

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

U.O. IAN – Igiene Alimenti e Nutrizione Rimini – Dir.: Dott. Fabbri Fausto

U.O. IAOAPZ – Igiene Alimenti di Origine Animale degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Rimini
– Dir.: Dott.ssa Libretto Milena

Via Coriano n° 38 - Rimini - Tel. 0541-707290 - Fax 0541 – 707215

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Marzo 2018

Tipologia delle derrate	3
Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti	5
Garanzie sui prodotti	5
LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	6
Vita residua dei prodotti (shelf life).....	21
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE.....	22
ORTAGGI E FRUTTA FRESCI	22
ORTAGGI A RADICE.....	22
ORTAGGI A TUBERO.....	23
ORTAGGI A BULBO	23
ORTAGGI DA FRUTTO	23
ORTAGGI A FOGLIA	24
ERBE AROMATICHE.....	26
FUNGHI COLTIVATI.....	26
FRUTTA	26
CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI.....	28
TRASPORTO	28
SUCCHI DI FRUTTA	28
LEGUMI DA SEME SECCHI	29
CEREALI IN GRANI.....	29
CEREALI IN FARINA e SEMOLA	31
PANE	32
PIADINA	32
CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E BISCOTTI SECCHI	33
PASTA.....	33
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	34
OLIO DI ARACHIDE	34
SURGELATI	35
GELATI	36
ALIMENTI CONSERVATI.....	36
ALIMENTI DIETETICI.....	37
ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA.....	38
CARNI BOVINE	39
CARNI SUINE	40
CARNI AVICOLE.....	41
CARNI DI CONIGLIO.....	42
UOVA-OVOPRODOTTI	43
SALUMI	45
LATTE E DERIVATI.....	46
PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI.....	48
SURGELATI/CONGELATI	50
MIELE	52

TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente documento.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari

ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti a filiera corta: si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato al Capitolato Tecnico. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dalle normative vigenti. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare 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 legge.

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagini di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi <u>solfitoriduttori</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	<u>Campylobacter jejuni/coli</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi totali	mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000		<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000		<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000		<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)			<100	<10	<100	<10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi totali	mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio			<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi			<1000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato			<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro			<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt			<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10				Assenti		
Latte sterilizzato	<10						
Latte pastorizzato			<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000		<5	<10			
Gelati	<100.000		<10	<10	<10		

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI I TTICI

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi totali	mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000		<100	<10	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi					<230 MPM su 100g.	

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>				
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

MICRORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0, semolino, ecc.) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	

Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	Bacillus cereus	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Coli fecali</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriace e	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla	<100.000					<100
in filtri						

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococ cus aureus	Anaerobi solfitoridutto ri	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10	<10	<10	<10	<10	<10	
Biscotti primi mesi solubili, pane e biscotti aproteici	<5000	<300	<10	<50			<10

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4°C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- del 70% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

*Vita residua = ----- x 100 data termine
del tmc – data di produzione*

ove *tmc* = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

La presente elencazione riguarda i prodotti di origine vegetale e le caratteristiche merceologiche degli stessi; in particolare per la frutta e la verdura (ortaggi in genere) allo stato fresco, vengono presi in considerazione i caratteri organolettici specifici tipici delle varietà ed i requisiti minimi necessari per l'utilizzo alimentare umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di **categoria "EXTRA" o "Q.C."** (Qualità controllata), che hanno **calibro "A" o "AA", almeno sul 75% dei frutti**, e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **10% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria (presenza di frutti maturi, presenza di frutti verdi, presenza di frutti con attacchi parassitari evidenti, bacati o guasti, questi ultimi nell'ambito della suddetta tolleranza, non devono superare un massimo del 2%).

Maggiore attenzione e priorità, va rivolta alle aziende che seguono disciplinari di **lotta biologica** (Reg. Comunitari specifici) **ed integrata** (Reg. Comunitari specifici) nella coltivazione dei fruttiferi e degli ortaggi, come anche sancito dalla normativa, in quanto utilizzano strumenti avanzati di monitoraggio degli insetti fitofagi e dei funghi responsabili delle avversità delle piante, che consentono la drastica riduzione dei presidi sanitari utilizzati per la difesa, rendendo nel contempo più sicuri gli alimenti destinati al consumo umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di stagione, dando la precedenza alle varietà tipiche del periodo escludendo prodotti transgenici.

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

ORTAGGI E FRUTTA FRESCHI

Caratteristiche generali

- devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- devono qualitativamente appartenere alla prima categoria ("extra" o "Q.C.");
- devono essere sani ed essere giunti a naturale e compiuta maturazione;
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari;
- devono essere di recente raccolta, privi di altri corpi o prodotti estranei e comunque senza segni di appassimento, asciutti, puliti, privi di terrosità sciolta o aderente;
- devono essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- devono essere privi di umidità anormale esterna, privi di sapori ed aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie e della varietà;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, se trattasi di prodotti ottenuti con tecniche di lotta biologica, mentre se sono ottenuti da coltivazioni effettuate con l'ausilio della lotta integrata dovranno essere rispettati i tempi di carenza dei principi attivi utilizzati e comunque i residui massimi ammessi dovranno rientrare nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A RADICE

Caratteristiche organolettiche

CAROTE (*Daucus carota*)

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature;
- devono essere consistenti, croccanti, non legnose, non biforcate;

- cultivar: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi ecc..

FINOCCHI (*Foeniculum vulgare*):

- devono avere radici alla base asportate con taglio netto;
- devono essere di buona qualità con guaine esterne serrate, bianche, tenere e croccanti alla frattura;
- cultivar: Dolce di Firenze, Mantovano, Romanesco, Wadenromen ecc.

RAVANELLI (*Raphanus sativus parvus*):

- devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni;
- cultivar: Burro gigante, Saxa, Cherry belle, Red rapid ecc.

RAPE (*Brassica rapa*):

- vedi ravanelli;
- cultivar: Navona, Vertus, Di Milano, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A TUBERO

Caratteristiche Organolettiche

PATATE (*Solanum tuberosa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare tracce di inverdimento, di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità), debbono presentare, al taglio, una superficie di consistenza uniforme;
- **patate novelle** (polpa tenera, per arrosto); **patate a pasta bianca** (polpa farinosa, per purea e crocchette); **patate a pasta gialla** (polpa soda, per frittura o lessatura);
- cultivar: Primura, Monalisa, Arsy, Liseta, Lutetia, Rubinia, Kennebek, Agata, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A BULBO

Caratteristiche Organolettiche

CIPOLLE (*Allium cepa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, debbono essere turgide e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianca di maggio, Bianca di giugno, Agostana di Chioggia, Bassano, Rossa di Toscana, Borettana, Dorata di Parma, Ramata di Milano, Stoccarda, ecc.

