

TABELLA MERCEOLOGICA: CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI:

Premessa: indicazioni generali

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali ed europee vigenti in materia al momento dell'utilizzo, che qui si intendono tutte richiamate e devono essere coerenti (per le parti applicabili) con le linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, con le Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, con le Linee nazionali per la ristorazione scolastica, con il Piano d'azione nazionale per il GPP e con i complementari divieti e con il disposto del capitolato.

Di seguito si forniscono i requisiti minimi che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.

Eventuali aggiunte o modifiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte del Concessionario, previa approvazione da parte del Comune e dell'ASL.

A richiesta del Comune il Concessionario è tenuto a dimostrare, con documentazione di legge, il rispetto di tutte le caratteristiche merceologiche dei prodotti relativi al presente capitolato.

I parametri generali. I parametri generali da rispettare sono i seguenti:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad. es: appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione, ecc...). Si raccomanda pertanto di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione come previsto dalle vigenti norme. Deve essere assicurata dal fornitore anche la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale, come previsto dalle normative comunitarie;
- predilezione per produttori locali e/o regionali;
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- fornitura regolare a peso netto;
- adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa, corretta ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, assenza di discontinuità della banda stagnata o alluminata, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e strutturalmente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie e/o di alimenti derivanti da organismi o animali nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecnologie di ingegneria genetica e/o divieto di utilizzo di OGM (organismi geneticamente modificati);
- reperimento di prodotti da destinare alle diete speciali il più possibile simili a quelli previsti dal capitolato per i soggetti sani, ma privati del o degli ingredienti che potrebbero renderli non idonei al consumo per i soggetti con patologia o intolleranza certificata;
- i prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, e rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanati dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente allegato;
- i prodotti devono avere i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento;
- I prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale ed europea e devono provenire da stabilimenti riconosciuti a norma di vigente regolamento CE e conformi alla vigente normativa nazionale ed europea;
- I requisiti microbiologici dei prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale ed europea;
- i prezzi d'acquisto devono essere in sintonia con il mercato;

- le forniture devono essere regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria;
- il Concessionario dovrà evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio;
- il Concessionario dovrà definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così di avere una eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili;
- il Concessionario dovrà acquistare preferibilmente confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Prerequisito dei prodotti e delle materie prime. Tutti i prodotti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente nazionale e comunitaria. Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; solo i prodotti rispondenti ai requisiti (di legge, di capitolato o derivanti dall'offerta presentata – se migliorativa-) dovranno essere impiegati nel servizio.

Materie prime. Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore". Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Per tutti i prodotti confezionati forniti dovrà esistere una scheda tecnica di qualità attestante le caratteristiche chimico fisiche del prodotto in oggetto oltre a informazioni atte a descrivere e a catalogare l'alimento. Tali schede tecniche dovranno sempre accompagnare la richiesta di introduzione di un prodotto e, previo specifica richiesta, dovranno essere messe a disposizione del Committente ogni qualvolta si renda necessaria la loro consultazione

Qualità delle derrate. Il Committente, che ha come obiettivo il continuo miglioramento della qualità del servizio di ristorazione, ritiene che tra le caratteristiche peculiari vi sia l'estensione, oltre a quanto già previsto in capitolato, dell'uso di prodotti biologici, di prodotti tipici locali ed a marchio di qualità e l'uso delle materie prime definite "locali", a "Km 0" e da filiera corta, in quanto fattori di sostenibilità ambientale e di tutela della biodiversità.

Documentazione dei prodotti in uso. Il Concessionario, in linea con quanto richiesto nel presente allegato, dovrà redigere un elenco consuntivo dettagliato dei prodotti in uso (**Elenco prodotti**), riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza, presenza di allergeni. Ogni prodotto in uso, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, dovrà essere inoltre accompagnato dalla relativa scheda tecnica. In caso di approvazione ed inserimento di nuovo prodotto il Concessionario dovrà revisionare l'Elenco prodotti.

Schede tecniche. Le schede tecniche dei prodotti alimentari dovranno, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, documentare marchio, categoria, posizione legale, organismo di controllo certificatore, provenienza del prodotto, ingredienti, allergeni, analisi chimico microbiologiche, analisi fisiche, codici interni del prodotto, cod. Ean, Upc, ltf, tipologia di imballaggio, indicazioni logistiche, modalità di conservazione, scadenza ecc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

Esse dovranno altresì riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto e dovranno essere messe a disposizione del Comune entro un mese dall'avvio del servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente. E' inoltre facoltà del committente, anche i corso di concessione, richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contatto.

In fase di approvvigionamento dei prodotti la vita residua degli stessi dal termine minimo di conservazione (TMC) non dovrà essere inferiore ai 2/3 della shelf-life, fatta salva la definizione di un termine più breve nel capitolato di servizio e nei relativi allegati.

Le schede tecniche di prodotto dovranno contenere quanto previsto dalla vigente normativa e dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte (caratteristiche qualitative/commerciali; modalità di consegna; caratteristiche nutrizionali; profilo microbiologico e ogni altra informazione utile a qualificare il prodotto).

Etichettatura. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili, o comunque equivocabili o non in conformità al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i ed al D.L. 109/1992. Nel caso di alimenti confezionati dopo il 6.04.06, in accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006 e s.m.i. "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti *nei prodotti alimentari*, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

Il Concessionario dovrà inoltre assicurare che tutti gli alimenti confezionati a partire dal 7 aprile 2006 siano conformi al suddetto decreto.

