

VOGHERA RISTORAZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO ALLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

DERRATE ALIMENTARI

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate nelle specifiche tabelle merceologiche. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi. Per i generi alimentari non compresi negli elenchi successivamente riportati, valgono le disposizioni di legge. Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora l'accertamento analitico evidenziasse valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

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

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente 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 il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992, al Decreto legislativo n.68/00 e successivi aggiornamenti, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste

- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera)
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera)
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera)
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente: per ortofrutta cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere; deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento, la categoria e il calibro per oli vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio per cereali carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti, per pasta confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene, per fluidi vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti.

ALIMENTO	T° MAX ammessa al durante il trasporto	T° MAX ammessa al momento della consegna
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +6°C	+ 9°C
Panna o crema di latte pastorizzate in confezioni	da 0 a +6°C	+ 9°C
Ricotta	da 0 a +6°C	+ 9°C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzato	da 0 a +6°C	+ 14°C
Yogurt ed altri latti fermentati in confezioni	da 0 a +4°C	+ 14°C
Formaggi freschi purché prodotti con latte pastorizzato	da 0 a +4°C	+ 14°C
Carni	da -1 a +7°C	+ 10°C
Pollame, conigli	da -1 a +4°C	+ 8°C
Selvaggina e frattaglie	da -1 a +3°C	+ 8°C

Sostanze alimentari congelate e surgelate	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto in ° C
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10
Altri gelati	- 15
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10
Carni congelate	- 10
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10

Per i prodotti surgelati e congelati è tollerato un rialzo termico di 3°C, e per brevi periodi, durante i trasporto ed alla consegna secondo i criteri della tabella indicata.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni. Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione. I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995. Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione. In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali. Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo. Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto - il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA - ORTAGGI E VERDURA FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti). I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati. I prodotti oggetto della presente gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro alle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze delle cucine espresse nella presente disciplina.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non e' accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara. E' richiesta inoltre una dichiarazione di fornitura esente da prodotti geneticamente modificati. La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di medio o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura, per le specie: mele, pere, arance (varietà medie e tardive atte alla conservazione).

La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione.
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto.
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione.
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente ne' trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, ne' gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione.
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

g) Se sottoposta a frigo-conservazione, la frutta dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste.
- b) essere di recente raccolta.
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale.
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei.
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza.
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti.
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati da “agricoltura integrata” se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati da “agricoltura biologica” se prodotti in conformità al regolamento CEE n. 2092/91, al D.M. 338 del 25.05.92, al D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, al Regolamento CEE n. 1804/99 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati.

PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCI

Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

PANE COMUNE

Deve essere prodotto con farine tipo 0 e 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dall'art. 7 legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e precisamente: - pezzature fino a 70 g. massimo 29% - pezzature da 100 a 250 g. massimo 31 % - pezzature da 1000 g. massimo 40%.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n.220;
- effettuata in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

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

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- l'impasto del pane deve essere privo di grumi di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farina di semi nocivi.
- non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

I formati e le pezzature dovranno essere i seguenti:

- barillini, spolette, ragnetti di tipo comune, anche tagliati a fette da gr. 50 cad.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco con le caratteristiche indicate in precedenza e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580. Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992. E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

FOCACCIA ALL'OLIO

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti: • farina tipo "0"; • lievito di birra; • olio di oliva extra vergine; • sale. Non devono essere aggiunti additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Condizioni generali: • deve essere prodotta fresca di giornata; • lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; • la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio); • il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta per uso alimentare. • la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

PIZZA

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

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

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

Condizioni generali:

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

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

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali alimenti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per Legge.

BURRO

Il burro da somministrare, nella pezzatura di Kg. 1, deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga".

Il burro deve essere di prima qualità, commercialmente perfetto ottenuto da latte di mucca sana e ben nutrita; di fresca lavorazione; compatto; di odore e sapore gradevole; di colore giallognolo naturale; uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione; privo quindi di difetti che ne alterano il sapore, l'odore e l'aspetto. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla L. n. 142/92: il burro deve avere un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, tenore massimo di acqua del 16% ed estratto secco non grasso del 2%. Il punto di fusione deve essere a 28-33°C, con formazione di un liquido giallo, oleoso, che galleggia su un liquido acquoso. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, costituite da materiale conforme ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m., in cui sia indicato il termine di scadenza al consumo, la data di produzione, il bollo sanitario e le indicazioni previste dal DL n. 109/92.

I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli art. 47 e 48 DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C ai sensi dell'art. 52 della medesima norma.

I limiti microbiologici previsti sono i seguenti:

Ricerche	n	c	m	M
Coliformi	5	2	0	10
Salmonella spp	5	0		Assenza in 25 g.
Stafilococco Aureo	<10 ² /g.			
Muffe	<10 ² /g.			
Listeria Monocytogenes:	assenza in 1 g.			

PANNA DA CUCINA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE

La panna deve: - corrispondere per caratteristiche alle norme di legge; - essere costituita da sostanze grasse concentrate, separate per centrifugazione e provenienti esclusivamente da latte vaccino fresco e sano, sottoposte ad un processo sterilizzante per ottenere panna a lunga conservazione; - avere un aspetto omogeneo, senza separazione delle fasi acquosa e grassa e risultare priva di grumi; - avere colore bianco giallognolo, odore e sapore gradevoli e caratteristici; - non avere gusto di amaro, rancido o fermentato; - essere esente da ogni alterazione e da corpi estranei di qualunque natura; - essere posta in vendita in confezioni originali da ml 200 e 500, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal D.L. 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”.

Indici di contaminazione microbica inferiori a 10.000 colonie/g. indicano uno stato igienico soddisfacente; da 10.000 a 100.000 dubbio; oltre 100.000 non soddisfacente.

LATTE (fresco alta qualità – fresco bio -UHT)

Oggetto della fornitura è il latte ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione, appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi, che non presentino sintomi di malattie trasmissibili all'uomo. Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero con percentuale di grasso maggiore o uguale a 3,2%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione. L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3% mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille. Il latte deve essere consegnato in contenitori “brick” a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione rispondenti ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m. Su ogni contenitore o confezione dovranno essere riportate le diciture previste dal D.Lgs. 109/92 e dal DPR 54/97.

Il trasporto del latte deve avvenire con automezzi a temperatura controllata; per percorsi superiori ai 75 Km, sono richiesti mezzi isotermici ed è tollerata rispetto al valore prescritto un aumento massimo di temperatura di 2°C; durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti ai fini della consegna numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate, è tollerato il valore massimo di temperatura di + 9°C.

I veicoli ed i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La presenza di antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci deve rientrare nei limiti previsti dal Reg. CEE 2377/90:

-tetraciline: 0,1 ppm (cumulativo per tutti i composti del gruppo);

-sulfamidici: 0,1 ppm (cumulativo per tutti i composti del gruppo);

-benzilpenicillina, ampicillina, amoxicillina: 0,0004 ppm;

-ossacilina, diclossacilina: 0,003 ppm; -trimetropin: 0,05 ppm;

- dapsone: 0,025 ppm;
- spiramicina: 0,15 ppm;
- tutti gli altri antibiotici e chemioterapici: 0 analitico.

