

**“SERVIZI INTEGRATI PER LA GESTIONE  
DEL NIDO COMUNALE D’INFANZIA DEL COMUNE DI LAVAGNA – GE”  
Anno educativo “2020-2021”**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio.

Per il servizio di ristorazione sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte nel presente allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte a esplicita approvazione da parte dei competenti uffici e servizi sanitari e comunali.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per Legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito dell’Impresa Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando alla Stazione Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l’adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 193/2007 e s.m.i. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Tutti i prodotti di seguito indicati devono essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia, che qui si intende completamente richiamata. In particolare, tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

L’organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alle cucine devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili sia per quelle deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

In particolare, si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002.

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. Di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

## GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Devono essere confezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera modificata oppure surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzati di prodotto sfuso.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 10 giorni se freschi, di 6 mesi se il prodotto è surgelato.

## RISO FINO (TIPO PARBOILED)

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un'umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

## ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92.

## PANE FRESCO

Deve essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", di provenienza nazionale o CEE, con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione senza aggiunta di additivi.

Deve essere fresco di giornata, lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta uniforme, di colore bruno dorato, giusto spessore, croccante ed uniforme, friabile, priva di fessure, spacchi o fori, la mollica deve essere elastica, asciutta, non attaccaticcia e collosa, bianca morbida, priva di cavità o caverne.

E' vietato l'uso di pane riscaldato, rigenerato, surgelato e non completamente cotto.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo, garantito di produzione giornaliera e su ordinazioni volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

#### FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art.7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.

#### FARINA DI MAIS PER POLENTA

Deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

#### AMIDO DI MAIS (MAIZENA)

Ottenuto dalla macinazione a umido dell'endosperma del chicco di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Deve avere le caratteristiche di polvere bianca finissima, insolubile in acqua fredda.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

#### POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA.

Filiera comunitaria. Conformi al D.M. 199/2009.

#### PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze o torte salate.

Ingredienti: Farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

E' preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata. Per piccoli quantitativi si può ricorrere alla pasta lievitata fresca la cui produzione deve essere di giornata. Quest'ultima deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti da coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

#### PANE GRATTUGIATO

Il prodotto deve essere conforme alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e s.m.i.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

## SEMOLINO

Il semolino utilizzato deve essere ottenuto con metodo biologico.

Il prodotto deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

Prodotto ottenuto dalla macinazione di rottura di grano o di riso privati di sostanze estranee e impurità. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Inoltre non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Conservare in luogo fresco ed asciutto e consumare preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione.

## ORTAGGI FRESCHI

*Disposizioni generali relative alla qualità:*

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

*Disposizioni generali relative alla classificazione:*

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

*Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:*

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d ) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e ) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta ".

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

## FRUTTA FRESCA

### *Disposizioni generali relative alla qualità:*

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

### *Disposizioni generali relative alla classificazione:*

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

### *Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:*

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

### *Disposizioni generali relative alla presentazione:*

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

### *Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:*

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

## PATATE

Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

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

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

## LEGUMI ESSICCATI

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata; devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109.

I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei.

Il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

## ERBE AROMATICHE FRESCHE

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere intere e sane, pulite, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura – origine.

## POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

## PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Per la preparazione dei piatti che richiedono l'uso di verdura, l'Appaltatore – ove possibile – deve fare ricorso a prodotti freschi. I prodotti surgelati saranno utilizzati solo quando sia impossibile reperire ortaggi freschi di qualità e caratteristiche corrispondenti a quelle descritte dal presente allegato.

Le verdure richieste da destinare alla surgelazione devono essere di 1° qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materie.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto concerne il colore, la pezzatura, il grado di integrità; gli ortaggi devono inoltre privi di sostanze e corpi estranei, terrosità, odore, sapore alterato, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le relative confezioni, da 1 o 2,5 Kg, devono essere sigillate e riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbe, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine e preparato per minestrone.

## PESCE CONGELATO/SURGELATO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i..

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L' odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

*Bastoncini di merluzzo surgelati:*

I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito deve essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.

- Impanatura non superiore al 35 %.

*Cuori di nasello/merluzzo surgelati:*

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 10 %.

Deve essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

*Filetti di merluzzo/nasello surgelati:*

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di merluzzo devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 10 %.

*Filetti di platessa surgelati:*

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%): 10.



- Calo di peso dopo scongelamento (%): 20.

## CARNI BOVINE DI VITELLONE FRESCHE

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L.29/11/71 n.1073 e successive modificazioni ed integrazioni).

Devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), e provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 24 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30/04/1962, dei D.L. n. 286 del 18/04/1994, n. 109 e n. 118 del 27/01/1992.