Le etichettature dovranno inoltre rispettare il disposto Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Biologico: Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi della vigente normativa e dei Regolamenti CE 834/2007, 1235/2008, 889/2008, dei regolamenti il Regolamento UE 271 del 2010, il D.M. 8 febbraio 2010, il D.M. 18354 del 27.11.2009 e la relativa nota esplicativa prot. n. 0012096 del 03.08.2010 e successive modificazioni ed integrazioni ed essere assoggettate ai previsti regimi di controllo, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici il Concessionario, per tutta la durata dell'appalto, dovrà mantenere, presso il centro cottura, tutta la documentazione relativa, alla quale, in qualsiasi momento, il Comune dovrà poter accedere per eventuali controlli. Analogicamente dovrà essere resa disponibile tutta la documentazione relativa alle filiere, ai prodotti DOC (Denominazione di Origine Controllata), DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), STG (Specialità Tradizionale Garantita) e tradizionali, nonché ai prodotti a Km 0

Irreperibilità di prodotto biologico e tipico. In caso di scarsità momentanea di prodotti biologici e/o tipici sul mercato dovrà essere prevista la ripartizione di quelli disponibili rispettando le priorità di seguito indicato.

Nella ripartizione dei prodotti biologici e/o tipici disponibili in quantità limitata e comunque insufficienti al fabbisogno complessivo di tutti gli ordini di scuola dovrà essere applicato un criterio di tutela prioritaria dei soggetti più piccoli. Per quanti esclusi dalla suddetta ripartizione, trova applicazione quanto previsto in caso di irreperibilità.

In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici e/o tipici sul mercato dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

- sostituzione con altro prodotto biologico/tipico che presenti caratteristiche d'uso analoghe
- sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico/tipico ma surgelato;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto ma proveniente da agricoltura a lotta integrata;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale.

Qualora si debba ricorrere all'uso di prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, a lotta integrata, in conversione e/o non tipici, in luogo dei tipici e dei biologici previsti dal contratto, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione scritta al Committente preventivamente, nei modi previsti dal capitolato.

La sostituzione dei prodotti approvati sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa e permanente della referenza.

1. PRODOTTI DA FORNO

1) Pane (comune e integrale)

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" e "00"; quello integrale con farina integrale. Il pane fornito deve essere garantito fresco (di produzione giornaliera) e completamente cotto. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto. Non potrà essere somministrato pane riscaldato o rigenerato o surgelato, né potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

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

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/contenitori muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti".

I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalle normative vigenti.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, soffice ed elastica, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto ed aroma devono essere piacevoli e non presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;

Deve essere garantita sempre per tutti gli utenti la fornitura di pane completamente privo di strutto. Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La pezzatura deve essere conforme alle previste grammature e comunque non superiore a 60 grammi

2) Pane grattugiato

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche sopra descritte.

Non deve contenere grassi di origine animale e grassi idrogenati.

Il prodotto ottenuto dovrà avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e dovrà essere confezionato all'origine in sacchetti chiusi riportanti etichettatura secondo le normative vigenti. Le confezioni una volta aperte vanno consumate tutte in giornata, pertanto, nelle cucine interne sono consigliate confezioni da 500gr o al massimo da 1 kg. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento.

3) Pasta da pane per pizza o focaccia

Ingredienti previsti per la pasta da pane: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale. Il confezionamento del prodotto dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti. L'alloggiamento della pasta dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare. La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, in contenitori chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione. Tutti i materiali ed i contenitori devono essere idonei al contatto con gli alimenti, adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. L'impasto deve essere preparato da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzato entro lo stesso giorno di consegna; una volta giunto nelle cucine dovrà essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione.

E' auspicabile, là dove possibile, la produzione della pasta da pane nelle cucine impiegando farina, acqua, sale, lievito di birra e olio extra vergine di oliva.

4) Pizza pronta

Oltre che mediante l'utilizzo di pasta da pane la pizza può essere preparata

- utilizzando basi congelate, o in atmosfera modificata del commercio ottenute con gli stessi ingredienti previsti per la pasta da pane, che andranno poi farcite secondo ricetta;
- utilizzando pizze pronte da cuocere congelate, o in atmosfera modificata del commercio ottenute esclusivamente con farina, acqua, sale, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, mozzarella, pomodoro e origano.
- non utilizzare pizze precotte

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio). La cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

La pizza deve essere priva di strutto.

5) Focaccia

La focaccia deve essere prodotta e consumata nell'arco della giornata e deve essere preparata nelle cucine utilizzando pasta da pane, o meglio ancora farina e lievito di birra, oppure, può anche essere prodotta artigianalmente fresca di giornata, in laboratori esterni autorizzati;

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la quantità di sale e olio extra vergine devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;

La cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Deve essere priva di strutto. La focaccia deve essere solo con olio extra vergine di oliva per tutti

6) Panettoni

Il panettone deve essere prodotto con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

Devono essere preparati a richiesta privi di uvetta e frutta candita e confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare.

7) Colombe pasquali

Le colombe pasquali devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Sono consentite variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti l'impiego di additivi alimentari. Devono essere confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare.

8) Torte e altri prodotti dolciari

Nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia devono essere sempre e solo preparati all'interno delle cucine privi di farcitura a base di crema con uova (è ammessa la farcitura con confettura o marmellata). Tra i dolci ammessi: crostata, pan di Spagna, plumcake, torta allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele. Sono da evitare prodotti quali salame di cioccolato, crema cotta al cacao o alla vaniglia. L'uso di prodotti confezionati in monoporzione è ammesso per i soli cestini da picnic.

Tali prodotti dovranno avere caratteristiche analoghe ai dolci fatti in casa ammessi nei nidi e nelle materne, ovvero essere semplici negli ingredienti e privi di farciture (eccetto frutta e/o confettura).

I prodotti dolciari devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge, né coloranti o conservanti.

Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele. Non sono ammessi prodotti contenenti margarine, grassi idrogenati, strutto, olio di palma e di cocco.

9) Pan carrè

Deve essere prodotto con farine tipo "0" e "00" e deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffe o altro.

Il contenuto in alcool etilico deve essere conforme a quanto previsto dal DM 312/98 ed eventuali modifiche e integrazioni. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni chiuse e nel formato richiesto, in base alle esigenze dell'utenza. Il pan carrè potrà essere in confezioni da 10 o 20 fette ed essere utilizzato per toast o crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe. Il confezionamento deve avvenire con materiale destinato al contatto con gli alimenti e deve proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

10) Crostini di pane

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva. Fatto salvo quanto previsto per i crostini prodotti con pan carrè, devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge e alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi. Le confezioni non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Non devono essere utilizzati come sostitutivo del pane.

11) Crackers.

I crackers dovranno essere confezionati in monoporzione. Devono essere non salati in superficie e come grassi vegetali devono contenere solo olio extra vergine di oliva. Sono vietati i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco. Devono essere preconfezionati. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e riportare tutte le indicazioni previste. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Non devono essere utilizzati come sostitutivo del pane.

12) Fette biscottate e fette biscottate aproteiche

Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, prodotte in conformità alla normativa vigente e devono riportare tutte le indicazioni previste. Le confezioni non devono presentare difetti.

Possono essere confezionati in mono o pluriporzione. La fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Non devono essere utilizzati come sostitutivo del pane.

13) Biscotti

Sono ammessi i biscotti tipo frollino, marie, ciambelline casarecce, amaretti e savoiardi (questi ultimi solo per il confezionamento di dolci). I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui

proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Sono vietati i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, additivi antiossidanti.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

2. PASTE ALIMENTARI

1) Pasta all'uovo

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina (almeno 3 tipologie diverse), per tagliatelle, lasagne e cannelloni.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri;
- non deve essere precotta
- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento

(inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una colosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

E' consentito l'uso della pasta fresca surgelata.

La pasta deve essere di provenienza nazionale, possibilmente regionale, e non deve presentare infestazione da parassiti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia se necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura della confezione originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento.

2) Pasta di semola di grano duro e pasta integrale

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia, con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Devono essere garantite almeno 5 formati differenti di pasta da cucinare asciutta e almeno 5 formati differenti di pasta più piccole dimensioni da cucinare in brodo.

E' ammessa e consigliata anche l'introduzione di pasta integrale o semintegrale.

Le confezioni sigillate devono riportare in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le indicazioni riportate in etichetta. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. E' consentito anche, qualora la ASL lo autorizzi, saltuariamente l'impiego di paste speciali prodotte con altre farine, o contenenti modeste percentuali di spinaci, pomodoro o altre verdure per conferire alla pasta una colorazione tipica.

La pasta deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001, e deve:

- avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;

- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato/rossastro caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle
- caratteristiche di conformazione del prodotto.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità richiesti dalla vigente normativa. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, in confezioni sigillate ed intatte, riportanti tutte le indicazioni previste.

3) Paste con ripieno di carne o verdura

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc., surgelati aventi le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc., freschi o confezionati in atmosfera modificata aventi analoghe caratteristiche. E' ammesso anche il confezionamento di paste ripiene (eccetto quelle che prevedano una farcitura a base di carne) direttamente in cucina da parte del cuoco, a patto di garantire il rispetto delle buone norme di produzione.

Il prodotto deve essere di buona qualità, con una percentuale di ripieno non inferiore al 28%.

Il prodotto deve avere aspetto omogeneo e dopo la cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

4) Gnocchi di patate, di spinaci e di semolino

E' previsto il ricorso a prodotti surgelati e freschi. E' ammesso anche l'impiego di gnocchi freschi o confezionati in atmosfera modificata aventi analoghe caratteristiche. Essi devono essere prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. E' consentito il confezionamento degli gnocchi direttamente in cucina da parte del cuoco, a patto di garantire il rispetto delle buone norme di produzione.

Come tutti prodotti manipolati misti crudi da cuocere (pietanze con più ingredienti di origine vegetale e animale) sono previsti gli standard di riferimento ai sensi del DPR 309 del 3.08.98.

Non è consentito utilizzare alimenti precotti. Il quantitativo deve essere tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

Gli gnocchi di patate potranno essere surgelati, freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Gli gnocchi di patate devono essere preparati con almeno il 60% di patate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).

Gli gnocchi di semolino devono essere preparati solo con semolato, latte o brodo e sale.

5) Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%;
- corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve essere conforme alla normativa vigente. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Le confezioni dovranno essere sottovuoto o comunque in materiale plastico per evitare assorbimenti di umidità dall'esterno. 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. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. E' auspicato l'utilizzo del riso parboiled. Su richiesta, previa autorizzazione dell'ASL, è ammessa e consigliata anche l'introduzione di riso integrale o semintegrale.

3. CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

1) Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" o del tipo "0" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- Aw non superiore a 0.80 - 0.85
- ceneri 0.50% su s.s. avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" (N x 5,70);
- glutine secco 7%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Deve essere conforme alla vigente normativa (L. 580/1967 e s.m.i.). Le confezioni devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. E' consentito l'utilizzo anche di farina tipo 1 e integrale.

Per i soggetti celiaci è necessario il reperimento di farine prive di glutine da utilizzare nella preparazione delle vivande loro destinate. L'Amministrazione, si riserva la facoltà di esigere l'impiego di specifici sfarinati privi di glutine per specifiche preparazioni.

2) Farina di mais per polenta

La farina da polenta deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità., non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Non deve contenere parassiti animali, né essere invasa da crittogame, né presentare sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.

La polenta dovrà essere prodotta nella cucina lo stesso giorno della consumazione con farina di mais nazionale confezionata, in imballi di carta o di materiale plastico riportante in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. E' vietato utilizzare farina o polenta precotta, mentre è auspicabile l'impiego di farina confezionata sottovuoto. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. La farina da polenta non deve:

- presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- non presentare parassiti animali, essere invasa da crittogame e sostanze estranee.

3) Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori

I prodotti devono avere granella uniforme, integra e pulita.

Non devono presentare semi e sostanze estranee e devono essere indenni da larve, parassiti, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici, semi infestanti, muffe o altre alterazioni di tipo microbiologico. Devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari. Le confezioni dovranno essere da 0,5-1 kg, possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

4) Cous-cous e semolino

Devono essere prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni da 500 g o da 1 kg devono essere integre e riportare le diciture previste dalla legge. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento. Devono essere conformi alla vigente normativa.

Per i seguenti alimenti i fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine: farro, orzo perlato, miglio, farina bianca e di mais per polenta, succo di mela (ricerca di patulina)

5) Fecola di patate o di mais

Amido puro ricavato dalla patata comune, da quella dolce o dal mais. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento.

4. LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali prodotti devono essere nazionali e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte. Su richiesta il Concessionario deve essere in grado di mettere a disposizione del Comune analisi bromatologiche con datazione inferiore ai 3 mesi dei prodotti lattiero caseari utilizzati nella refezione scolastica con particolare riferimento al contenuto di micotossine.

1) Latte

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004;
- avere subito un trattamento di pastorizzazione, essere confezionato, essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco
- pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT;
- presenza del bollo sanitario;
- imballaggi e confezioni integri e corretta etichettatura;
- Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005.

Modalità di trasporto del latte pastorizzato verificare:

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione dell e temperature se presente).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004;
- possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la produzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione, avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione; avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione.

Le confezioni di latte devono essere originali, rispondere alle vigenti normative e riportare la data di scadenza.

La confezione di latte aperta non va tenuta in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali il latte deve essere consumato.

Il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero.

Il latte UHT deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.

2) Yogurt (intero, magro, alla frutta)

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono possedere le caratteristiche previste dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa

Detti prodotti devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per Str.

Thermophilus sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;

- essere privi di additivi, coloranti ed aromi
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- Avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005;

Non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro

Modalità di trasporto

Verificare:

T° del prodotto;

T° dell'automezzo (verificare la registrazione dell e temperature se presente);

integrità degli imballaggi e delle confezioni;

caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

assenza di muffe e lieviti.

Lo yogurt può essere alla frutta o bianco, magro e intero.

Il consumo dello yogurt bianco è previsto generalmente nelle preparazioni culinarie, pertanto tale varietà di yogurt potrà essere confezionato sia in monoporzione che in pluriporzione, a seconda delle esigenze della cucina.

Con il termine yogurt 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. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica

non inferiore allo 0.6%. 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. I suddetti prodotti devono essere preferibilmente di provenienza nazionale possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

I prodotti dovranno avere il gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogenea e senza presenza di siero.

3) Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 100.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 10 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

4) Gelati

Dovranno essere conformi alla vigente normativa, mantenuti a temperatura idonea fino alla distribuzione e forniti in confezioni originali. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (crema, cioccolato, fior di panna, frutta).

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 90 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

5) Formaggi - freschi e stagionati

I formaggi richiesti devono essere di prima scelta, risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale). La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura.

I formaggi devono essere prodotti con tutte le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti. Devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. I formaggi devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto in confezioni non integre.

Stagionati : I formaggi stagionati devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi della normativa vigente, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP.

Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Freschi : I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati. Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni che abbiano al momento della consegna una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

Oltre a quanto sopra esposto, i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi a quanto disposto dalla vigente normativa.

Di seguito si elencano i formaggi (stagionati e freschi) previsti nei menù di somministrazione. Nel caso di formaggi a denominazione di origine protetta le relative caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme o devono essere equivalenti.

Si richiede che i tagli di formaggio, che consentano tale tipologia di trattamento, siano acquisti di confezionati sottovuoto.

Asiago o formaggio equivalente

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne e deve riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa.

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

Grana padano o formaggio equivalente

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Confezione:

forma intera

1/2 forma

¼ di forma

le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla vigente normativa.