Il latte sarà sottoposto ad esami batteriologici per riscontare la carica batterica quantitativa e qualitativa.

le analisi di qualsiasi natura dimostrino la non genuinità del prodotto, la sua incommestibilità o la presenza di sostanze improprie, tutte le spese laboratoristiche saranno addebitate alla ditta fornitrice, riservandosi l'Ente azioni e provvedimenti di carattere penale.

I valori microbiologici previsti dalla Ordinanza Ministeriale dell'11/10/1978 dovranno essere integrati dai parametri previsti dalla L. n. 169 del 3/5/1989 e dal DPR 14/1/97 n. 54.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91. Il termine di consumazione del latte pastorizzato non dovrà superare i 4 gg. successivi a quello di confezionamento. Il latte fresco pastorizzato ad alta qualità deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C. Alla consegna il latte fresco deve essere ad almeno 3 gg. dalla scadenza. Infine, per quanto riguarda il latte ad alta digeribilità, che dovrà essere fornito in confezioni da lt. 0,500, dovrà contenere una percentuale di grasso superiore al 3,2%. Tale prodotto deve essere ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico continuo ad almeno 135°C per non meno di un secondo; le confezioni, opache ed asettiche in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono riportare la data di scadenza come da D.L. 109/92.

CONFEZIONI:

- Il latte fresco intero biologico dovrà essere in formato da lt. 1 o parzialmente scremato da lt. 0,500
- Il latte fresco pastorizzato intero di alta qualità in formato da lt. 1
- Il latte fresco pastorizzato intero in formato da lt. 0,200
- Il latte UHT a lunga conservazione dovrà essere in formato lt. 1, 0,200 e 0,500, per quello intero, lt. 0,500 per quello scremato e parzialmente scremato.
- Il latte fresco alta digeribilità parzialmente scremato in formato da lt. 0,500.

FORMAGGI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del DPR n 54 del 14/01/97, “Regolamento recante l’attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte”, e riportare il bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Per i prodotti confezionati le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 “Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari” e quanto previsto dal DPR 54/97.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Per i formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione d’origine.

Se commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del DPR 22/09/81, deve risultare l’indicazione della denominazione d’origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DM. 21/03/73 e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e 4°C.

I limiti microbiologici previsti sono i seguenti:

Formaggi freschi:

Ricerche	n	c	m	M
Echerichia coli	5	2	10^2	10^3
Coliformi	5	2	10^4	10^3
Stafilococco Aureo	5	2	10	10^2
Listeria monocjtogenes	5	0	Assente in 25 g.	
Salmonella spp	5	0	Assente in 25 g.	

Formaggi a pasta molle:

Ricerche	n	c	m	M
Coliformi a 30°C	5	2	104ufc/g.	105ufc/g.
Escherichia coli	5	2	102ufc/g.	103ufc/g.
Staphilococcus aureus	5	2	102ufc/g.	103ufc/g.
Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25 g.	
Salmonella spp	5	0	Assente in 25 g.	

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione. Sono ritenuti non idonei i prodotti che: -siano stati privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi; -siano confezionati con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale; -si presentino in cattivo stato di conservazione; -si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni; -contengano sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui; -colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata; -le confezioni si presentino non integre o manomesse. Tutti i formaggi dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiori e colorazioni anomale).

SINGOLI PRODOTTI

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Di 1° scelta, in confezioni da gr. 25 ed in tagli da kg. 2, oltre che già grattugiato. Deve essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”, la relativa matricola e l’anno di produzione. Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1° Aprile e l’11 Novembre. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l’impiego di sostanze anti fermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia, che avviene per circa 20/30 giorni.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell’estate dell’anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;

- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minima appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm; -grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- non deve contenere formalina.

Formaggio a denominazione d'origine, L. n. 125 del 10/04/54, DPR n. 667 del 05/08/55. Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. E' contrassegnato da un marchio d'origine. Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre: -essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; -essere idoneo ad essere grattugiato; -avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5%.

STRACCHINO – CACIOTTA MORBIDA – CASATELLA - ROBIOLA

Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta. Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%, contenuto in umidità 60%. La consegna non deve essere effettuata oltre 6 - 7 giorni dalla produzione; devono avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza. Non devono presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; devono essere venduti in confezioni sigillate.

FONTINA (EDAMER)

Fabbricata con latte di vacca intero proveniente da una sola mungitura ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C . La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo di maturazione 3 mesi. Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm.. Pasta elastica piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino. Sapore dolce, molto delicato, caratteristico. Grasso nella sostanza secca: minimo 45%. Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane. Umidità 90% o saturazione. Zona di produzione: territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta. Non deve presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, marroni, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature, colorazioni anomale in superficie. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55. I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

EMMENTHAL

Ottenuto da latte vaccino fresco con pasta compatta di colore giallo pallido o avorio, di consistenza soda-elastica. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grandezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. Crosta solida, colorata giallo oro. Maturazione in media 6-8 mesi. L'assenza di occhiature rappresenta un difetto per la mancanza della tipica fermentazione e di conseguenza di aroma tipico, con leggero sapore di noci.

Dati analitici: acqua 35%; proteine 27,5%; lipidi 30,5%; glucidi 0-3,4%; calorie/100g. 383.

Secondo la convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099 del 18/11/1953, la denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Grujère al prodotto svizzero e francese.

I formaggi oggetto della fornitura devono inoltre:

avere un contenuto di grasso minimo del 45% sulla sostanza secca;

-la dichiarazione del tipo di prodotto e del luogo di produzione.

FORMAGGIO SPALMABILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte bovino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, polifosfati o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	10 – 100	Grasso	%	> 50 +/- 3%
Salmonella spp *	In 25 g	Assente			
monocytogenes *	In 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	< 10			

*limite di legge

RICOTTA

E' un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latteo di vaccino attraverso una doppia cottura. Dovrà essere consegnata non oltre il secondo giorno dalla data di produzione, priva di inibenti, conservanti e additivi in genere. Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del DM 21/3/73 e s.m.

I parametri microbiologici previsti per la ricotta di vacca, sono i seguenti:

Escherichia Coli	<10/g.
Stafilococco Aureo	<10 ² /g.
Salmonella spp.	assente in 25g.
Monocjtogenes	assente in 1g.

TALEGGIO

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero; la salatura è effettuata a secco; la maturazione avviene circa in 40 giorni.

Il formaggio maturo è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma parallelepipedica quadrangolare;
- scalzo diritto con facce piane;
- peso medio di ogni forma: da Kg 1,7 a Kg 2,2 con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: sottile e morbida, rosata;
- pasta unita, colore da bianco a paglierino;
- sapore: caratteristico, leggermente aromatico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 30/10/55.

I prodotti oggetto della fornitura devono inoltre essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

FORMAGGI FUSI

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

- Formaggini a spicchi in confezione da gr. 175;
- Sottilette in confezione da gr. 200 10 fette.

MOZZARELLA

Trattasi di formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. Di forma sferica ovoidale o a treccia presenta le seguenti caratteristiche: pasta bianca, lattiginosa, morbidissima, con delicato sapore di latte o panna, mai acido, e con leggero aroma di diacetile; la crosta è sottilissima, morbida ed edibile e si lascia separare dalla pasta sottostante; struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente inferiori; superficie liscia e lucente.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore.

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo; deve essere indicata la data di confezionamento ai sensi del DL n. 98 del 11/04/86; deve avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

Sulla faccia sono più o meno appariscenti rilievi sottili, che stanno ad indicare il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta e di saldatura. Non deve presentare: occhiature provocate da fermentazioni gassose, colorazioni rosate o marroni nella pasta, colorazioni anomale in superficie, collassamento della pasta.

