



# COMUNE DI LINGUAGLOSSA

CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### **SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio, la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "non contiene Ogm" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

E' necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n°178 del 28 gennaio 2002.

### **SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI DOP IGP TIPICI E TRADIZIONALI**

#### **Prodotti biologici**

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi

di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 2092/91 e CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e, per le aziende italiane, in riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni integre ed originali dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

I parametri di cui sopra sono richiesti per tutte le derrate alimentari anche alla luce del Regolamento (CE) n. 178/2002 che tutela gli interessi dei consumatori e richiede la rintracciabilità del prodotto ovvero la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

### **Prodotti dop e igp**

I prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) dovranno essere di produzione italiana.

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagli disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

(Normativa CE: Reg. CEE 2081/92, Reg. CEE 2082/92, Reg. CE 1107/96 e s.m., Reg. 2400)& e s.m. Disposizioni nazionali: L. 526/1999, DM 21/7/1998, DM 29/5/1998, DM 18/12/1997, DM 12/4/2000, DM 27/5/1998).

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti.

### **Prodotti tipici e tradizionali**

I prodotti tradizionali sono quei prodotti agrolimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (D.M. 18 luglio 2000).

I prodotti tipici si caratterizzano per l'esigua produzione e per l'estrema variabilità delle tecniche di produzione. (Regolamento CEE 2081/92- n. 2082/92).

## **PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO**

### **Pane fresco**

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04.07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non

consentiti. Non devono contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Il pane dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura da 50 g. Ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative o regolamentari vigenti (D.P.R. 109 del 27.01.92 attuativo della Direttiva n. 70/112/CEE e successive modifiche).

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- avere odore e sapore gradevoli;
- avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

### **Pane grattugiato**

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

## **PASTE ALIMENTARI**

### **Pasta di semola di grano duro**

La pasta denominata pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4
- ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max 0,90
- cellulosa c.s.: min. 0,20 - max 0,45

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 5 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e 5 tipi di pasta grossa per asciutto (spaghetti, penne, farfalle, ecc.).

La pasta deve:

- avere frattura vitrea;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;
- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata; dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non avere odori e sapori sgradevoli;
- mantenere sufficientemente a lungo la cottura senza dar luogo a collosità o a rottura della stessa.

Prove di cottura: il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura: sottoposta alla cottura (50 g di pasta fatti bollire in 500 cc di acqua contenenti g 2,5 di sale per 15 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata, né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida, né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno del centro di cottura. I contenitori debbono essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.92 n.109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

### **Pasta dietetica senza glutine**

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al DLgs 111 del 27/1/92 e del DPR n. 578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e s.m.i.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 109 del 27/1/92 e s.m.i. e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr. O 100ml di prodotto (come da DLgs n. 77 del 16/2/93 e s.m.i. );
- indicazione in Kilocalorie (Kal) e Kilojoules ( KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

## **CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA**

### **Farina bianca**

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n. 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche, D.M. n. 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

Il prodotto deve essere in confezioni sigillate di carta che non devono presentare difetti o rotture. Deve riportare etichettatura confacente al D. Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992. Le indicazioni sulle confezioni devono riportare: nome e ragione sociale e sede dell'impresa molitrice, sede dello stabilimento, tipo dello sfarinamento e la data della durata di conservazione.

Non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale**

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma". Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben

matturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15%, privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- il gruppo di appartenenza;
- la varietà.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n°2092/91).

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI**

### **Latte fresco pastorizzato**

Produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n°54/97.

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n°327/80) ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

### **Yogurt alla frutta**

Lo yogurt alla frutta, deve essere con frutta di prima categoria. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R. 54/97. Il latte impiegato deve essere preferibilmente intero.

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

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ....". Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

( Reg. CE n. 1107/96 – GUGE L. 148/96 del 21/6/96) prodotto e marchiato sotto tutela del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, confezionato ed etichettato a norma delle vigenti disposizioni. Stagionatura minima 24 mesi.

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti interni, odore o sapore anomali. Si richiedono confezioni porzionate sottovuoto.

### **Mozzarella**

Prodotta con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle

autorità competenti secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997. Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-125. Si richiede anche la fornitura in formato «ciliegina» da g 15-20.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n°1269.