AGLIO (*Allium sativum*):

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Aaglio bianco o Comune, Aaglio rosa.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI DA FRUTTO

Caratteristiche Organolettiche

POMODORI (*Solanum lycopersicum*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: S. Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S. Pierre, Louis, Cuor di bue, Pearson, ecc.

MELANZANE (*Solanum melongena*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

- cultivar: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, ecc.

ZUCCHINE (Cucurbita pepo):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, Striato d'Italia, Striato pugliese, ecc.

ZUCCHE (Cucurbita maxima e Cucurbita moscata):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Marina di chioggia, Lunga di Napoli, Lagenaria, ecc.

PEPERONI (Capsicum annuum):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di cayenna, ecc.

CETRIOLI (Cucumis sativus):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Beth alpha, Cubit, Della cina lungo, Marketer long, Marketer long, Merketmore, Mezzo lungo bianco, ecc.

FAGIOLINI (Phaseolus vulgaris):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: **mangiatutto a baccello giallo:** Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, Meraviglia di Venezia grano nero, Meraviglia di Venezia grano grigio, San Fiacre giallo, Torrente D'oro, ecc.; **mangiatutto a baccello verde:** Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A FOGLIA

Caratteristiche organolettiche

BIETOLE (Beta vulgaris):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere prive di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, prive di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura;
- cultivar: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, ecc.

SEDANI (Apium graveolens):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

SPINACI (Spinacia oleracea):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;

- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

LATTUGHE (*Lactuca sativa*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: **A cappuccio**: Adriatica, Appia, Averya, Batavia bionda, Cavolo di napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, Regina dei ghiacci, Trocadero La Preferita, ecc.; **Romane**: Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, ecc.; **Da taglio**: Bionda a foglia di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia D'Australia, Red salad bowl, Rossa di Trento, ecc.

CICORIE E RADICCHI (*Cichorium intybus*):

- **devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;**

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: Di Bruxelles (witloof), A Grumolo bionda, A Grumolo verde scuro, Bianca di Milano, Catalogna, Pan di zucchero, Selvatica da campo, Spadona, Rossa di Treviso, Rossa di Verona a palla, Variegata di Castelfranco, ecc.

ENDIVIE (*Cichorium endivia*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar **endivia scarola**: Bionda a cuore pieno, Bubikopf, Di Lusina, Full Heart, Gigante degli ortolani, ecc.

- cultivar **endivia riccia**: Di Ruffec, Gloire de l'exposition, Padovana a costa larga, Pancalieri a costa bianca, Romanesca, Saint Laurent, ecc.

RUCOLA O RUCHETTA (*Eruca sativa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;

- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.

- cultivar: Coltivata.

CAVOLI (*Brassica oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: **cavoli di bruxelles (var. bullata)**: Perfection, ecc.; **cavolo broccolo (var. botrytis)**: A foglie padovano, a foglie friularo, Toscano, Di Verona precocissimo, Di Verona tardivo, Romanesco precoce, Romanesco tardivo, ecc.; **cavolo cappuccio (var. capitata)**: Express precocissimo, Cuor di bue grosso, Erstling, Gloria d'Enkhuizen, Golden acre, Mercato di Copenaghen, ecc.; **cavolo cinese (*Brassica pekinensis*)**: ibrido Nagaoka, ibrido tropical pride, ecc.; **cavolfiore (var. botrytis)**: Corella, Idol, Igloo, Master, ecc.; **cavolo verza (var. bullata)**: D'Asti S. Martino, Di Vertus, Monarch, Padovano, Princes, Re D'Inverno, Testa di Ferro, Viola di Verona, ecc.

CARDI (*Cynara cardunculus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: Bianco pieno inerme, Bolognese, ecc.

CARCIOFI (*Cynara scolymus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, ben serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chioggia, ecc.

ASPARAGI (*Asparagus officinalis*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Darbonne, Precoce D'Argenteuil, Mary Washington, ecc.

CIPOLLA (*Allium cepa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: vedi ortaggi a bulbo "cipolla".

PORRI (*Allium porrum*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Carentan, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ERBE AROMATICHE

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici delle varietà, devono, inoltre, essere privi di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- Specie richieste: **ALLORO, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALVIA, TIMO.**

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FUNGHI COLTIVATI

(Champignon)

Caratteristiche generali

- devono provenire da coltivazioni nazionali (L.05.04.1985 n°126);
- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- Le tipologie di funghi su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

Caratteristiche organolettiche

- devono essere privi di odori e/o sapori estranei, senza umidità esterna anormale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FRUTTA

Caratteristiche organolettiche generali per tutte le varietà

- deve essere intera e sana, senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- deve essere pulita, senza impurità e senza residui visibili di antiparassitari;
- non deve avere odori e sapori anormali;
- deve presentare i requisiti specifici tipici della varietà.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MELE (*Pirus malus*):

- cultivar: Golden delicious, Red delicious, Stayman red, Granny smith, Jonagold.

PERE (*Pirus communis*):

- cultivar: William, Abate Fetél, Conference, William rosa.

PESCHE (*Prunus persica*):

- cultivar: comuni a polpa gialla: Maycrest, Springcrest, Bella di S. Tomè, Red Haven, Fayette, ecc. comuni a polpa bianca: Springtime, Rosa del West, Grezzano, Iris rosso, K2, ecc. nettarine o pesche noci: Independence, Weinberger, MARIA EMILIA, MARIA LAURA,, Starkredgold, Arming, Fantasia, ecc.

SUSINE (*Prunus domestica*):

- cultivar: Cino-giapponesi: Shiro, Pobeda, Ozark premier, Santa rosa, Laroda, Calita, Sangue di drago, Burbank, ecc. Europee: Ruth gerstetter, California blu, Regina Claudia trasparente, Sugar, Stanley, Bluefre, President, ecc.

ALBICOCCHE (*Armeniaca vulgaris*):

- cultivar: Palummella, Reale d'Imola, Baracca, Ouardi, Cafona, Canino, San Castrese, San Castrese, ecc.

CILIEGIE (*Prunus avium*):

- cultivar: Bigarreau moreau, Vittoria, Durone di Cesena, Durone di Vignola, Corniola, ecc.