CONFEZIONI:

- da Kg. 1 in bocconcini del peso netto di gr. 30 cadauno;
- da Kg. 1 in ovoletti del peso netto di gr. 100 cadauno;
- in panetto fior di latte da Kg. 1;
- singola da gr. 125;
- cubettata per pizza.

YOGURT

Lo yogurt da somministrarsi è da intendersi ottenuto dalla fermentazione del latte, eventualmente corretto ed addizionato di suoi derivati, quale risulta dalla fermentazione di due batteri termofili: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus* anche associati con altri fermenti lattici. Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza, per tutta la durata di conservazione del preparato, di tali fermenti allo stato vivo e attivo. Ha un aspetto fluido, opalescente ed un gusto aromatico. Presenta un PH 4,0-4,5 ed un quantitativo di acido lattico di 0,7-1,4%. Lo yogurt intero deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3% mentre quello scremato o magro e parzialmente scremato, rispettivamente, inferiore all'1% e compreso tra 1,5 e 2%. Nello yogurt alla frutta la quantità di essa non deve superare il 30% del peso del prodotto. Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalla L. n. 994 del 9/05/29; deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche; le confezioni devono riportare la data di scadenza come da DL n. 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C. La conservazione del prodotto a 4°C non deve superare i 20 giorni.

Dal punto di vista microbiologico, al momento della produzione presenta una carica microbica in batteri lattici dell'ordine di 10^9 /ml che dopo 30 giorni tende a ridursi.

I parametri microbiologici previsti, per lo yogurt confezionato sono i seguenti:

Batteri lattici >106/g.

Coliformi <10/ml

Stafilococco aureo <10/ml

Listeria monocytogenes assenza in 1g.

Salmonella spp. assenza in 25g. n=5 c=0

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi, né conservanti (R.D. n. 994 del 9/5/1929).

Lo yogurt di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

Le tipologie dovranno essere:

- alla frutta: intero, intero alta qualità, intero biologico in confezioni da gr. 125 x2;
- naturale: intero alta qualità e biologico; magro in confezioni da gr. 125x2;
- alla vaniglia: intero alta qualità in confezioni da gr. 125x2.

DESSERT GUSTI VARI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/1/97 (attuazione Reg. 92/46/CEE). Le confezioni, da gr. 110x2, devono riportare le dichiarazioni previste ai sensi del D.Lgs. n. 109/92.

CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI

Tutte le carni fresche, salumi e insaccati devono provenire da allevamenti nazionali e da animali abbattuti in stabilimenti nazionali abilitati. Per tutte le carni del presente capitolato è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

BOVINO ADULTO FRESCO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, (preferibilmente femmine) di razza da carne (Limousine, Charolaise, Chianina, Romagnola, Marchigiana ecc.) di età compresa tra i 16 e i 22 mesi nati e allevati in Italia

La carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e al D.M. 23.11.1995 e presentare il bollo

sanitario; deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE.

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6; - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve possedere buone caratteristiche microbiologiche; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

Deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977; non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

I tagli anatomici richiesti dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte, in particolare dovranno essere forniti allo stato fisico richiesto e in confezione sottovuoto; è vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico. Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico, i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo un regolamento comunitario devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati, che consente di risalire al peso originario del quarto posteriore in osso da cui sono stati ricavati:

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Inoltre i tagli anatomici freschi sottovuoto interi non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassati e toelettati, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto. Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

MACINATO

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98 e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto. Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza. Dovrà essere in confezione sottovuoto da Kg 1 che dovrà presentare colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee, di additivi aggiunti, colore odore tipico del fresco.

HAMBURGER

Devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto. Dovranno avere la seguente composizione: carne macinata 70%, acqua 20%, pane 10%, senza l'aggiunta di sale, altri ingredienti e additivi. Non dovranno presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari. Devono essere conferiti confezionati, imballati, etichettati e trasportati nel rispetto della normativa soprarichiamata.

VITELLO FRESCO

Per le condizioni generali si fa riferimento a quanto previsto per il "bovino adulto fresco".

Inoltre la carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo la direttiva comunitaria nr. 610 recepita in Italia dalla Legge 44 del 16.02.83, nati e allevati in Italia
- provenire da carcasse di vitello che oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse nella predetta normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg; conseguentemente tutti gli altri tagli anatomici ricavati da carcasse di vitello dovranno rispettare il rapporto tra peso della carcassa con un massimo di kg 180 e il peso dei grandi tagli anatomici;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve essere di colore bianco – rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso a vivo;

- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997 e dal Decreto Legislativo del Governo n. 336 del 04/08/1999.

Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e toelettate.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Carni bovine

(Tiecco-1997; I.S.S., 1985; *Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93, G.U. n.291 del 13/12/93)

Ricerche	n	c	m	M
Carica batterica (in toto)			10 ⁵ U.F.C./g	10 ⁶ U.F.C./g
E.coli	5	2	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g
Salmonella spp.	5		Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes*	3	2	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

REQUISITI DEI MACELLI , DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO E DEI LABORATORI DI LAVORAZIONE (BOLLI CEE ITALIA M – S – F – P – L)

Gli stabilimenti incaricati della produzione di alimenti di origine animale di cui al presente capitolato, debbono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ed iscritti nelle speciali liste degli stabilimenti idonei per l'immissione sul mercato nazionale ed internazionale, ovvero debbono essere in possesso alla presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, del bollo CEE.

IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503/82 e D.P.R. 10/12/97 495; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a

contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro;

- non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni, integrate dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 sulla rintracciabilità e provenienza della carne bovina:

a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO;

b) STATO FISICO;

c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO;

d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;

e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL";

f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;

g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;

h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;

i) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P - L ;

l) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;

m) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA; SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Il responsabile Legale dello stabilimento CEE da cui provengono gli alimenti oggetto del presente capitolato, su specifica richiesta avanzata dal cliente, dovrà produrre idonea documentazione comprovante l'applicazione dell'autocontrollo igienico sanitario delle produzioni, sviluppato in conformità con i principi dell'HACCP nel rispetto della Decisione della Commissione CEE 2001/471/CE.

TEMPERATURA DEL PRODOTTO

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere messo nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura positiva interna delle singole confezioni deve essere compresa fra 0°C e +2°C. Gli automezzi utilizzati dovranno essere autorizzati ai sensi del DPR 327/80, mantenuti perfettamente puliti ed in grado di mantenere le temperature su indicate fino alla consegna.

CONSEGNA E CONTROLLI DELLA MERCE

Le carni dovranno essere consegnate a cura e spese della ditta appaltatrice e depositate nel frigorifero delle cucine di >VOGHERA RISTORAZIONE.

Lo scarico presso le cucine dovrà avvenire nel più breve tempo possibile, in condizione di massima igiene, e tramite operatori forniti di abbigliamento adeguato e pulito. Non dovrà essere mai interrotta la catena del freddo. All'atto della consegna, le carni saranno sottoposte alla visita di controllo del responsabile della cucina o di suo delegato, il quale potrà respingere la merce che a suo giudizio non sia accettabile in quanto non conforme ai requisiti del presente capitolato. La visita e l'accettazione delle merci da parte del responsabile della cucina o di suo delegato non sollevano il fornitore dalle responsabilità per proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse. VOGHERA RISTORAZIONE potrà chiedere la perizia e il giudizio di merito ad un veterinario competente, anche su richiesta del fornitore, il quale provvederà però alla immediata sostituzione delle carni in contestazione. L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di far eseguire ispezioni per valutare sotto ogni riguardo le carni consegnate, da veterinari e/o consulenti e con analisi di laboratorio legalmente riconosciute.