Per quanto riguarda il formaggio da aggiungere ai primi piatti (grana Padano di media stagionatura), deve essere grattugiato in loco in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

Fontina o formaggio equivalente

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Belpaese o formaggio equivalente

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Emmenthal o formaggio equivalente

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 13 novembre 1953.

Caciotta mista

Caratteristiche:

- prodotta da latte vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caciocavallo

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco

- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
 - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- Si ricorda che la denominazione Caciocavallo è riservata ai prodotti indicati dal D.P.R. n°129 del 30 ottobre 1955.

Mozzarella/fiordilatte

prodotto nazionale, a pasta filata di solo latte vaccino, senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

Caratteristiche:

- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche ;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione.

In pezzature da g 30, in plurirazioni, da g 100 e g 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (per preparazioni alimentari).

Alla data del consumo dovrà avere almeno 10 giorni dalla data scadenza.

Stracchino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

Alla data del consumo dovrà avere almeno 10 giorni dalla data scadenza

Crescenza

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- grasso minimo sulla sostanza secca : 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Alla data del consumo dovrà avere almeno 10 giorni dalla data scadenza.

Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- grasso minimo sulla sostanza secca : 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Robiola

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- grasso minimo sulla sostanza secca : 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Alla data del consumo dovrà avere almeno 10 giorni dalla data scadenza.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- grasso minimo sulla sostanza secca : 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Ricotta vaccina

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese altre.

Spalmabile tipo Delissy

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- deve essere venduto in confezioni sigillate
- deve presentare buone caratteristiche microbiche

6) Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono rispettare le vigenti normative in materia. Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

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

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il burro dovrà essere conforme alla direttiva CEE 92/46 ed al DPR 54/97.

Il burro dovrà essere fornito in pani di peso e requisiti a norma di legge.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, relativo anche a burro di centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare per quanto riguarda i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 30 giorni dalla data di scadenza.

E' tollerata la conservazione di confezioni di burro aperte (panetti avvolti con l'involucro originale e posti in contenitori ermetici) al massimo per 2 giorni (48 ore) dallo sconfezionamento.

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, che dovrà comunque essere utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

7) Panna UHT per cucina o fresca da montare per dolci

Panna da crema di latte dovrà avere grasso minimo 20% e dovrà essere commercializzata in contenitore asettico da 500 ml o da 200 ml, o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze della cucina. Il prodotto deve essere di origine nazionale.

5. CARNI

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per tale tipologia di prodotto.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alla normativa vigente

- I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

1) Carni bovine

Condizioni generali del prodotto:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e la tracciabilità
- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato, ingrassato e macellato in Italia e da stabilimenti riconosciuti CE
- deve essere specificata la provenienza
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni
- deve essere trasportata secondo la vigente normativa
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana..

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie UE

2) Carni avicole

Condizioni generali del prodotto richiesto:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e la tracciabilità
- deve provenire da allevamenti nazionali e tutta la filiera del prodotto dovrà avvenire in stabilimenti italiani, da animali nati, allevati, macellati e confezionati in Italia e da stabilimenti riconosciuti CE. La data di macellazione deve essere riportata sull'etichetta;
- deve provenire da animali macellati da non più di tre giorni (due per i prodotti confezionati in film plastico) e non meno di 12 ore;
- deve provenire da animali allevati con sistema "a terra": non sono ammesse le carni di animali allevati in tutto o in parte in gabbia
- deve essere di classe A
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- deve essere privo di residui di antiparassitari
- per la conservazione non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici
- non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento
- **Pollo**: di ambo i sessi, età compresa tra 45 e 70 giorni
- **Tacchino**: maschio, di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

Cosce, sottocosse e petti di pollo e di tacchino

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche

Cosce di pollo (fusello e sottocoscia): devono essere ben pulite e prive di pelle eccedente, esenti da qualunque tipo di colorante.

Petti di pollo: devono essere perfettamente puliti, privi di forcella, sterno e parti cartilaginee.

Fesa di tacchino: completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee. Le carni devono essere morbidissime, a grana sottile, color rosa pallido.

Polli a busto:

Caratteristiche:

- assenza di callosità sternale;
- carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità.

3) Carni Suine

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. È ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carré disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna presso il centro di cottura, la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni. La carne deve inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002.

6. SALUMI E INSACCATI

Caratteristiche generali:

Prodotto esclusivamente nazionale e da carni nazionali, con giusto grado di stagionatura naturale;

Assenza di difetti, anche lievi, di fabbricazione;

Confezionati con carni di prima qualità;

Sapore gradevole e speziatura in giusta misura;

Divieto di impiego di sostanze coloranti e conservanti (eccetto il sale) e divieto di aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato;

Rispondenza a tutte le norme sanitarie vigenti

L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo. Le prime fette di prosciutto, qualora provengano da confezione non integra, dovrà essere eliminata

1) Prosciutto crudo nazionale disossato

Prosciutto crudo, preferibilmente di Parma DOP, di prima qualità, disossato, confezionato sottovuoto all'origine.

Caratteristiche richieste:

- basso contenuto di sale
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato
- scarsa marezzatura della mescolatura
- assoluta assenza di conservanti
- peso tra gli 8 e i 10 chili, e comunque non inferiore ai 7
- colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse
- umidità, calcolata sulla parte magra, del 58/60%.
- provenienza da stabilimenti autorizzati, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

È ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

2) Prosciutto cotto nazionale di alta qualità - senza polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine

Deve essere di "alta qualità", secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- deve essere fornito privo di cotenne, sodo e ben rifilato
- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti (quali presenza di patinosità superficiale, sacche di gelatina, spazi interni vuoti, bolle, rammollimenti, rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi)
- deve inoltre essere privo di derivati del latte e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia.