FRAGOLE (*Fragaria vesca*):

- cultivar: Pocahontas, Gorella, Belrubi, Favette, Honeoye, Redgauntlet, Cesena, ecc.

ACTINIDIA (*Actinidia chinensis*):

- cultivar: Hayward, Abbott, Bruno, Monty.

ANGURIE (*Citrullus vulgaris*):

- cultivar: Sugar baby, Charleston gray, Crimson sweet, ecc.

MELONI (*Cucumis melo*):

- cultivar: Cantalupo di Charentais, Arancino, Brindisino, Zatta, Valenciano temprano, ecc.

KAKI (*Diosphyros kaki*):

- cultivar: Hana Fuyu, Kaki tipo, Mercatelli, Vainiglia, ecc.

UVA DA TAVOLA (*Vitis vinifera*):

- cultivar: Rosse: Cardinal, Moscato d'Adda, Zibibbo nero; Bianche: Italia, Regina, Sultanina, Zibibbo bianco, ecc.

ARANCE (*Citrus sinensis*):

- cultivar: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, ecc.

MANDARINI (*Citrus nobilis*):

- cultivar: Avana, Bonaccorsi, Datsuma, Clementine, ecc.

POMPELMI (*Citrus grandis*):

- cultivar: Marsh seed less, Duncan, Royal, Triumph, ecc.

LIMONI (*Citrus limonia*):

- cultivar: Marzano, Primofiore, Biancuzzo, Verdello maiolino, Verdello, agostano, bastardo, ecc.

MAPO (*Citrus tangelo MAPO*)

- cultivar: Minneola, Orlando, Page, Seminole, Sampson, ecc.

FICHI (Ficus carica):

- cultivar: Fico della penna, Marchesano, Ottato, Cantano, ecc.

CASTAGNE (Castanea sativa):

- cultivar: Marrone, Carpinese, Ciria, Agostana, ecc.

BANANE (Musa sapientum e Musa paradisiaca):

- devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature;
- la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi di crittogame o parassiti animali;
- il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità;
- devono essere unicamente provenienti da coltivazioni biologiche;
- ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci;
- la pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 grammi;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI

Materiali:

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo, debbono essere solidi, asciutti e puliti e comunque tali da assicurare la perfetta igienicità e conservazione dei prodotti contenuti.

Tara:

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo, non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti ortaggi a foglia (insalate, spinaci, bietole ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Confezionamento:

Ogni imballaggio deve contenere la stessa varietà di prodotto che sarà posto in strati ordinati e di grandezza omogenea, in nessun caso gli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quello dei prodotti visibili. Sono ammesse variazioni di calibro del 10% sul totale dei pezzi contenuti in ciascun collo rispetto a quello indicato sull'imballaggio.

Ogni imballaggio deve essere provvisto di un'etichetta riportante le seguenti informazioni:

1. denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
2. prodotto, varietà e tipo;
3. qualifica di selezione "extra" o "Q.C." o "prima" ecc.
4. calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti.

Per gli ortaggi deve essere riportato il numero o il peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

TRASPORTO

- I mezzi di trasporto dei prodotti ortofrutticoli dovranno essere sempre puliti, privi di terra o altro contaminante;
- dovranno essere dotati di adeguati sistemi per la protezione degli ortofrutticoli dalle intemperie e dal vento;
- dovranno consentire il carico e lo scarico "delicato" degli ortofrutticoli nonché, il loro perfetto ancoraggio durante il trasporto, onde limitare al massimo gli urti agenti di lesioni con evidente deprezzamento e calo di serbevolezza.

SUCCHI DI FRUTTA

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto definito dalla normativa vigente e successive modificazioni;
- deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere colore, odore, sapore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;
- non devono presentare colore, odore, sapore, aroma e gusto estranei ed anomali.

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

Tipologie richieste

- **succo di frutta al 100%** ottenuto dalla lavorazione di frutta biologica o ottenuta da coltivazioni di lotta integrata, senza aggiunta di zuccheri, non a base di succo concentrato o disidratato, a breve conservazione.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

LEGUMI DA SEME SECCHI

PISELLI (*Pisum sativum*)

FAGIOLI (*Phaseolus vulgaris*)

CECI (*Cicer arietinum*)

LENTICCHIE (*Ervum lens*)

FAVE (*Vicia faba*)

Caratteristiche generali

- devono essere puliti, selezionati e di pezzatura omogenea;
- devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali, animali e fungini;
- devono essere privi di odori e sapori estranei;
- non debbono contenere residui di fitofarmaci;
- devono essere essiccati uniformemente;
- non devono avere più di un anno di conservazione
- non devono essere transgenici.

Caratteristiche organolettiche

- tipiche della specie e varietà di appartenenza.

Confezionamento

- dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo per alimenti;
- in etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CEREALI IN GRANI

RISO (*Oriza sativa*):

Caratteristiche generali

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (secondo la normativa vigente);
- non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione;

- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini;
- non deve contenere (i dati tra parentesi indicano le tolleranze consentite) grani striati di rosso (3%), grani spuntati (5%), ambrati, vaiolati, corpi estranei, deformità naturali ed impurità varietali (10%), (max impurità varietali 5%), rotture (5%)
- non deve essere transgenico.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico;
- deve avere buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino (indicare tempo massimo);
- deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65° (indicare tempo massimo).

Confezionamento

- Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, idonei per il contatto con alimenti, senza difetti e rotture, protetto da qualsiasi causa di insudiciamento;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Riso parboiled** (ambra o avorio);
- **Riso semintegrale/integrale**;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORZO (*Hordeum distichum*):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- L'orzo deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Orzo perlato**;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MIGLIO (*Panicum miliaceum*):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il Miglio deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Miglio in grani.**

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MAIS (Zea mais):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il mais deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Mais in grani**;
- **Farina di Mais**: mais giallo, ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FARRO (Triticum farrum):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il Farro deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

Farro in grani.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CEREALI IN FARINA e SEMOLA

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità (farine);
- deve trattarsi di prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze estranee e impurità (semole);
- deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche;
- non deve contenere farine di cereali diversi;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

Confezionamento

- La farina e la semola dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture;
- le confezioni di farina e semola dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e la scadenza.