CARNI AVICUNICOLE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia. Il pollame da cui sono state ottenute le carni deve essere stato abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 08/06/82 n. 503 così come modificato dal D.P.R. 10/12/97 n.495. Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati in conformità al DPR 30/12/92 n. 559 e DPR 495/97.

Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Non saranno accettate dalle dispense partite di prodotti avicunicoli qualora evidenzino sulle superfici esterne o interne manifesta umidità o viscosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente (condizioni che denotano una cattiva conservazione).

Dette carni dovranno inoltre: - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - possedere buone caratteristiche microbiologiche; - essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

BOCCONCINI DI POLLO I bocconcini del peso di gr. 30 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

COSCIA DI POLLO CON ANCA Pezzatura da gr. 250 a gr. 350, corrisponde alla parte di pollo comprendente il femore, la tibia unitamente ai relativi muscoli e cute. Deve possedere le seguenti caratteristiche: - essere ben conformata e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; - essere priva di zampe, sezionata pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; - non presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; - non presentare fratture, edemi ed ematomi.

FUSI DI POLLO Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme di gr. 150/200 circa.

PETTO DI POLLO INTERO Dovrà provenire da polli che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo ed inoltre: - essere ben pulito, senza pelle e senza osso; - non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.; - essere consegnato in confezioni sottovuoto.

PETTO DI POLLO A FETTE Le fette del peso di gr. 100 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

POLLO A BUSTO • deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 1538/91 e 1980/92), di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; • essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; • essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; • deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi; • deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; • deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; • deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; • deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1 -1,100.

SOVRACOSCIA DI POLLO Corrisponde all'anca del pollo, che dovrà avere una pezzatura omogenea con peso uniforme di circa 130/150 gr. e non dovrà presentare pelle in eccesso.

BOCCONCINI DI TACCHINO I bocconcini del peso di gr. 30 circa cadauno dovranno provenire da petti di tacchino con le caratteristiche del petto di tacchino.

PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO Proveniente da animale maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi del peso di Kg. 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; non devono esserci ammaccature sottocutanee. Confezionato sottovuoto.

PETTO O FESA DI TACCHINO A FETTE Le fette da gr. 100 circa cadauna dovranno provenire da fese di tacchino che presentino le stesse caratteristiche indicate per quelle intere di cui sopra.

ROTOLO DI TACCHINO (DI COSCIA) Del peso di Kg. 1 circa.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Carni avicunicole

(Dossier 37-Regione Emilia-Romagna, CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna, "Centri di Produzione Pasti, Guida per l'applicazione del sistema HACCP", 1998; Gelosa L. in Industrie Alimentari – 1998; *Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93, G.U. n.291 del 13/12/93)

Ricerche	n	c	m	M
Carica batterica (in toto)	5	2	10^6 U.F.C./g	10^7 U.F.C./g
E.coli	5	2	10^2 U.F.C./g	10^3 U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	10^2 U.F.C./g	10^3 U.F.C./g
Salmonella spp.	5	0	Assente in 25 g	
monocytogenes*			11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

CARNI DI SUINO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia ed inoltre:
 - a) deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
 - b) deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
 - c) deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C;
 - d) deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
 - e) deve essere confezionata sottovuoto;
 - f) deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella).

LOMBO SENZA OSSO E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA)

Si intendono i tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 %; dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilati delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura) e del grasso, tagliati pari privi del "traculo" e confezionati sotto vuoto.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Carni suine

(Tiecco-1997; I.S.S., 1985; *Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93, G.U. n.291 del 13/12/93)

Ricerche	n	c	m	M
----------	---	---	---	---

Carica batterica (in toto)			10^5 U.F.C./g	10^6 U.F.C./g
E.coli	5	2	10 U.F.C./g	10^3 U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	10 U.F.C./g	10^2 U.F.C./g
Salmonella spp.	5	0	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes*	3	2	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

REQUISITI DEI MACELLI , DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO E DEI LABORATORI DI LAVORAZIONE (BOLLI CEE ITALIA M – S – F – P – L)

Gli stabilimenti incaricati della produzione di alimenti di origine animale di cui al presente capitolato, debbono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ed iscritti nelle speciali liste degli stabilimenti idonei per l'immissione sul mercato nazionale ed internazionale, ovvero debbono essere in possesso alla presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, del bollo CEE.

IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503/82 e D.P.R. 10/12/97 495; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro;
- non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni:

- a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO;
- b) STATO FISICO;
- c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO;
- d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;
- e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL";
- f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;

g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;

h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;

ii) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P - L ;

l) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;

m) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA; SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Il responsabile Legale dello stabilimento CEE da cui provengono gli alimenti oggetto del presente capitolato, su specifica richiesta avanzata dal cliente, dovrà produrre idonea documentazione comprovante l'applicazione dell'autocontrollo igienico sanitario delle produzioni, sviluppato in conformità con i principi dell'HACCP nel rispetto della Decisione della Commissione CEE 2001/471/CE.

TEMPERATURA DEL PRODOTTO

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere messo nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura positiva interna delle singole confezioni deve essere compresa fra 0°C e +2°C. Gli automezzi utilizzati dovranno essere autorizzati ai sensi del DPR 327/80, mantenuti perfettamente puliti ed in grado di mantenere le temperature su indicate fino alla consegna.

CONSEGNA E CONTROLLI DELLA MERCE

Le carni dovranno essere consegnate a cura e spese della ditta appaltatrice e depositate nel frigorifero delle cucine di VOGHERA RISTORAZIONE. Lo scarico presso le cucine dovrà avvenire nel più breve tempo possibile, in condizione di massima igiene, e tramite operatori forniti di abbigliamento adeguato e pulito. Non dovrà essere mai interrotta la catena del freddo. All'atto della consegna, le carni saranno sottoposte alla visita di controllo del responsabile della cucina o di suo delegato, il quale potrà respingere la merce che a suo giudizio non sia accettabile in quanto non conforme ai requisiti del presente capitolato. La visita e l'accettazione delle merci da parte del responsabile della cucina o di suo delegato non sollevano il fornitore dalle responsabilità per proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse. VOGHERA RISTORAZIONE potrà chiedere la perizia e il giudizio di merito ad un veterinario competente, anche su richiesta del fornitore, il quale provvederà però alla immediata sostituzione delle carni in contestazione. L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di far eseguire ispezioni per valutare sotto ogni riguardo le carni consegnate, da veterinari e/o consulenti e con analisi di laboratorio legalmente riconosciute.

Per tutti i salumi e gli insaccati è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

PROSCIUTTO CRUDO DI 1° QUALITA' (Parma D.O.P. o Modena D.O.P.)