7. UOVA CON GUSCIO E PASTORIZZATE

Devono essere di provenienza nazionale, fresche, non refrigerate, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M. Le uova non devono contenere residui da concimi chimici e/o pesticidi, né coloranti artificiali e non devono presentare macchie e/o corpi estranei. La consegna deve avvenire entro 5 giorni naturali e consecutivi dalla data di confezionamento ed al momento della consegna devono garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni. Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti conformi alla vigente normativa italiana ed europea;

Qualora non sottoposte a prolungata cottura, le uova devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le uova devono essere prive di additivi. È vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

L'etichettatura deve essere conforme alle vigenti normative.

È consentito l'uso di uova non pastorizzate solo per preparazioni culinarie che prevedono una prolungata cottura.

Le uova devono provenire allevamento almeno a terra, da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

8. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali:

Devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti e con automezzi idonei.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore ed a norma di legge:

- devono essere preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
- devono assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- non devono cedere al prodotto sostanze ad esso estranee
- i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti
- devono riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti congelati non devono essere precotti.

1) Pesce surgelato

I prodotti della pesca surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore. Il pesce surgelato 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 stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento. Non deve presentare sostanze estranee inquinanti e/o derivanti da cattiva tecnica di lavorazione, né disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

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

Deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

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, con una consistenza simile a quella del prodotto fresco, e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La consegna dei prodotti della pesca surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C , in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione

del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Filetti e tranci di pesce

Per la preparazione dei menù possono essere impiegati nasello, platessa e halibut.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Per tali filetti, ferme restando le caratteristiche sopra esposte, si specifica quanto segue:

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare, nelle acque interne, in allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

La percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%.

Bastoncini di merluzzo impanati

Sono parallelepipedi di filetti (quantità di merluzzo non inferiore al 60% del peso complessivo del prodotto) compressi di merluzzo, in confezione originale, impanati, surgelati, non prefritti (condizione verificabile tramite apposita scheda tecnica da richiedere al momento della fornitura).

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

Assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione ed assenza di qualsiasi altra alterazione

Colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale

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

Odore: caratteristico, assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole

Sapore: caratteristico, privo di retrogusti

Forma: a parallelepipedo, di pezzatura omogenea

Panatura : omogenea, dorata e croccante, non deve presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, deve essere esente da punti di distacco del prodotto.

Cottura: deve essere idoneo alla cottura al forno

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelle
- grumi di sangue
- pinne, resti di pinne
- spine
- attacchi parassitari
- residui di membrane/parete addominale
- parti estranee o resti di lavorazione
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

2) Verdure surgelate (zucchine, patate a spicchi, fagiolini, piselli, legumi misti per minestrone, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, verdure miste per minestrone)

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità, si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

Per le caratteristiche di tutte le verdure surgelate, vedi le caratteristiche dei prodotti surgelati.

Inoltre:

- devono risultare: accuratamente pulite, mondate ed (eventualmente) tagliate
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Per alcuni specifici tipi di verdura si richiede inoltre quanto segue:

Fagiolini :Devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

Sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti. Sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemuthianum*. Diametro massimo: fini 9 mm.

Piselli : Devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Diametro massimo: fini mm. 8-8,5.

Legumi misti per minestrone : I vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà

Carote : Devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

9. ALIMENTI CONSERVATI

1) Tonno all'olio extravergine di oliva o al naturale

Il tonno deve essere di prima scelta, di produzione preferibilmente nazionale. Il tonno deve risultare di trancio intero, deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa, consistenza non stopposa, ma compatta ed uniforme, sapore poco salato, di gusto delicato e risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Per i requisiti dei contenitori, della banda stagnata, i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, il contenuto massimo ammissibile di mercurio, si rimanda alla vigente alla normativa di riferimento. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione.

L'etichetta deve indicare che non è stato aggiunto glutammato monosodico.

Nel caso di tonno all'olio di oliva, l'olio di governo deve essere extravergine di oliva. Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore.

Dovranno essere assenti annerimenti, viraggi di colore o tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

I valori di istamina nei contaminanti non devono superare i valori prescritti dal regolamento 2073/05

2) Pomodori pelati e polpa di pomodoro

Devono essere di origine italiana, di primaria marca, essere ottenuti da pelati di qualità superiore e possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%. La polpa di pomodoro deve presentare le stesse caratteristiche.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Per i requisiti della banda stagnata ed i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si rimanda alla vigente normativa di riferimento.

3) Mais sgranato al naturale

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore,.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in banda stagnata privi di difetti e a norma di legge.

4) Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia, capperi sotto sale

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro, garantendo la possibilità di poter utilizzare confezioni di capacità ridotta, idonee al consumo familiare.

prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda e per i vegetali sott'aceto solo leggermente acidulo.

Alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo. Le confezioni dovranno essere commisurate al fabbisogno delle singole scuole. Non è auspicabile la conservazione di confezioni aperte, qualora avanzi del prodotto esso dovrà essere richiuso nella confezione originale o trasferito in altro contenitore chiuso, apponendo un'etichetta con la data di apertura. Il prodotto aperto deve essere conservato in frigorifero al massimo per 8 giorni. In assenza di etichettatura attestante la data di sconfezionamento il prodotto sarà considerato non idoneo al consumo.

5) Marmellate e confetture

Devono essere extra di prima qualità e di origine nazionale. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono risultare costituite prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida e deve presentarsi con una massa omogenea.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o altri materiali estranei

I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparati, non devono contenere sostanze estranee né essere aromatizzati con essenze artificiali.

Deve essere garantito l'assortimento di almeno 3 gusti diversi.

6) Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea non inferiore al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

I prodotti devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano e non presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere consegnato in:

- bottigliette di vetro da 125 cc.
- tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo

Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia.

7) Purea di frutta/polpa di frutta

Il prodotto deve essere composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

10. AROMI, CONDIMENTI E SOSTANZE EDULCORANTI

1) Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele o aceto balsamico

2) Olio di oliva extravergine

Per la presente categoria deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.

L'olio deve essere prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto esclusivamente per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Deve essere fluido, limpido, privo di impurità, di sapore gradevole (dolce e fruttato), colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.

Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione, nonché il luogo di coltivazione e molitura delle olive.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

3) Sale marino (fino e grosso)

Si richiede la fornitura di sale marino comune e di sale arricchito di iodio, nelle varietà grosso e fino.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

Il Sale deve essere conforme alla vigente normativa

4) Zucchero

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

Deve essere estratto dalla barbabietola o dalla canna da zucchero e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Deve essere garantita, su richiesta, la fornitura di zucchero al velo e di zucchero granulato per il confezionamento di dolci.

5) Cacao in polvere e cioccolato

Il cacao in polvere ed il cioccolato dovranno pervenire in confezioni integre e chiuse. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa es al D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

Il cacao in polvere deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzatura idonea al consumo familiare.

Nel caso del cioccolato: esso dovrà avere non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao.

Nel caso del "cioccolato al latte", esso dovrà contenere non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte

6) Pesto

All'apertura non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve essere fornito in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. E' vietato consumare il prodotto in rimanenza.

Le caratteristiche microbiche e l'etichettatura devono essere a norma di legge.

E' altresì consentito l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, nel periodo autunno/inverno, pesto confezionato in ATP, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. È vietato conservare il prodotto in rimanenza.

7) Zafferano

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

11. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;

b) prodotto, varietà e tipo;

c) qualifica di selezione "EXTRA" o "PRIMA";

d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

1) Verdura fresca:

Indicazioni generali

Si opererà per vegetali APPARTENENTI ALLE CATEGORIE COMMERCIALI **PRIMA ED EXTRA**, secondo quanto disposto dai Regolamenti dell'Unione Europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- sane;
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- al giusto grado di maturazione naturale
- omogenee per maturazione e freschezza
- esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non sottoposti a trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale né a trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Finocchi

CARATTERISTICHE MINIME

I finocchi devono essere:

- sani e interi
- privi di umidità esterna, attacchi parassitari o danno da sfregamento e marciume.

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conforme a quelle della categoria II o I.

CALIBRAZIONE

Diametro minimo 60 mm.

Sedano

CARATTERISTICHE MINIME

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità
- avere forma regolare

- essere esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie e nervature principali
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% in numero di sedani non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conforme a quelle della categoria II o I.

Cipolle e aglio

CARATTERISTICHE MINIME:

- essere di buona qualità
- essere interi, sani e puliti
- essere esenti da malattie
- essere privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale
- i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi, né stelo vuoto
- i bulbi dovranno essere radicali, privi di stelo
- sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% in numero di cipolle ed non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conforme a quelle della categoria II o I.

Non devono essere trattati con antigerminoganti (raggi gamma).

Ortaggi a foglia: Insalate

CARATTERISTICHE MINIME

I cespi devono essere:

- di buona qualità
- interi e sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria)
- ben formati, serrati e con colorazione tipica della varietà
- freschi
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari
- turgidi
- non prefioriti
- privi di umidità esterna anormale e di odore o sapore estranei
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Calibrazione: Peso unitario minimo gr. Coltura protetta Lattughe 150-100

Lattughe e iceberg 300-200

Indivie e scarole 200-150

Pomodori

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- di buona qualità
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde).
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;

- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

TOLLERANZE

Possono presentare leggeri difetti di forma e sviluppo, leggerissime ammaccature, leggeri difetti di colorazione, leggere bruciature.

E' tollerato il 10% in numero o peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conforme a quelle della categoria II o I. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblunghi 30 mm

Zucchine

CARATTERISTICHE MINIME

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

TOLLERANZE

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la caratteristica della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 270 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle).
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

Porri

Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I

Carote, Barbabietole

Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i se-

guenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Cavoli e verze

Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Spinaci

Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Peperoni

Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Melanzane

Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Cavolfiori

Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi leggero difetto di forma colorazione e sviluppo, leggerissima peluria.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Fagiolini

Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

Calibrazione:

Piselli e fagioli

Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.

TOLLERANZE

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o I.

2) Frutta

CARATTERISTICHE MINIME DI TUTTI I TIPI DI FRUTTA

I frutti devono essere

- se non forniti biologici, dovranno appartenere alle categorie **PRIMA o EXTRA**
 - di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
 - interi, turgidi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
- Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di

varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- puliti, cioè prive di ogni impurità, di terra, di infestanti e senza residui visibili di antiparassitari;
- non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di acqua di vegetazione fisiologica;
- privi di odori e sapori anormali;
- con caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione fisiologica (e non solo commerciale) tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

La frutta fresca non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*). Essa dovrà essere conforme ai vigenti Regolamenti Comunitari.

Mele

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le mele, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della qualità EXTRA sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia.

Per la categoria I, sono 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 o trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II o I, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.

b) Di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A – Varietà rosse

Categoria "I": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.

VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.

Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista.

Categoria "I": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.

Categoria "I": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Gruppo D – Altre varietà.

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo. Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE: GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, STARKING DELICIOUS, STARKRIMSON, STAYMAN RED, JONAGOLD, ROSA DI CALDARA.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm² a 7 Kg/cm².

Pere

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pere, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. 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 quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II o I;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

Varietà a frutto grosso mm. 55

Altre varietà mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è un elenco parziale.

CULTIVAR RICHIESTE : Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference Passacrassana, Decana del Comizio RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

Pesche

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. 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 o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con le caratteristiche della categoria II o I.
- b) Di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

CALIBRAZIONE

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza).

Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

CULTIVAR RICHIESTE: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

NETTARINE - CULTIVAR RICHIESTE: Early Sungrad, Fantasia.

Albicocche

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le albicocche, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

- a) Di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II o I;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

CALIBRAZIONE

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I e, anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Susine

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le susine, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia provocato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto – quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine con le caratteristiche della categoria II o I;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

Cat. I

Varietà a grossi frutti 35 millimetri.

Altre varietà 28 millimetri.

Mirabelle, Damson e susine Dro 20 millimetri.

Per la Cat. "Extra" la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

CULTIVAR RICHIESTE : Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico) : misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

Arance

CARATTERISTICHE MINIME:

Le arance devono essere:

interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo; pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati); prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiate argentate, ruginosità ecc.. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE

Di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II o I, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice;

di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 50 mm.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

RSR (residuo secco refrattometrico). Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l.

Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Limoni

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I limoni, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II o I;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

CALIBRAZIONE

I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I e II.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

CULTIVAR RICHIESTE : Sicilia e Campania.

Acidità:>57g/l misurati in acido citrico.

Mandarini

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- Mandarini comuni, Wilking, Tangerini: 33%
- Satsuma e Monreal: 40%
- Clementine: 40%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I mandarini, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc.

TOLLERANZE

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II o I.
- b) Di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE

I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Monreal.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

CULTIVAR RICHIESTE : Paternò – Campania

Acidità:> 5g/l misurati in acido citrico.

Clementine

I frutti devono essere esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo, senza residui visibili di prodotti antiparassitari, privi di odore e sapore estranei, privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Banane

I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari.

la polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

TOLLERANZE

Di qualità: il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;

di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

CALIBRAZIONE:

il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro.

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

Actinidie (Kiwi)

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali; la buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia, purché non superi 1 cm², un piccolo "segno di Hayward" (una linea longitudinale senza protuberanze).

TOLLERANZE

Di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria

di calibro: il 10% in numero od in peso non rispondenti al peso minimo o/e al calibro minimo.

CALIBRAZIONE

È determinata dal peso dei frutti.

Cat. I: peso minimo 70 g.

La differenza di peso tra il frutto più grande e quello più piccolo non deve superare:

15 g per i frutti di peso inferiore a 85 g

20 g per i frutti di peso di 85-120 g

30 g per i frutti di peso 120 g e più.

Kaki

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- lievi difetti di forma

- lievi difetti di colorazione

- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra 250 gr

Uva di campo 150 gr (acino grosso)

Uva di campo 00 gr (acino piccolo)

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità. Devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente : fragole 18 mm (sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

12. LEGUMI SECCHI

Lenticchie (rosse e verdi), fave, ceci, fagioli (borlotti e cannellini), piselli secchi per minestre, miscela legumi
CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti
 - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
 - sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- Le confezioni devono essere al massimo da 1 Kg e possibilmente sottovuoto.

13. Varie

1) Erbe aromatiche essiccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.), spezie ed aromi

Fanno parte di questa categoria: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, richiede noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano ecc

I prodotti devono essere, ove possibile, di origine nazionale e preferibilmente regionale, 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. Le confezioni dovranno essere da 100 - 200 g circa. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. È vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

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

Prodotti devono essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi puliti, mondi da insetti, crittogame e corpi estranei. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

3) Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e per torte salate

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi e lievito chimico per dolci e torte salate in bustine atte alla lievitazione di circa 500 g di farina. E' consentito anche l'uso di lievito madre biologico essiccato.

4) Bicarbonato

Da utilizzare quale coadiuvante nelle operazione di lavaggio degli ortofrutticoli o delle stoviglie incrostate, o per il confezionamento di dolci quale agente lievitante. In confezioni da 500/1000 g.

CONSIDERAZIONI FINALI

Per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche degli alimenti non inclusi nel presente allegato, i quali dovessero rendersi necessari nel corso della concessione alla preparazione dei menù, esse dovranno essere fornite dalla Concessionaria alla Amministrazione Comunale e dalla stessa dovranno essere approvate.

I prodotti pure indicati nel presente allegato, non presenti nei menù non dovranno essere somministrati. Il loro inserimento nel presente allegato è funzionale ad eventuali variazioni di menù.