Tipologie utilizzate

- **Farina di grano tenero tipo "0"** ;
- **Farina di grano tenero tipo "00"**;

- **Farina di grano tenero integrale** (non deve essere addizionata di crusca artificialmente);
- **Semola di grano duro**;
- **Semolino di grano duro**;
- **Cous - Cous**.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PANE

Caratteristiche generali

- Deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la normativa vigente.
- gli sfarinati impiegati devono avere caratteristiche indicate nella stessa legge;
- il contenuto in umidità deve essere quello indicato nella stessa legge, variabile per pezzatura;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e rigenerato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali, fungini.

Caratteristiche organolettiche

Il pane deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio la crosta dovrà avere consistenza croccante e dovrà sbriciolarsi, ma rimanere aderente alla mollica;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).

Confezionamento

- Il pane dovrà essere confezionato singolarmente;
- deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data della consegna;
- il trasporto dalla produzione al destinatario dovrà avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura (con areazione protetta), e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- stessa norma vale anche per il trasporto dal centro di cottura ai punti mensa.

Tipologie utilizzate

- **Pane comune**: prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, sale, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 50;
- **pane toscano**: prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane semintegrale/integrale**: prodotto con farina integrale biologica, acqua, lievito naturale, sale, non addizionato artificialmente di crusca, confezionato singolarmente, in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane grattato**: proveniente esclusivamente da pane comune.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PIADINA

Caratteristiche generali

- deve essere ottenuta con farina di grano tenero tipo "0" o tipo semintegrale/integrale, acqua, sale, olio extra vergine di oliva;
- non deve contenere additivi;

Caratteristiche organolettiche

- deve essere priva di odori o sapori anomali;
- deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore;
- deve essere di giusta salatura;

Confezionamento

- deve essere confezionata in sacchetti di plastica per alimenti;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente;
- deve trattarsi di prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 gg. dalla produzione;

Tipologie utilizzate

- **Piadina con olio extra vergine di oliva** a breve conservazione;
- **Piadina semintegrale/integrale con olio extra vergine di oliva** a breve conservazione;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E BISCOTTI SECCHI

Caratteristiche generali

- devono essere ottenuti con farina di grano tenero (preferibilmente proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva o di altro olio di semi (monoseme) indicato in etichetta;
- non devono contenere additivi;
- devono essere prodotti in conformità alla normativa vigente;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Caratteristiche organolettiche

- devono essere privi di odori o sapori anomali e sgradevoli;
- devono essere freschi, friabili e croccanti,

Confezionamento

- devono essere confezionati in sacchetti chiusi e non devono presentare difetti;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente;

Tipologie utilizzate

- **Crackers** con olio extra vergine di oliva;
- **fette biscottate** con olio extra vergine di oliva o con olio di arachide o girasole;
- **biscotti secchi** con olio di arachide o girasole.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PASTA

Caratteristiche generali

- Deve trattarsi di prodotto di qualità superiore (catering);
- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua;
- deve rispondere ai requisiti indicati dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche;
- deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini.

Caratteristiche organolettiche

- deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa;
- deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
 - tempo di cottura indicato per tipo e formato;
 - resa, intesa come aumento di peso in cottura;
 - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma;

- l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo;
- tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

Confezionamento

- La pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti, senza difetti o rotture;
- sulla confezione deve essere riportata l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- gli involucri trasparenti dovranno essere posti in scatoloni di cartone, etichettati ai sensi della normativa vigente, a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento.

Tipologie utilizzate

- **Pasta secca** di semola di grano duro in diversi formati;
- **pasta secca** di semola di grano duro **all'uovo**: prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova fresche per Kg. di semola;
- **pasta secca** di semola di grano duro **integrale** senza addizionamento artificiale di crusca.
- **pasta fresca** di farina di grano tenero a breve conservazione (gnocchi di patate e strozzapreti);
- **pasta fresca all'uovo** di farina di grano tenero a breve conservazione (tagliatelle, maltagliati, quadrettini, formato per lasagne e cannelloni);
- **pasta fresca all'uovo** di grano tenero **ripiena** breve conservazione (ravioli e tortelloni ricotta e spinaci, tortellini o cappelletti al formaggio);

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Caratteristiche generali

E' il prodotto ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive (Olea europea), senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (secondo la normativa vigente).

Caratteristiche organolettiche

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato intenso;
- sapore: fruttato, piccante e leggermente amaro o dolce (a seconda delle zone e cultivar di provenienza) che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente;
- acidità espressa in acido oleico massimo 1%;

Confezionamento

- dovrà essere effettuato in contenitori da uno/cinque litri riportanti l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Tipologie utilizzate

- **Olio extra vergine** di oliva a **denominazione di origine controllata**
- **Olio extra vergine** di oliva proveniente da aziende agricole biologiche con **spremitura a freddo**.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

OLIO DI ARACHIDE

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente e dalla pressione meccanica dei semi di arachide (*Arachis ipogea*) e successivamente sottoposto a processo di raffinazione (secondo normativa vigente);
- deve essere esente da coloranti aggiunti.

Caratteristiche organolettiche

- deve essere limpido, brillante, di colore paglierino chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline;
- non deve avere acidità superiore al 4%;
- non deve avere odori disgustosi come di rancido, di putrido, fumo, muffa, verme.

Confezionamento

- I contenitori non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna;
- la banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento alla normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- i contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza (secondo la normativa vigente);
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

Tipologie utilizzate

Olio di arachide

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

SURGELATI

Caratteristiche generali

- devono essere prodotti con materie prime che rispondano ai requisiti di legge, ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti (secondo la normativa vigente);
- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente); le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;
- essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- non devono contenere additivi;
- la surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore;
- devono provenire da produzioni nazionali e non transgeniche.

Caratteristiche organolettiche

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità;
- l'odore e il sapore devono essere quelli del prodotto di origine;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti, né parassiti;
- i pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie;
- i prodotti non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati;
- il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Confezionamento

- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente);
- le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;
 - essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;

- durante il trasporto deve assicurato il costante mantenimento della catena del freddo ($T < -18^{\circ}\text{C}$), sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **PRODOTTI VEGETALI:** aromi, asparagi verdi, bietola erbetta, carote intere baby, carote a rondelle, cavolfiori a rosette, carciofo (cuori), fagioli borlotti, fagiolini finissimi, funghi champignon, legumi misti, minestrone, piselli finissimi, spinaci, zucchine a rondelle.