Oggetto della fornitura è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, (145-160 kg.) esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad

alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato del peso non inferiore a Kg. 8. Si fa riferimento alla Legge 13/02/90 n. 26, al DM 15/2/93 n. 253 e alla Legge 11/96 e D.M. 13/10/98 (Istituzione del D.O.P.). Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo sigillato sotto vuoto. Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante :

- il tipo di prodotto - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione
- eventuali additivi aggiunti consentiti
- il peso netto del prodotto
- dichiarati privi di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, tracce di ematomi o ferite, né presentare odori sgradevoli; il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido. Il prosciutto deve essere compatto, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti. Non deve risultare contaminato da parassiti ed insetti, né insudiciato. Il Prosciutto deve possedere nella regione del garretto un contrassegno metallico indicante MESE di STAGIONATURA e DATA di PRODUZIONE con un numero romano per il mese e numero arabo per l'anno. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ad 1 anno. Si richiede inoltre la fornitura del prosciutto senza cotenna, ma con le medesime caratteristiche sopra indicate.

PROSCIUTTO COTTO DI 1° QUALITÀ

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle vigenti disposizioni sanitarie, sia per gli ingredienti che gli additivi ed in particolare avere i seguenti requisiti:

- il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, proteine del latte e caseinati;
- deve essere di forma arrotondata di peso compreso fra i 7 e 9 Kg. di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato;
- assenza di difetti esterni ed interni,
- avere un giusto grado di stagionatura naturale;
- essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionato con carni di coscia, di buona qualità ed essere di sapore gradevole;
- essere di marca inserita nel prontuario per celiaci.

All'analisi, il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%
- umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza + 1%
- proteine 15-20 %
- grassi 10-15%
- ceneri 2-2,5%

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucri plastico o carta alluminata all'interno dei quali non deve esserci liquido percolato; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al DL 109/92. Il Prosciutto cotto di 1° qualità si intende ottenuto dal posteriore di un suino maturo, del peso vivo di almeno 130 Kg.

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P

Deve essere di puro suino di 1^a qualità. La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 40% dell'impasto. Tale prodotto è ottenuto con muscoli di spalla, lardelli di gola, latte in polvere o caseinati. Non devono essere presenti polifosfati.

SALAME TRADIZIONALE

Viene prodotto utilizzando spalle, gole, tagli di prosciutto e pancetta. I tessuti adiposi che fanno parte dell'impasto non devono superare il 40% del peso complessivo del prodotto. L'involucro è costituito da un budello naturale ricavato dall'intestino crasso del suino (gentile). Saranno respinti i salami con muffe colore arancione o nero e con segni di irrancidimento presenti all'interno del prodotto.

BRESAOLA

Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30/12/92 n. 537. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina, cruda e non affumicata. Il prodotto fornito deve essere stato ottenuto, ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, nel rispetto della L. 19/1/01 n. 3, OM n. 75 del 27/3/01 ed ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%; i grassi devono essere il 2-4%. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento; il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Non devono risultare additivi non consentiti ed i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, DM 21/3/1965.

SALSICCIA FRESCA

È costituita da tessuti muscolari di carcasse suine e da pancetta di suino senza cotenna. Impasto tritato finemente: 70% carne magra; 30% grasso duro. Deve essere prodotta ai sensi del DPR 309 del 3/8/98 da stabilimenti riconosciuti idonei a questa produzione ai sensi dell'art. 8 del medesimo decreto e non deve contenere additivi ad azione conservante ad eccezione dei condimenti (sale – spezie e loro estratti aromatici); deve essere ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di

irrancidimento e odori sgradevoli; deve essere mantenuta a temperatura di refrigerazione non superiore a + 2°C. L'etichettatura deve riportare il bollo sanitario indicante il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

SURGELATI E CONGELATI

SURGELATI

Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C, che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110.

I prodotti surgelati non devono presentare:

Alterazioni di colore, odore e sapore;

Bruciature da freddo;

Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

Ammuffimenti;

Fenomeni di putrefazione profonda

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento.

Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata.

Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 mg/kg di prodotto fresco.

Il tenore è fissato in 1 mg/kg per squalo, tonno e connetto, palamita e palamita bianca, pesce spada, pesce vela, marlin, anguilla, spigola, storione, ippoglosso, scorfano, molva azzurra, lupo marino, luccio, squalo portoghese, razza, pesci sciabola, rana pescatrice.

Limite di accettabilità del Cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non superiore a 2/ppm (nota Min. San. del 18/10/88).

Devono possedere i requisiti microbiologici riportati nella tabella riportata di seguito:

LIMITI MICROBIOLOGICI PER I SURGELATI

Determinazione analitica	Limiti
Carica microbica totale	300.000/g (aerobi mesofili)
Coliformi	< 1.000/g
Escherichia coli	< 10/g (assente in 0.1 g)
Anaerobi solfito-riduttori	< 30/g (forme vegetative e spore) (incubazione a + 46°C)
Stafilococco aureo	< 100/g (assente in 0.01 g)
Salmonella e Listeria	assente in 25 g

Fonte: Circolare Ministeriale n.81 del 21/9/78.

Il pesce da fornire sarà: platessa (filetti), nasello (filetti senza pelle), polpo, halibut (filetti), pesce spada, seppie, gamberi, salmone, spinarolo.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

La scadenza dei prodotti ittici surgelati non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi. Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicatrice deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera. La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto. Al momento del consumo i prodotti a nudo, dopo lo scongelamento, non devono presentare odore ammoniacale o altri odori e sapori disgustosi né colorazione impropria.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Hanno colore bianco-avorio, hanno la glassatura uguale o inferiore al 10% del peso del prodotto, sono commercializzati in filetti con pelle, se provenienti dalla fascia ventrale del pesce, o senza pelle, se ottenuti dalla fascia dorsale del pesce stesso. Inoltre, i filetti di platessa dovranno avere, dopo lo scongelamento, la pezzatura da gr. 80 a gr. 100

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla oppure apprezzabile odore ammoniacale o altri odori o sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI NASELLO SURGELATO

Deve avere: - la tipica forma della specie; - odore gradevole; - consistenza soda ed elastica, raggiunta la temperatura ambiente; - glassatura del 20%; - calo peso 30%; Deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza; deve essere dichiarata la zona di provenienza.

FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

I filetti di halibut sono riconoscibili per la omogenea e fitta venatura trasversale che li caratterizza; tale venatura di colorito biancastro è formata da sepimenti paralleli a forma di una larga "V" che spiccano nettamente sul colore rosa-rosso del filetto. La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 20%.

POLPO SURGELATO

Deve avere: - la tipica forma della specie; - odore gradevole; - consistenza soda ed elastica, raggiunta la temperatura ambiente. Deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni.

ORTAGGI SURGELATI DI PROVENIENZA NAZIONALE

Aglione pelato, Asparagi, Basilico, Bietola in foglie (Bieta erbetta), Broccoli, Carciofi a spicchi, Carciofini cuore, Carote a cubetti, Carote a disco (rondelle), Carote primavera, Cavolfiori a rosette, Cipolla tritata, Fagiolini finissimi, Finocchi a spicchi (quarti), Funghi champignons a fette, Melanzane cubettate, Minestrone a cubetti, Misto di funghi con porcini a pezzi, Patate crude a cubetti pezzatura mm 20x20, Patate novelle al naturale, Piselli finissimi, Prezzemolo, Spinaci a foglia, Verdure miste grigliate, Verdure miste per insalata russa, Zucchine a cubetti, Zucchine a disco (rondelle),

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Le diverse verdure prevedono in confezioni da Kg. 2,5 ad eccezione delle erbe aromatiche.