Inoltre:

- la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza dell'animale e devono essere rintracciabili sia l'allevatore, sia il singolo capo macellato;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (PH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 7° C e al momento della consegna non superiore a + 10° C.

## CARNI SUINE FRESCHE

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n°283 del 30 aprile 1962, R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

La carne altresì deve:

- provenire da stabilimenti riconosciuti CEE, con esclusione di carni di verri o scrofe;
- essere specificata la provenienza e siano rintracciabili sia l'allevatore, sia la partita omogenea di capi macellati;
- presentare grana molto fine, colore roseo, aspetto vellutato, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 7° C e al momento della consegna non superiore a + 10° C.

## CARNI AVICOLE FRESCHE

Tipologia:

Cosce, sovracosce e/o fusi di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino, sovracoscia di tacchino.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n°495 del 10/12/97, D.L. n° 190 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

La carne altresì deve:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata e/o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento, e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto degli alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 4° C e al momento della consegna non superiore a + 8° C.

## PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, lattati, o proteine derivanti dalla soia. 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.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

## LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO

Deve essere di produzione nazionale e risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.  
E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.  
Confezioni da Litri 1 - ml. 500.

## YOGURT

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a  $10^8$  per grammo per ogni fermento.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero.

Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

Per lo yogurt alla frutta preferire quelli preparati con purea per avere un prodotto più vellutato.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni.

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

## MOZZARELLA FIORDILATTE

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, acido citrico e sale. E' richiesto l'uso di mozzarelle di prima scelta. La pasta deve essere di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature, con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

## RICOTTA

Deve essere di prima scelta, prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## CRESCENZA - STRACCHINO

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione deve riportare il peso netto e diciture di legge.

#### PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico.

Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i.. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

#### GELATI PRECONFEZIONATI

Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

#### UOVA CATEGORIA A EXTRA FRESCHE

Conformi al Reg. CE 589/2008 (Norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2995/2003) e di codice almeno 2.

Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

#### SALE GROSSO E SALE FINO

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr. Min. San. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

#### OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

## ZUCCHERO SEMOLATO

Zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test). Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

## PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite devono essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti devono avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

## PINOLI

Filiera comunitaria.

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27.1.1992, n° 109.

## ZAFFERANO

Tutela denominazione zafferano R.D.L.12 novembre 1936 n° 2217.

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

## SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 18/05/1982 n° 489 e succ. mod.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla L. 31/03/1980 n° 139, art. 1.

Il prodotto non deve essere contaminato da Patulina.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed, eventualmente, zucchero.

Hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 – 50 % di frutta.

Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti di: pesca, pera, mela, albicocca.

Bottiglie di vetro da 125 ml o in contenitori di cartone da 200 ml circa.

## CONFETTURE DI FRUTTA

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 08 giugno 1982, n° 401.

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano.

Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

## PANETTONI di produzione ARTIGIANALE

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo —0 o, in alternativa, la tipo —00, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.

Sono esclusi gli aromi, sono tollerati gli aromi naturali Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione, essere, a richiesta, preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

Deve essere garantita la fornitura in monoporzione da gr 100 di prodotto privo i di derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici.

Dovrà essere richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del Regolamento CE n. 852 del 29/4/2004, relativa alla conformità igienico sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto.

## MATERIALE A PERDERE

Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, ai sensi delle seguenti norme e successive modificazioni: D.M. 21/3/73, D.M. n. 220 del 26/04/93, D.M. n. 322 del 4/8/99, D.M. n.210 del 15/06/2000 e D.Lvo n. 108 del 25/1/92.

Devono essere di colore bianco lucido o bianco perlaceo e prodotti con polistirolo o polipropilene con colore idoneo al contatto alimentare (D.M. 21/03/73 art. 12 e successive modificazioni).

Devono avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C)

buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità

ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro

- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso

Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillati.

La posateria può essere in confezioni singole (set di posate) o in confezioni multiple sigillate.

I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

- Piatti fondi (diametro esterno superiore cm. 22 circa – peso non inferiore a gr. 14)

- Scodelle (diametro esterno cm.16 circa – peso medio gr. 8,5 circa – capacità media cc. 600 circa – la scodella deve presentare possibilità di presa per due parti del diametro esterno)

- piatti piani (diametro esterno cm. 22 circa – peso medio gr. 14 circa)

- bicchieri di plastica (devono presentare buona flessibilità e resistenza alle rotture, di colore bianco perla- capacità 200 cc. – peso medio gr. 2,5 circa- altezza cm. 8 circa)

- posate di plastica (devono essere di colore bianco - resistente senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette.

Devono avere le seguenti dimensioni:

coltello lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 2,5 deve presentare lama seghettata;

forchetta: a quattro rebbi, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3;

cucchiaio: con bordi arrotondati, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3

- tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco- dimensione.