- **PASTA:** gnocchi di patate, maltagliati, pasta per lasagne e cannelloni, quadrettini, ravioli o tortelloni con ricotta e spinaci, strozzapreti, tagliatelle, tortellini o cappelletti al formaggio.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

GELATI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo, ottenuto dal latte, crema, uova, zucchero che ne costituiscono la base e da altri ingredienti che ne determinano il gusto.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere consistenza omogenea;
- non devono essere presenti cristalli di ghiaccio;
- non devono presentare muffe superficiali e alterazioni della consistenza e del sapore.

Confezionamento

- devono essere venduti in confezioni sigillate ed etichettate ai sensi della normativa vigente;
- il confezionamento e le modalità di trasporto devono garantire il controllo della carica microbica prevista dalla normativa vigente;
- la conservazione ed il trasporto devono avvenire alla temperatura di -15°C .

Tipologie richieste

- **coppette** panna e cioccolato grammi 70 - 100;
- **coppette** panna e fragola grammi 70 - 100;
- **gelato con biscotto** grammi 70 - 100.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ALIMENTI CONSERVATI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

- **Aceto** di vino

- **Aceto** di vino balsamico
- **Aceto** di mele
- **Aromi tipo secco** (zafferano puro, salvia, rosmarino, origano, timo, noce moscata intera)
- **Cacao** amaro in polvere
- **Camomilla** in filtri non zuccherata
- **Capperi** sotto sale, sotto aceto
- **Fagioli** (solo per i pasti di emergenza)
- **Fecola** di patate
- **Funghi** secchi
- **Lievito** (per pizza, per dolci)
- **Marmellata, confettura** di frutta
- **Frutta secca** (noci, pinoli, mandorle sgusciate, uva sultanina provenienti da coltivazioni biologiche)
- **Olive nere/verdi** snocciolate
- **Orzo** solubile
- **Polpa di frutta** (frutta 100% bio da coltivazioni biologiche)
- **Pomodori** (passata, pelati, polpa a pezzi provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata)
- **Sale** (marino, iodato, fino e grosso)
- **Tè**
- **Tonno** (in olio di oliva o extra-vergine di oliva deve essere formato da pezzi interi e compatti, non sono ammessi conservanti)
- **Vanillina**
- **Vino**
- **Zucchero** (semolato, di canna, a velo vanigliato)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ALIMENTI DIETETICI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste - indicativamente:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
 pane;
 biscotti;
 pane grattato;
 farina,
 fondi per pizza,
 cracker,

crostini,
fette biscottate

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
pane;
biscotti;
pane grattato;
farina,
fondi per pizza,
cracker,
crostini,
fette biscottate

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

devono essere conformi alla normativa vigente

- latte in polvere
- crema di riso
- pastina
- biscotti
- Omogeneizzati, liofilizzati
Requisiti qualitativi
senza conservanti;
sterilizzati;
non devono contenere glutine,
gli omogenizzati di carne, pesce e frutta non devono contenere proteine del latte;
Tipologie richieste:
carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello;
formaggino;
pesce;
frutta: gusti vari.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono prevalentemente ottenute con ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA

Caratteristiche generali

- deve avere origine da una falda o giacimento sotterraneo e provenire da una o più sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche, chimiche e microbiologiche particolari indicate nella normativa vigente;
- deve avere una denominazione propria, unica e distinguibile nettamente tra le diverse acque minerali naturali;
- deve essere condizionata in recipienti muniti di dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita, che non eccedano la capacità di due litri;

Caratteristiche organolettiche

- deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali;
- non deve contenere corpi estranei;
- deve rispettare i parametri chimici, fisici e microbiologici di legge.

Confezionamento

- deve essere confezionata in bottiglia di vetro;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

- Tipologie richieste**
- **Acqua oligominerale**
- **Acqua mediominerale**

CARNI BOVINE

Caratteristiche generali

La carne bovina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente e pertanto riportare l'approval number comunitario.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, nati, allevati e macellati in territorio nazionale, di età inferiore ai diciotto mesi.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Riguardo alla conformazione ed allo stato d'ingrassamento, apparterranno alla classe R/2.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme (bollo CEE).

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione, in stabilimenti nazionali riconosciuti dalla vigente normativa comunitaria.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito brillante rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco – candido ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura media; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca; questa non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli o inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato; pertanto, oltre alla consistenza soda e compatta, dovrà essere mantenuto il colorito rossastro lucente senza mostrare eccessiva sierosità raccolta all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale e dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità utilizzato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione R/2, età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà odore anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture

- Fettine di bovino adulto taglio posteriore (fesa, noce o scamone);
- Polpa di bovino adulto taglio anteriore (spalla) per uso spezzatino;
- Polpa di bovino adulto taglio anteriore (girello) per uso brasato;
- Eventuali aggiunte sono a carico dell'ente richiedente.

CARNI SUINE

Caratteristiche generali

La carne suina fresca (lombo o lonza), dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente e pertanto riportare l'approval number comunitario.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, nati, allevati e macellati in territorio nazionale.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori nazionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura.

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza scarsa; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca; questa non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli o inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale e dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà odore anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

CARNI AVICOLE

Caratteristiche generali

Busti di pollo

Saranno ottenuti da volatili da cortile allevati a terra in territorio nazionale, di età non inferiore ai 40 giorni alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale e macellati in uno stabilimento nazionale riconosciuto secondo la normativa vigente; essi dovranno riportare la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

La carne dovrà essere ottenuta da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di classe "A" secondo la normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine. Dovrà inoltre essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e che possano nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette e con soluzioni a base di cloro.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte; pertanto, all'interno delle confezioni, non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.

La carne dovrà pervenire al centro di cottura entro e non oltre 48 ore dalla macellazione (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì).

Fesa tacchino, Petti di pollo

Il sezionamento dovrà avvenire in laboratori autorizzati ai sensi della normativa vigente ed il prodotto, regolarmente confezionato ed etichettato, dovrà riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CE).

Caratteristiche organolettiche

Le carcasse dovranno essere fresche, "a busto", eviscerate, senza le frattaglie, integre, pulite, prive di odori atipici, di inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione, di colorazioni anomale, esenti da tracce di sangue di una certa entità, prive di ossa sporgenti e di gravi contusioni, tagli o lacerazioni.; dovranno inoltre avere una buona conformazione, carni sode, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, come pure le cosce.

La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.

La pelle dovrà presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogenea, elastica, non dissecata, pulita, senza penne, spuntoni o piume.

Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Le cartilagini delle articolazioni dovranno essere integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

Modalità di trasporto

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale in contenitori di cartone paraffinato per alimenti; è vietato l'uso di cassette di plastica.

La carne dovrà essere accompagnata da un documento commerciale riportante il n° di riconoscimento comunitario (bollo CE).

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica.

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

Sarà tollerato un numero limitato di piccole penne, spuntoni e filopiume in corrispondenza del petto, cosce, codriolo e sulle ali.

Ogni inconveniente che si dovesse mostrare a carico delle confezioni, permetterà all'ente di respingerle all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio

CARNI DI CONIGLIO

Caratteristiche generali

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellati in uno stabilimento riconosciuto secondo la normativa vigente; le carni dovranno riportare la bollatura sanitaria comunitaria (bolloCEE).

Il sistema d'imballaggio usato dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici.

Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carcasse appartenenti alla categoria dei riproduttori.

Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare, nella cavità del bacino ed attorno al rene; la resa in carne magra non dovrà essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

Le carcasse dovranno essere private degli organi della cavità toracica, mentre fegato, rene e capsula adiposa renale, faranno parte della carcassa solo se unite a questa dalle proprie connessioni anatomiche; saranno inoltre private degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica.

I grossi gruppi muscolari delle cosce, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari.

Non sono ammessi frammenti d'osso.

Riguardo alla richiesta della coscia con annessa la regione lombare, non dovranno essere presenti vertebre toraciche o segmenti di costola; inoltre la sezione della lombata dovrà essere perpendicolare al rachide e non a forma di V. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche e dovrà essere confezionata a regola d'arte; pertanto, all'interno della confezione, non dovrà essere presente liquido o altro materiale estraneo al prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, residui di peli nonché inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

Modalità di trasporto

La carne di coniglio dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale ed essere accompagnata da un documento commerciale riportante il bollo sanitario ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

La carne dovrà essere trasportata con automezzi autorizzati e mantenuta ad temperatura non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

Saranno respinte quelle partite che manifestino, sulle superfici esterne ed interne, tracce di vischiosità accompagnata da odore acre e pungente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

UOVA-OVOPRODOTTI

Caratteristiche generali

Uova fresche

Dovranno essere conferite al centro di cottura solo uova di gallina di categoria "A", classificate "M" (peso compreso tra i 53 ed i 63 grammi), prodotte da galline allevate a terra con sistema biologico in territorio nazionale.

La classificazione e l'imballaggio, dovrà avvenire in centri d'imballaggio riconosciuti secondo la normativa vigente.

Sulla fascetta dell'imballaggio saranno riportati, in maniera ben visibile, il numero del centro d'imballaggio, la data di vendita raccomandata nonché la dicitura "da conservare in frigo dopo l'acquisto".

Ogni uovo dovrà riportare sul guscio il codice alfanumerico corrispondente all'allevatore-produttore, al tipo d'allevamento, al paese di produzione.

Le uova saranno confezionate in piccoli o grandi imballaggi; non sono ammesse uova sfuse.

Le uova dovranno essere prive di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Ovoprodotti

Dovranno essere conferite solo uova sgusciate fresche (c.d. misto d'uovo) ottenute da uova di gallina allevate a terra in territorio nazionale, confezionate in tetrabrik da 1 Kg. presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

L'ovoprodotto dovrà essere sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento, riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici richiesti dalla normativa vigente.

L'ovoprodotto dovrà essere privo di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Sulla confezione dovrà essere impressa, oltre a regolare etichettatura, la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

Caratteristiche organolettiche

Uova fresche

Il guscio dovrà essere normale ed integro; la camera d'aria, immobile non dovrà essere superiore ai 6 mm.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo dovrà essere visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente e non si dovrà allontanare sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo; non dovranno essere presenti corpi estranei.

Il germe dovrà avere sviluppo impercettibile.

Le uova non dovranno avere odori e sapori anomali e non dovranno essere presenti muffe.

Ovoprodotti

Non dovranno avere odori e sapori anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura; la consistenza dovrà essere quella tipica del prodotto d'uovo.

La confezione non dovrà presentare segni di bombaggio.

Modalità di trasporto

Le uova fresche e l'ovoprodotto dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei; in particolare per l'ovoprodotto è richiesto il mantenimento della temperatura del prodotto non superiore a + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Saranno respinte all'origine, previa comunicazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente, le confezioni di uova che:

- presentino segni d'invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;

- risultino, in maniera maggiore od uguale al 2%, imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- il peso di una o più uova campione sia inferiore a 63 grammi;
- siano imballate da più di tre giorni alla data della consegna.

Le eventuali analisi microbiologiche eseguite sull'ovoprodotto, dovranno essere conformi ai parametri stabiliti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste:

- Uova fresche
- Ovoprodotto (misto d'uovo)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

SALUMI

Caratteristiche generali

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere privi di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Prosciutto crudo "Parma"

Dovrà essere conforme alle normative relative alla denominazione di origine (disciplinare consorzio prosciutto di Parma) ed avere un peso compreso tra gli 8 ed i 9 Kg. (comunque non inferiori ai 7 Kg.); la stagionatura dovrà essere di almeno dodici mesi e contrassegnata con placca metallica apposta nella regione del garretto.

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Ogni singolo prosciutto, oltre all'approval number, dovrà riportare sulla cotenna il marchio a corona a 5 punte impresso a fuoco riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione.

La forma esteriore del prosciutto dovrà essere tondeggiante a "coscia di pollo", priva della parte distale (piedino).

Prosciutto cotto

Dovrà essere di coscia di suino di prima qualità, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg., allevato e macellato in territorio nazionale.

Dovrà essere ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura con superficie asciutta e termine minimo di conservazione superiore a quattro mesi.

Il peso sarà compreso tra i 7 ed i 9 Kg.; è permessa la parziale presenza di cotenna (c.d. mezza cotenna).

Non sarà permessa la presenza di polifosfati; l'aggiunta di caseinati è concessa in misura non superiore al 2% (richiedere prosciutto cotto senza quest'ultimo additivo, per la somministrazione a consumatori intolleranti al latte e derivati).

Speck

Dovrà essere a marchio DOP, ottenuto dopo una stagionatura di 4-5 mesi di colore esterno marrone.

Sarà ottenuto da una coscia suina di prima qualità, elaborata secondo il disciplinare dello "Speck Alto Adige IGP" e, pertanto, contrassegnata come tale.

Il prodotto finito, stagionato per almeno 20 settimane, avrà un peso compreso tra i 3,4 e i 4,3 Kg

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Bresaola della Valtellina

Dovrà essere prodotta e commercializzata in pezzatura unica, ricavata dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di bovino adulto; non è ammesso l'utilizzo di carne di zebù.

Il prodotto finito, di pezzatura compresa tra i 2 ed i 4 Kg., dovrà essere ottenuto con il sistema conservativo a sale, cui segue un periodo di stagionatura di alcuni mesi (in conformità con la pezzatura) in ambiente naturale, per una lenta essiccazione.

La superficie esterna sarà ricoperta da un involucro artificiale oppure il prodotto sarà confezionato sotto vuoto.

Caratteristiche organolettiche

Prosciutto crudo “Parma”

Il colore al taglio sarà fra il rosa ed il rosso, inframezzato, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse. L'aroma dovrà essere fragrante e caratteristico, di sapore delicato e dolce.

Prosciutto cotto

Dovrà presentarsi ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura. La carne dovrà avere colore rosa chiaro; il grasso, di colore bianco, dovrà essere sodo e ben refilato.

Speck

La fetta al taglio sarà di colore rosso con parti di bianco rosato.

Il gusto, caratteristico, sarà intenso e saporito; l'odore sarà di affumicato aromatico gradevole.

Bresaola della Valtellina

La superficie esterna dovrà essere completamente priva di grasso, di consistenza carnosa; la sezione sarà uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso-bruno.

Modalità di trasporto

I prodotti dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai 7°C.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto e riportare, oltre all'approval number previsto, l'etichettatura conforme alla normativa vigente.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna, sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il peso del prodotto; ogni inconveniente che dovesse mostrarsi a riguardo, permetterà all'ente di respingere la merce.

Saranno respinti all'origine anche i **prosciutti crudi** che, per la scarsa consistenza della carne e dei grassi ed il colorito particolarmente chiaro, risultino non completamente maturi.

Non sarà accettato speck che presenti superficialmente macchie di catrame, fessurazioni, ematomi ed abbia consistenza molle; al taglio non dovranno essere presenti colorazioni anomale, fessurazioni, striature grigiastre. Il gusto dovrà essere tipico.

Sarà respinta all'origine la **bresaola** che alla superficie di sezione metta in evidenza infiltrazioni di tessuto connettivo adiposo con aspetto reniforme, che abbia odore pungente o acre, che manifesti differenza della consistenza tra la parte centrale e quella periferica, che dopo parziale utilizzo mostri una “spruzzatura” di piccoli punti molto ravvicinati (immagine di polvere biancastra) riferibile ad un eccesso di sale; sarà inoltre respinta la **bresaola** sottovuoto che presenti sierosità all'interno della confezione.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

Prosciutto crudo “Parma”

Prosciutto cotto

Bresaola della Valtellina

LATTE E DERIVATI

Caratteristiche generali

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati secondo la normativa vigente ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

Tutti i prodotti lattiero-caseari dovranno essere privi di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Latte

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato e latte intero UHT, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.

Dovrà essere esente da difetti quali una cattiva conservazione, colorazioni anomale, presenza di impurità ed evidenti alterazioni di gusto e sapore; non dovranno essere presenti ammaccature o rigonfiamenti delle confezioni.

Yogurt

Dovrà essere conferito yogurt intero e yogurt intero alla frutta, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Dovrà essere ottenuto da latte vaccino fresco intero fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni secondo la normativa vigente.

Dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

Il prodotto non dovrà contenere additivi quali conservanti, coloranti ed antiossidanti.

Formaggi vari

Dovranno essere conferiti prodotti di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto; dovranno essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado.

Dovranno essere prodotti e confezionati secondo quanto disposto dalla normativa vigente e conferiti al giusto punto di maturazione, senza infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiore, sfoglie o marciumi.

Non dovranno contenere additivi.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà essere di prima scelta, prodotto ai sensi del disciplinare del consorzio del Parmigiano-Reggiano, ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Ogni forma o parte di essa, dovrà riportare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione ed il codice d'identificazione di chi l'ha prodotto (qualora venga consegnato in pezzature ricavate dalla forma intera, queste dovranno essere confezionate sottovuoto ed essere etichettate conformemente secondo la normativa vigente).

Mozzarella/mozzarella per pizza

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato; il confezionamento sarà eseguito secondo la normativa vigente.

Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

Non dovrà contenere conservanti.

Pecorino

Ottenuto da latte di pecora, avrà pasta soda e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.

Sarà di giusta salatura ed il grasso sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 48%; la stagionatura, in ambiente naturale, dovrà essere di almeno 2 mesi.

Ricotta

Prodotta con latte vaccino od ovino biologici, dovrà essere conferita in confezioni termosaldate; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale.

Stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, sarà a pasta molle con una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; sarà ottenuto con una maturazione di non più di una settimana a temperatura controllata (+4°C).

Dovrà essere confezionato in pani standard e conferito al centro di cottura in confezioni originali con regolare etichettatura.

Caratteristiche organolettiche

Yogurt

Dovrà avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco-latte o tendente al frutto che è stato addizionato.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà avere la pasta di colore paglierino, con occhiatura minuta ed appena visibile; l'aroma ed il sapore dovranno essere caratteristici (fragante, delicato, saporito ma non piccante o salato).

Mozzarella

Dovrà avere superficie liscia e lucente, di colore bianco porcellanaceo, di sapore delicato lievemente acidulo.

Stracchino

Dovrà avere pasta molle, cremosa, colorito bianco-latte.

Modalità di trasporto

Il latte dovrà essere consegnato al centro di cottura con data di scadenza non inferiore a tre giorni; i prodotti a base di latte altamente deperibili dovranno essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi idonei che mantengano una temperatura costante non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Saranno respinti all'origine i prodotti le cui confezioni dovessero mostrare inconvenienti, nonché i prodotti che presentino difetti quali rammolimento, gessosità, colorazione ed odori anomali, gonfiori, macchie, marciumi, infestazioni parassitarie.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

1. Latte Intero Pastorizzato
2. Latte UHT
3. Yogurth Intero
4. Yogurth Intero alla frutta
5. Parmigiano Reggiano stagionatura non < 24 mesi
6. Parmigiano Reggiano stagionatura non < 36 mesi
7. Formaggi freschi Biologici (Caprino, casatella, mozzarella ad ovoletti da 30/40/50 grammi, mozzarella da 60 grammi, mozzarella per pizza, ricotta di latte vaccino, ricotta di latte ovino, squacquerone, stracchino)
8. Formaggi semistagionati (caciotta di latte vaccino, caciotta di latte ovino, edamer, fontina, pecorino)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche.

PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

I prodotti della pesca freschi dovranno essere posti in confezioni originali, integre, in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (è permesso il confezionamento in casse di polistirolo con coperchio).

L'etichettatura, in lingua italiana, dovrà essere conforme a quanto stabilito dalla vigente normativa comunitaria e dovrà riportare sempre la zona FAO di pesca, nonché il metodo di cattura utilizzato. Dovranno essere prodotti in stabilimenti autorizzati secondo la normativa comunitaria e riportare la relativa bollatura sanitaria (bollo CE).

I prodotti della pesca freschi dovranno essere catturati esclusivamente nella zona FAO 37.2.1 e confezionati dallo stabilimento produttore entro 24 ore dalla consegna; il conferimento alle cucine dell'Ente dovrà avvenire entro 96 ore dalla cattura (ad eccezione del "pesce azzurro" e del "misto di pesce", qualora contenga esemplari di "pesce azzurro", che dovranno essere conferiti ai centri di produzione pasti entro 48 ore dalla cattura).

Caratteristiche organolettiche

I prodotti della pesca freschi non dovranno presentare alterazioni riguardanti le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti residui di lisce, spine, corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Non è ammesso alcun trattamento con additivi, conservanti o altre sostanze estranee al prodotto. Eventuali tracce di molluschi e/o crostacei (presenti come residui della lavorazione del prodotto), dovranno essere segnalati in etichetta.

Modalità di trasporto

Dovranno essere consegnati alle cucine dell'Ente, ad una temperatura costante pari o inferiore a +4°C. , con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e del sistema di rintracciabilità dello stabilimento di produzione.

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica); l'istamina dovrà essere <100mg/kg mentre l'ABVT <25mg/100g.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni, odori e sapori (dopo cottura) anomali, nonché residui di pinne, branchie, spine, lisce, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe, corpi estranei o parassiti.

Saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

Filetto di sardina

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Sardina pilchardus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o circuizione e raccolta.

La pezzatura dovrà essere di 90/120 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle brillante sfumata di verde, pancia argentea, carne soda, rosata scura ed elastica.

Filetto di cefalo

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Liza ramada*, *Liza aurata* o *Mugil cephalus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o reti da imbrocco.

La pezzatura dovrà essere di 10/20 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle brillante e carne soda, rosata ed elastica.

Filetto di cappone

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Trigla lyra* o *Trigla lucerna*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o reti da imbrocco.

La pezzatura dovrà essere di 40/60 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle bruno-rossastra e carne soda, grigio-rosata ed elastica.

Filetti di misto pesce

Saranno ottenuti esclusivamente da esemplari di *Sardina pilchardus*, *Engraulis encrasicolus*, *Mullus barbatus*, *Trigla lucerna* (o *lyra*), *Merluccius merluccius*, *Trachurus trachurus*, *Scomber scombrus* e *Merlangius merlangus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino, reti da circuizione o reti da imbrocco.

La presenza delle varie specie di pesce a costituire il misto, dipenderà dalla disponibilità del mercato (tale miscellanea dovrà comunque essere costituita da almeno 4 differenti tipologie delle suddette specie).

La pezzatura dovrà essere di 60/120 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie, le carni dovranno essere sode ed elastiche.

SURGELATI/CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione.

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C ., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Non è ammesso alcun trattamento con additivi, conservanti o altre sostanze estranee al prodotto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento (come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e sul prodotto in essa contenuto).

L'etichettatura, in lingua italiana, dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Prodotti ittici

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento.

Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

Filetti di platessa

Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle e glassatura inferiore al 20%; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5 – 10 Kg.

La colorazione sarà bianco-avorio.

Filetti di merluzzo

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Code di rospo

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

Filetti di halibut

Saranno ottenuti da un pesce senza testa, scolato, senza pelle, eviscerato, scodato, sezionato longitudinalmente dopo essere stato despinato completamente; dovranno essere interi, con glassatura a velo, confezionati in pani da 5 – 10 Kg, interfogliati.

Dovranno evidenziare la regolare venatura trasversale che li caratterizza e cioè sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, a forma di V, con colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo (tali sepimenti tenderanno ad avvicinarsi verso la parte caudale).

La lunghezza sarà compresa tra i 25 - 40 cm e la pezzatura tra 120 - 220 gr. (compresa la glassatura).

Non sono ammesse parti di filetto; esso dovrà essere ottenuto esclusivamente dal sezionamento del singolo pesce.

Saranno confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F. ed in cartoni sigillati.

Seppia

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.

Calamaro

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.

Gambero tipo “Ecuador”

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

Vongole surgelate

Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché l'approval number

Caratteristiche organolettiche

I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Modalità di trasporto

I prodotti ittici dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza quindicinale ed accompagnati da un documento di trasporto in cui dovranno figurare la denominazione del prodotto, gli ingredienti, il lotto, la data di confezionamento ed il t.m.c., il paese speditore, il nome e l'indirizzo del produttore e del distributore, il peso netto, nonché le norme per la conservazione e l'utilizzazione.

Le confezioni non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e del sistema di rintracciabilità dello stabilimento di produzione.

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Al momento della consegna i prodotti ittici dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni ed odori anomali, residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe od altri corpi estranei; saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

1. Filetti di platessa
2. Filetti di merluzzo
3. Coda di rospo
4. Filetti di halibut
5. Seppia
6. Calamari
7. Gamberi tipo ecuador
8. Vongole “Chamalea Galina” surgelate

MIELE

Dovrà essere prodotto in territorio nazionale e confezionato in contenitori chiusi recanti l'indicazione "miele"; in etichetta dovrà essere riportata l'eventuale indicazione di origine botanica e geografica.

Il prodotto non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione quali muffe, insetti o parti d'insetti, covate e granelli di sabbia.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

In particolare il miele non dovrà aver iniziato alcun processo di fermentazione e non essere stato sottoposto a trattamento termico (che inattiverebbe o distruggerebbe gli enzimi presenti).

Non deve contenere residui di antiparassitari, pesticidi ed anticrittogamici.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni e l'idoneità delle etichette.

Verranno respinte le confezioni con meno di tre mesi di validità.

Il miele si intende proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

A cura di
Dott. Luca Benedetto Baroni - Dirigente Veterinario
Dott. Paolo Pasini - TdP - Agronomo
Anna Capolongo - Dietista
Daniela Giorgetti - Dietista