PASTA SURGELATA

Fresca, surgelata senza l'aggiunta di additivi e conservanti; deve rispettare le stesse normative citate per i prodotti surgelati. Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di pasta: - pasta sfoglia per dolci - basi per pizza quadrate senza latticini - pasta sfoglia per lasagne gialle - piadina

Il prodotto deve presentare assenza di colorazioni anomale, eccessive o di macchiature; assenza di odori e sapori anomali o eccessivi. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

CARNE CONGELATA

CARNI AVICUNICOLE

I prodotti avicunicoli dovranno provenire da animali di prima qualità, sani, bene allevati a terra, di regolare sviluppo, ben nutriti. In generale dovranno rispettare le caratteristiche generali e merceologiche indicate nel presente capitolato speciale per le CARNI FRESCHE AVICUNICOLE E SUINE” fresche.

Saranno respinte all’origine le carni avicunicole congelate che evidenzino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento e/o successivo ricongelamento
- tracce evidenti di lieviti e muffe
- periodo di conservazione superiore ai 6 mesi dalla congelazione
- presenza di bruciature da freddo
- odori e sapori sgradevoli all’atto dello scongelamento

GENERI VARI

Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola dovrà essere fornita di tutti i formati reperibili sul mercato. In contenitori cellofanati del peso di Kg. 5.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971, nonché dal DM 24.4.98 n.264.

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

- presenza di macchie bianche e nere;
- odore di stantio o di muffa, sapore acido e sgradevole;
- bottatura o bolle d'aria;
- perdita di polvere o farina se rimossa;
- spezzature o tagli;
- perdita della forma e della consistenza a seguito di cottura;

a tal proposito si precisa che la pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);

- o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5'dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);

- o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);

- o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);

- o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; è obbligatoria la presentazione da parte del fornitore del catalogo dei formati prodotti, sufficientemente diversificati. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g., per Kg. di semola, come citato nell'art 3.1 legge n. 580/67 e successive modificazioni. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 ed il tempo di cottura.

In particolare la pasta dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);

- o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5'dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);

- o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);

- o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);

o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

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

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C): non superiore a 10⁴ UFC/g.
- Salmonella: assente/25 g,
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100 /g.

Le tipologie saranno le seguenti:

- pasta di formati assortiti (compresa pastina da brodo) in confezioni da Kg. 5
- tagliatelle in confezioni da Kg. 5
- garganelli in confezioni da Kg. 5
- grattini in confezioni da Kg 5.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata o secca; di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate. Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

FARINA di grano tenero

In confezioni da Kg. 1. Per farina di grano tenero si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; ai sensi della L. 580/67 titolo II art. 7 deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti (DM 209/96 e successive modificazioni). Il tipo da utilizzare in cucina è la farina "O" e "OO" con le seguenti caratteristiche: umidità max: 14.50% sia per "O" che "OO" ceneri max: s.s. 0.5% per farina "OO" e 0,65 % per farina "O" - cellulosa max: s.s. 0% per la farina "OO" e 0,2% per la farina "O" - glutine secco min: 7% per la farina "OO" e 9% per la farina "O" Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL.109/92.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Istantanea in confezioni da Kg. 0,500 Gialla bramata in confezioni da Kg. 1 Nel caso si tratti di farina di mais per polenta precotta deve essere indicato anche il tempo di cottura del prodotto.

RISO

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Le varietà da somministrare saranno di volta in volta indicate secondo le esigenze dei servizi. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive integrazioni e modifiche. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Deve essere fornito riso biologico.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, esclusivamente con patate, acqua e farina (tipo 00 o 0) Devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/1965 e s.m.

CRACKERS

Non salati in superficie ed ai cereali, in monodose da gr. 12 e da gr. 25. Ottenuti dalla cottura di una pasta lievitata 24- 48 ore con lievito naturale e bicarbonato di sodio. Preparata con farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale e grasso vegetale in quantità non superiore al 14%. Senza latte e derivati. Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. È escluso l'uso di grassi animali.

SCHIACCIATINE

In confezioni da gr. 30, è un panificato di forma rettangolare con costolature caratteristiche, composto da farina di grano tenero tipo "0", olio vegetale, lievito, sale, farina di cereali maltati, aromi ed eventualmente con l'aggiunta di rosmarino, o pomodoro/formaggio/origano o olive. Merceologicamente è definibile come "cracker".

FETTE BISCOTTATE

In monoporzione da gr. 15 (bifette). Ottenute dalla cottura di impasto di farina di grano tenero tipo 0, lievito naturale, olio vegetale, zucchero, malto, sale, farina di cereali maltati. Senza latte e derivati. Devono essere prodotte in conformità al DPR n. 283 del 23/6/93. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono essere presenti coloranti artificiali, così come ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 e D.M. 31 Marzo 1965. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

GRISSINI

Caserecci all'olio d'oliva in confezioni monodose da gr. 15. Non devono essere alterati: - Per eccesso di umidità, per riscaldamento; - Per la presenza di parassiti; - Per la presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo. Non devono contenere: - Additivi; - Residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge. Le confezioni devono essere sigillate e costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n. 109/92.

UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

Oggetto della fornitura sono le uova fresche di gallina prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, rispondenti alle caratteristiche dettate dal Regolamento CEE n. 1274/91 e cioè:

- devono essere fresche, di categoria "A" e del peso di gr. 65 - 70;
- il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e perfettamente pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente, regolare nella forma e porosità;
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume deve essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna all'apertura deve presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombratura, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione, all'apertura il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso, e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non deve essere appiattito ed il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, ecc...

Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prime né dopo la classificazione; non devono inoltre subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperatura inferiore ai + 5° C.

Si richiede inoltre che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali;
- vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da art. 11 Reg. 95/69.

In ottemperanza alla Decisione del Consiglio CE 20 giugno 1994, n. 371 le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi (confezioni da 30 uova) conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 1274/91. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- nome o ragione sociale e numero distintivo del centro di imballaggio ufficialmente riconosciuto,
- categoria di qualità e di peso,
- data di durata minima,
- riferimento al sistema di allevamento,
- numero uova imballate,
- numero indicante il giorno di imballaggio delle uova

Le uova devono essere trasportate con veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità.

Oggetto della fornitura sono gli ovoprodotti ottenuti in conformità del D. Leg.vo. n. 65 del 4.2.93 di attuazione della direttiva CEE 89/437 che in particolare devono:

- essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti;
- essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto di tali prodotti devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto; per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 4°C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92. Potranno essere richieste anche in confezioni tetrapak pastorizzate da Kg. 1, sia intere (tuorlo + albume) che solo tuorlo.

Requisiti microbiologici (D. Lgs. n° 65 del 04/02/93)

Salmonella	Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto
batteri aerobici mesofili	< 10 ⁵ u.f.c. in 1 g o in 1 ml

Enterobatteri	< 10 ² u.f.c. in 1 g o in 1 ml
Staphylococcus aureus	Assenza in 1 g di prodotto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91. L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% (unopercento) in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% (unopercento) in peso di acidità" e deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da lt. 5 cad., da lt. 1 cad. e da lt. 0,5 cad. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n. 108. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili. L'olio extravergine di oliva alla consegna non deve avere oltre 14 mesi dalla data di produzione.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE E DI MAIS

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi di arachide, di mais; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione. L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione. Poiché esistono differenze di composizione espresse in acidi grassi, viene preso come esempio indicativo l'olio di semi di arachide che a differenza degli altri è più ricco in acido oleico.

