

Carni pregiate, bianche, tenere e magre.

100 gr. di sostanza edibile contengono. 18 gr di proteine

2,2 gr di grassi

92 Kcal.

Note: molto raro il reperimento sul mercato!

2. Altre specie di MERLUZZO

a) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius hubbsj*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale

Carni bianche, di qualità inferiore a quelle delle specie congeneri;

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine

0,72 gr di grassi

b) MERLUZZO AUSTRALE: *Merluccius australis o polylepis*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale e Pacifico orientale.

Carni bianche, di qualità inferiore a quelle del Merluccius Merluccius

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine

0,72 gr di grassi.

c) MERLUZZO DEL PACIFICO: *Merluzzo gayi*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Pacifico orientale

Carni bianche, alquanto molli di qualità inferiore a quelle del Merluccius merluccius

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,6gr di proteine

1,6 gr di grassi

81 Kcal

d) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius polli*

ORDINE Gadiformi

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico orientale

Carni bianche, più molli e di qualità molto inferiore rispetto a quelle del Merluccius merluccius.

e) MERLUZZO SUDAFRICANO: *Merluccius capensis*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico Orientale, Oceano Indiano

Carni bianche, tenere e magre, di buon pregio, ma facilmente deperibili

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3gr di proteine

1,2 gr di grassi

84 Kcal

f) MERLUZZO NORDICO: *Gadus Morhua morhua*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Atlantico Settentrionale

Carni bianche, tenere molto apprezzate, pregiate

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3 gr di proteine

0,7 gr di grassi

80 Kcal

g) MERLUZZO NORDICO: *Gadus macrocephalus*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Pacifico Orientale

Carni alquanto simili al Gaudus morhua

100 gr di sostanza edibile contengono: 17,9gr di proteine

0,6 gr di grassi

77 Kcal

Note: si esclude il Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska per la scarsa consistenza delle carni, utilizzato prevalentemente dall'industria per la preparazione dei surimi

3. SOGLIOLA:

a) Sogliola mediterranea: *Solea vulgaris*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Soleidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni bianco- rosate squisite e delicate; tra le più pregiate:

100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine

1,8 gr di grassi

89 Kcal

b) Sogliola atlantica: *Solea senegalensis*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Soleidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni bianche, ottime, qualitativamente quasi sovrapponibili alla precedente

4. PLATESSA: *Pleuronectes platessa*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Pleuronectidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore bianco, lattiginoso, delicate, molto apprezzate, ma comunque qualitativamente molto inferiori a quella di Solea Vulgaris

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,7 gr di proteine

1,4 gr di grassi

79 Kcal

5. RANA PESCATRICE: *Lophius budegassa e Lophius piscatorius*

ORDINE Lophiiformes

FAMIGLIA Lophiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni pregiatissime bianche, prive di spine con lieve gusto di carne di crostaceo

100 gr di sostanza edibile contengono: 15,7 gr di proteine

0,4 gr di grassi

66 Kca

6. PALOMBO:

Tra le varie specie: *Mustelus musteulus*

ORDINE Squaliformes

FAMIGLIA Triakidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale

Carni buone, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 24 gr di proteine

0,3 gr di grassi

99 Kca

Note: l'utilizzo degli Squaliformes, specie carnivore, è da valutare con attenzione in quanto è possibile riscontrare elevati contenuti di mercurio (Metilmercurio) in conseguenza del fenomeno dell'accumulo.

7. ZORBA: *Phycis phycis*

ORDINE Gadiformes

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Mediterraneo e Atlantico Orientale

Carni poco pregiate piuttosto molli ed insipide, di scarso valore commerciale

8. ROMBO Psetta maxima – *Scophthalmus rhombus*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Scophthalmidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale
Carni bianche, sode, pregiate (principalmente la psetta)
100 gr di sostanza edibile contengono: 17 gr di proteine
2,7 gr di grassi
95 Kcal

9. CERNIA

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Serrani

tra quelle di maggiore valore commerciale:

GUAZA: *Epinephelus marginatus*

DOTTO: *Polyprion america*

Epinephelus caninus

Epinephelus marginatus

Diffusione: Mediterraneo

Carni di gran pregio bianche, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,4 gr di proteine
0,5 gr di grassi
78 Kcal

Note : sul mercato sono reperibili altre specie di cernia, di varia provenienza, ma di solito meno pregiate

10. TONNO fresco : *Thunnus thynnus* (tonno rosso)

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Scombridae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore rosso bruno **ricche di grasso**

100 gr di sostanza edibile contengono: 23,3 gr di proteine
4,9 gr di grassi
137 Kcal

Note: Sul mercato sono reperibili altre specie di tonno, di varia provenienza ma di solito meno pregiate.

In talune specie è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

11. SALMONE: *Oncorhynchus gorbuscha* (salmone rosa)

ORDINE Clupeiformes

FAMIGLIA Salmonidae

Tra le varie specie:

Salmone rosa

Carni di colore rosa, di ottima qualità meno gustose di quelle degli altri

100 gr di sostanza edibile contengono: 19,9 gr di proteine
3,5 gr di grassi
111 Kcal

Note: sul mercato sono reperibili svariate altre specie di salmone, di varia provenienza, di pregio anche superiore.

12. PASSERA: *Plathichthys fleus fleus*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Pleuronectidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di delicate, di buona qualità meno gustose di quelle della platessa

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,4 gr di proteine

1,8 gr di grassi

82 Kcal

13. PESCE SPADA: *Xiphias gladius*

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Xiphiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore bianco roseo, magre, delicate, molto apprezzare

100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine

4 gr di grassi

109 Kcal

Note: specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

14. CEFALOPODI

Requisiti qualitativi:

Il prodotto ittico deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto relative allo stato di buona freschezza.

I cefalopodi puliti congelati o surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
- La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La carne deve presentare a temperatura ambiente odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna per i cefalopodi puliti congelati o surgelati: 70% o superiore.

a) SEPIE

specie presenti nei nostri mercati

ai) Seppietta: *Sepia elegans*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune Mediterraneo-

Carni apprezzate

aii) Seppia: *Sepia officinalis*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo-

Carni tenere, molto apprezzate, di più le carni dei soggetti più piccoli

aiii) Seppia pizzuta: *Sepia orbignyana*.

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo

Carni tenere, apprezzate

b) CALAMARI

bi) *Logigo forbesi*

ORDINE Teuthoidea

FAMIGLIA Loliinidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone assai apprezzate

bii) *Loligo vulgaris*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni di ottima qualità assai apprezzate

biii) *Loligo gahi*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Pacifico orientale e Atlantico occidentale

Carni di buona qualità assai apprezzate

c) TOTANI:

ci) *Illex coindetti*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale-

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

cii) *Todarodex sagittatus*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

ciiii) *Todaropsis eblanae* (totano volatore)

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo,

Carni buone, apprezzate

d) POLPO

***Octopus vulgaris* (polpo)**

ORDINE Octopoda

FAMIGLIA Octopodidae

Diffusione: Cosmopolita, specie comune nel Mediterraneo

Carni buone, molto apprezzate specie quelle dei soggetti di piccola taglia

BASTONCINI DI PESCE O SIMILARI

Preparati a base di pesce con una percentuale più alta di carboidrati e di grassi rispetto al pesce fresco, in quanto, prodotto industriale, che viene prima impanato con pangrattato, farina di grano o fecola di patate e aromi, e poi fritto con oli vegetali, spesso neppure specificamente indicati fra gli ingredienti.

Il caratteristico colore brillante della panatura è dovuto alla presenza di aromi come la paprica e la curcuma, mentre la sua alta appetibilità è data, oltre che all'olio usato per friggere, anche dall'alto contenuto di sale che viene sì riportato nella lista degli ingredienti, ma spesso non adeguatamente evidenziato nella tabella nutrizionale della confezione. Analogamente, si indica solo "*filetto di merluzzo*" senza specificarne la specie.

Rarissimo il reperimento del merluzzo della pregiata specie *Merluccius Merluccius* del Mar Mediterraneo, ma quasi sempre un tipo di merluzzo proveniente dal Pacifico o dall'Atlantico, il meno pregiato, come sopra detto, *Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska*.

I bastoncini di pesce quindi risultano più ricchi di carboidrati che di proteine; troppo ricchi di grassi anche quando vengano cotti al forno, perché sono comunque pre - fritti; troppo calorici rispetto a un filetto di pesce fresco o surgelato, troppo ricchi di sale, poveri di acidi grassi Omega 3, per esempio, rispetto al salmone.

TONNO IN OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Caratteristiche organolettiche:

- Tonno di prima scelta, poco salato, gusto delicato, consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, colore omogeneo, esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.
- l'olio di governo deve essere olio di oliva o di semi monocoltura, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- **Caratteristiche merceologiche:**
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Confezioni originali in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro di peso variabile in relazione all'uso.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Note: specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio

UOVA FRESCHE

Caratteristiche organolettiche:

- guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- tuorlo: visibile alla speratura come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- germe : sviluppo impercettibile.
- esente da odori anormali.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine qualsiasi natura.
- Altezza camera d'aria Cat. Extra mm $<4 \pm 3$; Cat. A mm $<6 \pm 3$.
- pH albume 9 -9,7.
- pH tuorlo 5.8 – 6.2.

Caratteristiche merceologiche:

- Uova di produzione nazionale.
- Appartenenti alla categoria “Extra” o “A”.
- Peso da 53 a 63 g (M – Medie) o altro peso * in relazione alle esigenze specifiche.
- Uova da galline allevate *in gabbia* o in alternativa allevate *a terra*.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento:

confezionamento in imballaggi specificamente previsti per le uova, piccoli o grandi in relazione al quantitativo di uova necessario all'uso, in cartone o materiale plastico.

L'imballaggio recherà l'etichetta leggibile ed in particolare:

1. Nome ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro imballaggio ed ogni altra indicazione utile all'identificazione del medesimo.
2. Categoria di qualità e di peso *.
3. Data imballaggio.
4. Modalità di conservazione.

Ciascun uovo deve riportare la stampigliatura prevista per legge.

Shelf life alla consegna: la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna.

*In base alla nuova classificazione Europea avremo:

XL Grandissime : Uova da 73 g e oltre.

L Grandi : Uova da 63 g a 73 g.

M Medie : Uova da 53 g a 63 g.

S Piccole : Uova di peso inferiore a 53 g.

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Caratteristiche organolettiche:

- devono essere esenti da impurità, da residui di guscio o membrane interne, o da corpi estranei.
- il prodotto non deve presentare odore colore o sapore anomali, ma odore e sapore tipici delle uova fresche.
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi, o separazione tra albume e tuorlo, non eccessivamente schiumoso.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- pH > 7±3.

Caratteristiche merceologiche:

- Le uova non devono essere state pulite con procedimento né umido, né con un procedimento a secco.
- il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere preparato conformemente alle prescrizioni di legge.
- il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti dalle norme in materia.
- deve essere garantita l'assenza di salmonella
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: confezioni originali in tetrabrick o equivalenti da conservare ad una temperatura di +4 °C.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

MIELE

Caratteristiche organolettiche:

- Miele di fiori o miele di nettare prodotto dalle api dal nettare delle piante, può essere di produzione nazionale o comunitaria.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- non deve contenere muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia, o materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione.
- esente da processi di fermentazione o effervescenze.
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivati.
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente.
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Denominato in relazione alla provenienza. Se sottoposto miscelazione deve essere commercializzato con la denominazione di “ miscela di mieli comunitari ed extracomunitari” e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria.
- Identificato con indicazioni riferite all’origine floreale o vegetale, o in carenza come *millefiori*.

Confezionamento: confezioni mono o multi porzione devono garantire un'idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell’etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

CARNI

CARNI REFRIGERATE

CARNE BOVINA

Condizioni generali: devono provenire da animali delle specie previste macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, e appartenenti, indipendentemente dal sesso, alle seguenti categorie:

- **vitello:** animali macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi i età, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla “**V**”;
- **vitellone** animali macellati in età compresa fra gli otto ed i dodici mesi, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla “**Z**”;
- **bovino adulto** animali macellati in età superiore ai dodici, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge, con sigla “**A**”. A tutela del giovane consumatore, per evitare l’indiscriminato utilizzo di carni di animali a fine carriera, nel Capitolato d’Appalto è preferibile che l’età dell’animale sia compresa fra dodici e diciotto mesi sia per il maschio che per la femmina e che in questo caso la stessa non abbia partorito e che non sia gravida (*c.d. Scottona*).

In ogni caso è necessario per evitare contenziosi che nel Capitolato d'Appalto si esplicitino anche i parametri d'età prescelti.

Caratteristiche organolettiche generali:

- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (girello, fesa, noce, sottofesa).
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- se sottovuoto, il liquido presente nelle confezioni non deve superare il 2% del peso netto del prodotto. Se in sottovuoto, il colore virerà a quello *sui generis* della categoria entro 30 – 60 minuti dall'apertura della confezione.
- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

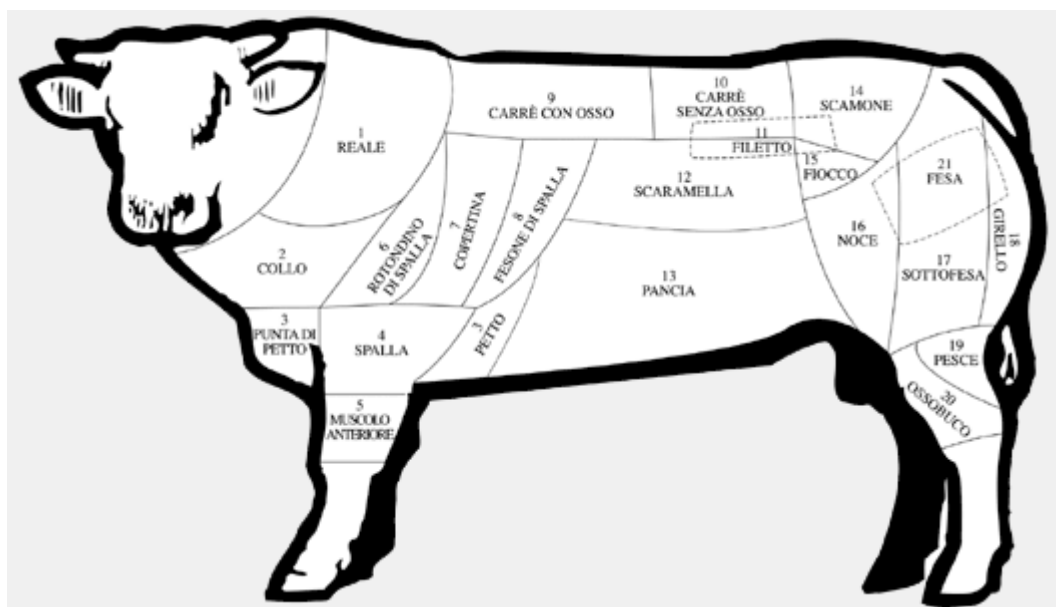
Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono provenire da stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Caratteristiche organolettiche di categoria:

VITELLO

- Il vitello è allevato con latte, naturale o artificiale
- proviene da animali che non superano i 300 Kg. di peso e che siano stati macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi di età.
- La carne è di colore bianco – rosata, tenera, a grano fine con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
- Ha maggiore contenuto in acqua e minore in grassi rispetto al vitellone.

VITELLONE

- Il vitellone viene macellato ad una età compresa tra gli 8 e i 12 mesi.
- Le carni sono tenere e con un ottimo valore nutritivo. Sono considerate carni pregiate per l'ottimo rapporto tenerezza - qualità nutrizionale - gusto.

- La carne si presenta di colore rosso brillante (contiene meno acqua), è poco grassa ed ha una digeribilità maggiore di quella del vitello.

BOVINO ADULTO

- Il bovino adulto viene abbattuto dopo i 12 mesi di età, ha una carne rossa, pregiata, saporita e più ricca in proteine rispetto a quella del vitello e del vitellone.
- Il miglior rapporto gusto - qualità – tenerezza viene offerto dalle carni provenienti dagli animali macellati fino al 18° mese di vita, età che consente l'esclusione degli animali a fine carriera (vacca, tori, etc). Esse presentano grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta seppur tenera e palatabile.

Tra le sottocategorie del bovino adulto ritroviamo la *scottona*, giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 15 - 16 mesi. Due caratteristiche essenziali per garantire uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccellente. La carne della *scottona* si riconosce dalle piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, chiamate in gergo marezzature. Durante la cottura, le marezzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e la proverbiale morbidezza.

In ogni caso nel Capitolato d'Appalto occorre si esplicitino i parametri dell'età prescelti.

La scelta delle carni da somministrare deve tener conto della composizione nutrizionale e dell' tenerezza.

Pertanto sono da prediligere i tagli del quarto posteriore tra cui:

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile VITELLO

Fesa

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Girello

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Noce

Acqua (g) 77; proteine (g) 20,4 ; lipidi (g) 2,1; energia (kcal)100; energia (kJ)420; sodio (mg) 57;
potassio (mg)396 ; ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48 ; fosforo (mg)195

Filetto

Acqua(g) 76,9; proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 107; energia (KJ) 448; sodio (mg) 89; potassio (mg) 360; Ferro (mg) 1,2; calcio (mg) 14, fosforo (mg) 214

Scamone

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

BOVINO ADULTO / VITELLONE

Fesa

Acqua(g) 72%; Proteine (g) 21,8; lipidi(g) 1,8; energia (kcal) 103; energia (kj) 433; sodio (mg) 41; potassio (mg) 342; Ferro (mg) 1,8; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 214

Girello

Acqua (g) 74,9 ; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,8; energia (kcal)110; energia (kJ)462; sodio (mg) 42;
potassio (mg)344 ; ferro (mg) 1,4; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)175

Noce

Acqua (g) 75,4; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,3; energia (kcal)106; energia (kJ)433; sodio (mg) 40;
potassio (mg)337 ; ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)200

Filetto

Acqua(g) 72,7; Proteine (g) 20,5; lipidi(g) 5; energia (kcal) 127; energia (kj) 531; sodio (mg) 41; potassio (mg) 330; Ferro (mg) 1,9; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 200

Scamone

Acqua(g) 73,8; Proteine (g) 21,4; lipidi(g) 3,7; energia (kcal) 119; energia (kj) 497; sodio (mg) 40; potassio (mg) 337; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 180

CARNE FRESCA MACINATA DI VITELLONE O DI BOVINO ADULTO

Carne macinata fresca, ottenuta dai tagli di cui sopra, sgrassati dalla parte visibile del grasso, non additivata, con aggiunta del solo 1% di sale (Reg Ce 853/2004), con percentuale in grasso preferibilmente non superiore al 12% e rapporto tessuto connettivo / proteine non superiore al 15%. In ogni caso è necessario che nel Capitolato d'Appalto si esplicitino i parametri in grasso e rapporto connettivo / proteine prescelti.

CARNE SUINA

Condizioni generali: Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE, essere ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, e da carcasse appartenenti a :

- Categoria di peso **L** (light, leggero)
- Classe di carnosità **U**

Caratteristiche organolettiche

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

- Il grasso presente deve avere colorito bianco e consistenza soda
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono presentare una percentuale di parte magra non inferiore al 70%.
- Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

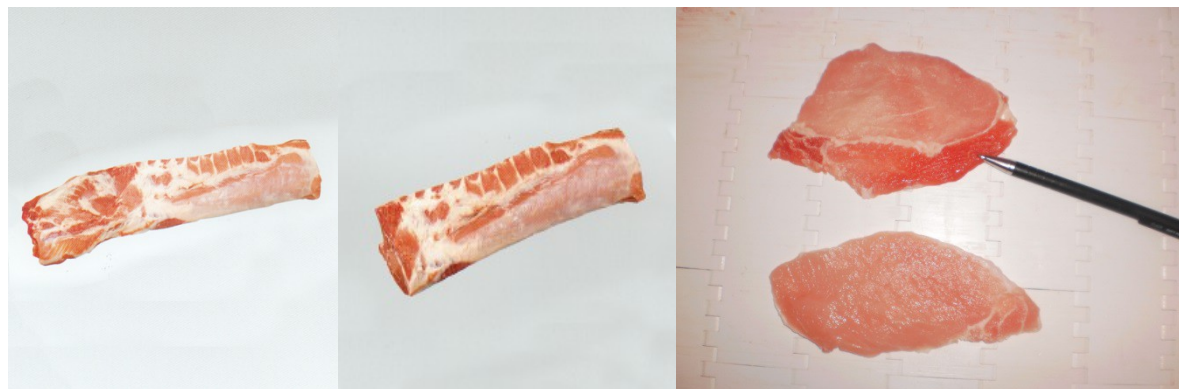
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Lombo – Arista – Filone - Carré.

Acqua(g) 70,7; proteine (g) 20,7; lipidi(g) 7; colesterolo (mg) 61; energia (kcal) 146; energia (kj) 610; sodio (mg) 73 potassio (mg) 220; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 7, fosforo (mg) 150.

Note: *Le carni devono essere ottenute dal lombo privato dalla coppa, a tenore grasso piu' alto (Carré corto).*



Lombo con coppa

Lombo senza coppa

Taglio in sezione

CARNE AVICOLA

Caratteristiche organolettiche generali

- I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi privati o ricoperti dalla propria pelle.
- La cute avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione.
- La pelle dovrà essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.
- I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori.
- I muscoli avranno consistenza sodo - pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.
- Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Le carcasce devono provenire da animali appartenenti alla *classe A*
- Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario o confezionamento sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Caratteristiche organolettiche dei singoli tagli:

Cosce, sopra cosce e fusi di pollo:

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
- Le zampe devono essere prive di zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, ben aderenti all'osso senza essudazioni, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli, lacerazioni.

Petti di pollo freschi

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura sviluppata con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, senza essudati, né trasudati, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni.

Cosce, sopra cosce di tacchino:

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata.
- Le zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, tagli, lacerazioni.

Fesa di tacchino:

- Petto intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.
- La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli, lacerazioni.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Fuso di pollo senza pelle

Acqua(g) 77; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 3,7; colesterolo (mg) 88;energia (kcal) 107; energia (kj) 449; sodio (mg) 86; potassio (mg) 355; Ferro (mg) 1; calcio (mg) 13.

Sovra cosce senza pelle di pollo

Acqua(g) 74,1; proteine (g) 18,7; lipidi(g) 6,3; colesterolo (mg) 73;energia (kcal) 132; energia (kj) 550; sodio (mg) 63; potassio (mg) 323; Ferro (mg) 0,8; calcio (mg) 8.

Petto di pollo

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 23,3; lipidi(g) 0,8; colesterolo (mg) 60;energia (kcal) 100; energia (kj) 420; sodio (mg) 33; potassio (mg) 370; Ferro (mg) 0,4; calcio (mg) 4.

Fuso di tacchino senza pelle

Acqua(g) 76; proteine (g) 18; lipidi(g) 4,6; colesterolo (mg) 67;energia (kcal) 113; energia (kj) 474; sodio (mg) 94; potassio (mg) 295; Ferro (mg) 0,9; calcio (mg) 11.

Sovra cosce senza pelle di tacchino

Acqua(g) 74,8; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 5,1; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 120; energia (kJ) 502; sodio (mg) 75; potassio (mg) 320; Ferro (mg)1; calcio (mg) 6.

Fesa di tacchino

Acqua(g) 73,9; proteine (g) 24; lipidi(g) 1,2; colesterolo (mg) 50;energia (kcal) 107; energia (kJ) 447; sodio (mg) 52; potassio (mg) 382; Ferro (mg)0,8; calcio (mg) 8.

CARNE EQUINA

Condizioni generali: caratteristiche tipiche delle carni equine sono il colore rosso scuro, dovuto alla quantità di mioglobina e dunque di ferro e la relativa dolcezza derivante dalla maggiore quantità, rispetto alle altre carni, di zuccheri muscolari (glicogeno, glucosio).

Un fattore importante che influisce sulla qualità della carne equina è la struttura del muscolo, costituito da fibre molto piccole che rende la carne particolarmente tenera e digeribile, adatta anche all'alimentazione dei bambini.

Le carni equine devono provenire da animali DPA, macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione.

Caratteristiche organolettiche generali:

- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (fesa, scamone e noce)
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli
- colore rosso, più grassa rispetto a vitello, vitellone o bovino adulto
- sapore dolciastro, *sui generis*.

- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Sono da prediligere le carni provenienti dalla macellazione di animali giovani con grasso di colore chiaro.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 19,8; lipidi(g) 6,8; colesterolo (mg) 61;energia (kcal) 143; energia (kJ) 597; sodio (mg) 74; potassio (mg) 331; Ferro (mg)3,9; calcio (mg) 4.