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
- colore bianco porcellaneo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%;
- umidità massima: 65%;
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle;
- confezione singola in liquido di governo sottovuoto;

Devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

## **Burro**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C.

## **CARNI**

### **Carne di bovino adulto fresca porzionata e confezionata sottovuoto**

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti.

Caratteristiche: colore rosso, odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004). Devono provenire da bovini nati, allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE. Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7 gg. secondo buona prassi.

La carne deve appartenere a bovini adulti (maschi e femmine) riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e, quindi, incondizionatamente atta al consumo alimentare umano; deve apparire rosso-rosa, compatta, a grana fine, con una lieve mazzatura.

Deve riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e di categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini.

Deve essere trasportata con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo. Le confezioni devono essere debitamente sigillate e rispettare, per quanto concerne l'etichettatura, i riferimenti normativi contenuti nel Regolamento CEE 1760/2000 (concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine) nonché i riferimenti normativi contenuti in successivi provvedimenti legislativi e/o regolamentari. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il...";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.
- Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

### **Prodotti avicoli refrigerati**

I tessuti muscolari avranno per il pollo colorito rosa con una lieve sfumatura gialla, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; per il tacchino colore bianco-rosato. I muscoli avranno consistenza compatta ed elastica, spiccata lucentezza, assenza di umidità e saranno prive di ecchimosi o colorazioni anomale soprattutto in corrispondenza dell'osso femorale, ischiatico e della carena dello sterno; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni di pollame e tacchino devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative previste.

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro...";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente.

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo.

I produttori devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

### **Prosciutto cotto senza polifosfati**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né glutammato, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

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

Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

### **Bresaola**

Prodotto tipico – I.G.P. Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al d. lgs. 30/12/92 n° 537 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

- Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg;
- L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%;
- I grassi devono essere il 2-4%.

### **Uova fresche in guscio**

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- prodotte da galline allevate a terra;

- conformi alla Circolare n° 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia le uova possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova vanno conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute ad una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno / mese / anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA**

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di categoria prima o extra, di documentata provenienza nazionale (prevalentemente di provenienza regionale) ad esclusione delle banane, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n. 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Per alcuni prodotti (banane) di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

### **Verdura e ortaggi freschi**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. Le insalate devono essere intere, fresche, e non prefiorite.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro. Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il nome del produttore, l'ente di certificazione, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità.

### **Legumi secchi**

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

### **Patate**

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposte a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

### **Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)**

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

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

#### **Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)**

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

#### **Frutta fresca di categoria prima o extra**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere di prima categoria ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, per maturazione, freschezza e pezzatura; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere allo stato di maturazione che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari o di roditori;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

### **PRODOTTI SURGELATI**

#### **Caratteristiche generali:**

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, d. lgs. n° 110/92).

Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto e proteggerlo da contaminazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.

I prodotti surgelati devono avere i seguenti requisiti:

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

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve avvenire in cella

frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

### **Prodotti della pesca surgelati**

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato di consumo.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE oppure extracomunitari, a quelli equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti e, se confezionati in filetti, da materie estranee, da organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e spine.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie, devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose e gessose.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale o di rancido.

### **Prodotti orticoli surgelati**

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

I vegetali da sottoporre a surgelazione debbono essere interi, freschissimi, di prima qualità e giusto grado di maturazione e portati a temperatura da -29°C a -40°C secondo il genere e la pezzatura del prodotto.

Devono essere esenti da coloranti, conservanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi in genere; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni.

Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992 ed in particolare:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (e del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione.

I generi sciolati devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e priva di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

### **Pomodori pelati**

Il prodotto di produzione nazionale e di qualità superiore deve rispondere ai requisiti previsti

dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96).

Deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, privo di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti e che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

### **Passata di pomodoro**

Di produzione nazionale deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

### **Olio di oliva extra vergine**

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive senza avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n°81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici che non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

Durante il periodo di stoccaggio, l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore e luce diretta, in luogo fresco e, se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenendo la bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

### **Sale marino grosso e fino integrali**

Si prevede la fornitura di sale marino iodato conforme al D.M. n°255 del 01 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Non deve contenere impurità e corpi estranei.