Caratteristiche fondamentali di genuinità richieste per l'olio di arachidi:

- densità relativa a 20° C0,914 - 0,917
- insaponificabile (etere etilico)max 1,0
- numero di iodio Wijs85 - 108
- acido palmitico8 - 13%
- acido oleico35 - 70%
- acido linoleico.....15 - 48%

- colesterolo.....max 1%
- acido palmitico + acido stearico in posizione 2.....max 2%
- acidità espressa in acido oleico.....0,5
- odore e sapore caratteristici dell'olio di arachide
- non debbono essere presenti altri odori o sapori
- aspetto limpido, trasparente
- numero dei perossidi meq O₂/kg.....max 10
- impurità (etere di petrolio).....max 0,05%
- punto di fumo (secondo le tabelle Böhmer).....198 - 207
- deve essere positivo al saggio "Pavolini"

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

La data di scadenza al consumo indicata sul recipiente deve essere anteriore di almeno 10 mesi dalla data di consegna del prodotto. Saranno respinte all'origine tutte le confezioni che non siano in possesso dei requisiti tecnici elencati nel presente allegato.

I contenitori a perdere da lt. 1 non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne di qualsiasi natura. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n. 108. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92.

CONSERVE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola, conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 30 aprile 1962 n.283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963 n.441 e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttiva CEE nessuna esclusa.

La qualità dei prodotti da somministrare deve essere in tutto regolare e conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti corrispondenti alle norme delle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, inizio di bombaggio di qualsiasi origine o altro. Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30.4.1962, D.M. 18/2/1984, D.P.R. n. 327 del 26/3/1982, G.U. n. 298 del 28/10/1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato / peso netto,
- nome della ditta produttrice, - nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati in ordine decrescente,
- data di scadenza, come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 , decreto legislativo n. 109 del 27.1.1992 e D.Lgs. 68/00.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, per confezioni di peso comprese tra Kg. 1 e Kg. 5. In particolare le conserve devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

POMODORI PELATI – POLPA PRONTA DI POMODORO

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali. Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne , rigonfiamenti o altro. La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e che devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo sottoposti a precottura con temperatura 100 gradi. Non deve contenere bucce e semi, non deve avere sapore di cotto. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. Non vi deve essere aggiunta di conservanti, inibenti, antifermentativi, pesticidi, coloranti ed altri additivi in genere. La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla "caratteristiche generali e merceologiche".

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata elettrolitica differenziata tra coperchio, fondello e pareti, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine. Le carni devono essere prive di lembi, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa

acidità. E' consentita l'aggiunta di sale. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Caratteri organolettici delle carni di tonno sott'olio:

odore = all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non è ammessa la presenza di odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processo di biodegrado delle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

colore = il tessuto muscolare deve essere esclusivamente di colore rosa o castagna.

consistenza = in tessuto muscolare deve essere consistente, ma cedevole alla pressione esercitata con utensile da cucina, deve essere disposto in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono esserci tracce di frammenti muscolari né tanto meno di carni tritate o poltigliose.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio.

SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

FAGIOLI IN SCATOLA

Si richiede la fornitura di fagioli borlotti e bianchi di Spagna in scatola da Kg. 3. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO ED ANTIPASTO

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

CARCIOFINI/FUNGHI SOTT'OLIO

I prodotti devono essere a giusta maturazione, ben calibrati, di colore omogeneo, di odore e sapore caratteristici. Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal Dlg. 109/92 e Dlg. 68/00. Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

MAIS AL NATURALE

In confezioni chiuse integre da Kg. 3 senza additivi.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni ed integrazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art.1. I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione. Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano. I succhi di frutta, di gusti vari, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, non devono contenere additivi, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti e puntini neri, che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata, anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Il prodotto confezionato nelle tipologie sotto indicate, dovrà contenere 100% frutta senza zuccheri aggiunti.

- brick da cc 200 - brick da lt. 1

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

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco e gli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.

ACETO BIANCO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco genuino: deve avere colore trasparente, avere odore e sapore pungente esaltato. L'acidità totale espressa in acido acetico non deve essere inferiore al 6% e non superiore al 12%. E' vietata l'acidificazione con l'aggiunta di acido acetico o di altri acidi e sostanze coloranti coma da L. n. 527/82. La composizione deve rispondere ai requisiti richiesti dal DM 27/3/1986 ed il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del DPR 12/2/65 n. 162 (convertito nella L. n. 739/70). Sono ammesse alla distribuzione bottiglie della capacità di lt 1. Detti recipienti devono essere muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "Aceto" o "Aceto di vino" e devono inoltre essere indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di....." seguita dal nome della località di produzione;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo litri..... a gradi..... di acidità", con tolleranza del 2.5%;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 mm per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.

LEGUMI

Ceci - lenticchie - fagioli dovranno essere secchi in confezioni di cartone da gr. 500 perfettamente chiuse ed integre. Dovranno essere di provenienza italiana.

CULTIVAR RICHIESTE

CECI: cottoio, migno, principe.

LENTICCHIE: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

FAGIOLI: borlotto, cannellino, di Spagna.

I legumi secchi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc); - privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA MONOPORZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del D.P.R. n.401 8 giugno 1982 e successive modificazioni ed integrazioni. Devono essere ottenute per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato e devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata

con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza e non possono essere utilizzate sostanze edulcoranti sintetiche così come sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzanti artificiali. Potranno essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente. Potranno essere utilizzati anche miele, concentrati sciroppi vegetali, malto di cereali, è tollerata la presenza di pectina come gelificante e di correttori di acidità. Sono escluse sostanze anti fermentative anche sotto forma di residui in traccia presenti originariamente nei semilavorati.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Confezioni da gr. 580 e monoporzione da gr.25

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art.7 della medesima legge. Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e s.m.

FRUTTA VARIA SCIROPATA

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e s.m. L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e 68/00. Confezione: Kg.3, gr. 250 nominali.

ZUCCHERO SEMOLATO

Di barbabietola a media granulosità. Con tale prodotto si intende il saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, avente i requisiti previsti dalla L. 31/3/80 n. 139 e cioè: - essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%; - contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso; - perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso; - contenuto massimo di anidride solforosa 15 mg/Kg. Il peso netto della confezione dovrà essere di Kg. 1 ed essa deve riportare: - denominazione; - peso netto; - nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE; - la sede dello stabilimento produttore. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test).

ZUCCHERO A VELO/VANIGLIATO/VANILLINA

In confezioni chiuse integre da kg. 1 lo zucchero vanigliato e da gr. 5 circa la vanillina. Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero a velo, amido di mais e vanillina. Entrambi non dovranno

avere insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovranno contenere conservanti, coloranti, e additivi in genere.

SALE

- iodato, marino, fino in confezione da kg. 1
- iodato, marino grosso in confezione da kg. 1
- marino grosso in confezioni da kg. 1
- marino fino in confezioni da Kg. 1

Il prodotto offerto deve essere sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”. Non deve contenere impurità o corpi estranei.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE /EFFERVESCENTE NATURALE ED ADDIZIONATA DI ANIDRIDE CARBONICA

In confezioni PET da Lt 0,500- 1,500 per l’acqua naturale, Lt.0,500 per quella gassata. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Le etichette dovranno riportare le indicazioni obbligatorie previste dal D.M. 1 febbraio 1983.

Le norme di riferimento sono le seguenti:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 per quanto attiene alle caratteristiche batteriologiche;
- D.Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105, in attuazione della direttiva CEE 80/777, relativa all’utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n. 542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ. Min. 13 settembre 1991, n. 17;
- Circ. Min. 12 maggio 1993, n. 19.

BIBITE ANALCOLICHE

E’ richiesta la fornitura delle seguenti bibite gassate: tipo “Coca Cola” in bottiglie da lt. 1,5; - aranciata tipo “Fanta” in bottiglie da lt. 1,5; Sono preparate con acqua potabile ed acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze: - succo di frutta; - infusi, estratti di frutta o di piante commestibili o amaricanti o aromatizzanti; - essenze naturali; - saccarosio (può essere sostituito dal destrosio nella misura massima del 10%; - acido citrico, acido tartarico. L’eventuale

contenuto in alcool etilico non deve essere superiore all'1%. Le bottiglie e gli altri recipienti destinati a contenere le bibite debbono essere a fondo piano; la loro forma ed il sistema di chiusura devono essere tali da consentirne il lavaggio e la disinfezione. Tali contenitori, gli anelli, i dischi di guarnizioni, i mastici delle chiusure ed in genere qualsiasi accessorio con i quali le bibite analcoliche vengono a contatto non debbono cedere piombo, arsenico, antimonio ed altre sostanze nocive. Oltre alle indicazioni richieste dal D.L. 109/'92, sulle etichette devono essere riportate: - la menzione "gassato" quando il tenore di anidride carbonica è superiore a 2 per litro. - la menzione "colorata con colori consentiti" quando sono state aggiunte sostanze coloranti innocue ai sensi delle vigenti disposizioni - i nomi dei frutti presenti nelle bevande analcoliche - la percentuale complessiva del succo contenuto nelle bibite preparate con sciroppo, le quali debbono avere, per ogni 100 cc., un residuo secco inferiore a 10 gr. ed un contenuto di succo naturale non inferiore a 12 gr. o della quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato.

THE (ANCHE DETEINATO) IN BRIK E BOTTIGLIA

In brik da 200 ml ed in bottiglia da L. 1,5. Contiene acqua minerale, succo di limone o di pesca, fruttosio, acido L-Ascorbico, aromi ed estratto di Tè.

VINO

Bianco secco per cucinare in bottiglie sigillate da lt 1. Il vino deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale alcolica di mosti di uva matura ed è definito dal DPR 12/2/65 n. 162. Per il vino bianco la gradazione minima richiesta è del 9%. Il vino deve essere di buon sapore, limpido, stabilizzato. Non deve aver subito l'alcolizzazione, la colorazione artificiale, la disacidificazione chimica. Saranno respinte all'origine le confezioni di vino con odore e sapore di muffa, o del tino "secco" o di legno. Saranno rinviati all'origine i vini bianchi che siano soggetti all'intorpidimento virando dal giallo al bruno. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. All'esame organolettico effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura di 9-10°C, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

MINUTERIA VARIA

LIEVITO CHIMICO

In polvere, per dolci, confezionato in bustine da utilizzare per kg 0.500 di farina in polvere per torte salate in bustine da gr. 15 Deve rispettare la normativa vigente in tema di etichettatura e comunque deve presentare la dicitura lievito chimico o polvere lievitante, nel rispetto del D.M. 14.4.83 e 1.8.83 e successive modifiche ed integrazioni.

LIEVITO DI BIRRA

Si richiede il prodotto fresco in cubetti da gr. 25 ciascuno.

CIOCCOLATO FONDENTE

Per cioccolato extra fondente si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30/4/76, n.351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%. Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura del cioccolato deve presentare una grana finissima e omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, concaggio, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta. Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti da Kg. 1 (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso.

CIOCCOLATO AL LATTE

In tavoletta da gr. 20. Si intende il prodotto ottenuto da una pasta di cacao, saccarosio, latte nel rispetto della normativa già citata e delle indicazioni riportate per il cioccolato extra fondente. Non deve contenere più del 50% di saccarosio e almeno il 30% di sostanza secca totale di cacao, nonché il 18% di materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5 % di grasso butirrico. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%. L'etichettatura deve essere conforme alla Legge del 30/4/76 n. 351 art. 17 indicante: -Denominazione -Tenore in sostanza secca totale di cacao, con la menzione obbligatoria: "cacao per cento minimo". -Menzione delle eventuali aggiunte (menzioni obbligatorie previste dagli art.11,12,13,14,). -Nome e ragione sociale, indirizzo o sede sociale del fabbricante o del confezionatore. -Termine minimo di conservazione. -Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO

Tipo Nutella, viene richiesta in vaso da gr. 750 e monoporzione da gr. 18. Prodotto a base di cacao magro, zucchero, oli vegetali, nocciole, latte, aromi. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

CACAO MAGRO IN POLVERE

in confezioni da kg. 1 zuccherato e non. Deve intendersi il pannello di cacao trasformato in polvere con un procedimento meccanico e contenente il tenore minimo di burro di cacao che deve essere pari all'8% ed il tenore massimo di acqua pari al 9%.

CAFFE'

Si richiede la fornitura di caffè macinato in confezioni sottovuoto da Kg. 1. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n. 109/92.

CAMOMILLA, THE IN FILTRI E SOLUBILI

Solubile: in confezioni chiuse integre da kg. 0,500. In filtri: da 100 filtri. Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti e coloranti. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

ORZO SOLUBILE

In confezioni chiuse integre da kg. 0,500.

Trattasi di orzo tostato, macinato e solubilizzato. Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti, coloranti, aromatizzanti e additivi in genere. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

CAPPERI

Sotto sale e senza additivi in confezioni da gr. 500.

DADO PER BRODO DI CARNE SENZA GLUTAMMATO

Prodotto di consistenza pastosa, di colore bruno chiaro che sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore di carne. Non deve contenere glutammato. Prodotto avvolto in incarto alluminato e confezionato in astuccio di cartoncino.

DADO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

Prodotto in polvere o meno con presenza di verdure essiccate. Sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore vegetale. Non deve contenere glutammato.

FECOLA DI PATATE

In confezioni chiuse integre da kg. 1. Non dovrà contenere parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Deve aver subito esclusivamente trattamento di purificazione o sterilizzazione.

PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; devono inoltre essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione, da Kg. 4, deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità; inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste.

ORIGANO SECCO

in confezioni da kg. 0,500

NOCE MOSCATA IN POLVERE

in confezioni da kg. 1

NOCE MOSCATA INTERA

PEPE NERO IN POLVERE

in confezioni da kg. 1

Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che sono loro propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovranno essere confezionati in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti

ad attacchi parassitari (crittogame o insetti); devono infine rispondere ai requisiti previsti dal DL n. 107 del 25/1/92.

SUCCO DI LIMONE 100%

In confezione da Lt. 1. Deve essere assolutamente naturale, avere aspetto liquido, colore giallo avorio, sapore/odore esprimenti il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

UVA SULTANINA

In confezioni da kg. 0,250. Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovrà essere confezionata in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

In bustine da gr. 1,25. Zafferano in polvere in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per la tutela della denominazione si fa riferimento al R.D. n. 2217 del 12 novembre 1963.

FRUTTA SECCA

Sono compresi in questa categoria: le noci sgusciate e non, le arachidi, le mandorle, i fichi, le prugne, i pinoli, ecc. Dovrà essere di ottima qualità e non contenere sostanze estranee, insetti, parassiti, muffe, colorazioni e additivi diversi da quelli suoi propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere.

OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici. Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte. Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992. I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi