

**Istituto Luigi Configliachi**  
Via Sette Martiri, 33  
35143 - Padova

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA  
COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.**

**GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007**

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## PREMESSA

Fatto salvo quanto previsto dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extraospedaliere” approvato come allegato B al Decreto della Regione Veneto n.381 del 9 agosto 2007 in merito alle caratteristiche merceologiche.

Si estraggono le parti essenziali in merito:

- da pag.39 a pag.40
- da pag.45 a pag.56
- da pag.72 a pag.102

Viste pertanto le normative regionali in materia che si ritengono quale premessa acquisita, si precisano di seguito ulteriori dettagli tecnici circa la derrate alimentari da utilizzarsi per la produzione della giornata alimentare a titolo esemplificativo ma non esaustivo per la quantità di elementi possibili da inserire nella composizione della giornata stessa.

\*\*\*

## Art.1 - NORME GENERALI

Fatte salve le premesse normative regionali citate, durante la lavorazione dei pasti le derrate devono essere quelle previste nel presente documento.

Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto, tutti i prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati (L.R. 1 marzo 2002 n. 6).

In ottemperanza alla L.R.25 luglio 2008 n. 7, si richiede che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale. Le derrate alimentari devono provenire preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

I prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei pasti del presente Capitolato dovranno avere le caratteristiche contenute nel Regolamento CE n. 834/2007.

Tutte le derrate alimentari, sia quelle a lunga conservazione che quelle più deperibili, devono essere di prima qualità o di qualità extra. Il Committente, disporrà prelievi ed analisi sulle derrate utilizzate per la confezionatura dei pasti per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti stessi secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. Il Committente può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, **per ogni prodotto richiesto la relativa scheda merceologica** ove risultino chiaramente indicati: ingredienti standard batteriologico, conservanti, modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge.

Inoltre dovranno essere fornite le informazioni sull'etichettatura dei prodotti allergenici, in ottemperanza al D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti, non presentare etichette incomplete o non in lingua italiana.

Gli alimenti conservati presso il centro di cottura devono essere mantenuti nella loro confezione originale, quelli pronti al consumo vanno forniti presso le residenze, nella loro confezione originale, sigillata e regolarmente etichettati.

Per tutti i prodotti biologici non menzionati nel prosieguo si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

I prodotti indicati nel presente Capitolato e utilizzati per il confezionamento dei pasti del giorno, dovranno avere una vita commerciale residua non inferiore al 40 % della “shelf-life” del prodotto stesso, salvo diversa specifica indicazione.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **Controlli sulle derrate e/o sui pasti prodotti**

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico microbiologici sulla merce/sui pasti consegnati e sui pasti speciali forniti per verificarne la conformità con le diete speciali prescritte/richieste, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

### ***Carni fresche (bovine, suine, equine, avicunicole)***

Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Pesce surgelato o congelato***

Controllo chimico per ricerca amine biogene e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Prodotti animali stagionati***

Controllo chimico per ricerca nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Prodotti a base di latte***

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Uova e prodotti a base di uova***

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Ortaggi e frutta***

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

### ***Pasti relativi a diete speciali (es. pasti celiachia)***

Le relative spese, fino ad un **massimo di cinque controlli analitici completi/anno** per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente appalto **sono a carico della Ditta aggiudicataria**, mediante addebito in detrazione dalla fattura mensile emessa dalla Ditta Aggiudicataria a carico del Committente.

In caso di non conformità la ditta si impegna a sostenere le ulteriori analisi che il Committente riterrà di effettuare per verificare la rispondenza.

## **FRUTTA E VERDURA**

### ***PER I PRODOTTI BIOLOGICI***

Le forniture di prodotti ortofrutticoli devono provenire preferibilmente da coltivazioni biologiche, ciò da coltivazioni effettuate nel rispetto delle norme vigenti, in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.

La fornitura di prodotti ortofrutticoli a coltivazione biologica nelle quantità richieste, deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalle norme vigenti in materia, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché l'idoneità/autorizzazione dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

### ***PER I PRODOTTI NON BIOLOGICI***

La qualità della frutta da consegnare è quella definita dalle norme vigenti in materia come di "qualità extra" o "prima qualità" e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc., essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni con cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- f) essere omogenei ed uniformi, nel caso di prodotti sfusi la differenza di calibratura non dovrà essere superiore al 20% tra il pezzo più grosso e quello più piccolo;
- g) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

La frutta dovrà variare in base alla disponibilità stagionale.

**Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei requisiti in seguito elencati.**

## **FRUTTA FRESCA - AGRUMI**

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti e inoltre debbono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
- c) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In particolare:

Si elencano di seguito alcuni elementi esemplificativi ma non esaustivi in termini di varietà di prodotti:

**Mele e Pere:** devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché, la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele - cm 6,5; pere - cm 6, il peso del singolo pezzo non può essere inferiore a 200 gr.

**Pesche:** (varietà a pasta gialla e bianca) : il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non può essere inferiore a 200 gr

**Uva:** deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

**Banane:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere".

**Kiwi:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere".

La grammatura deve essere non inferiore a 150 gr. Questo prodotto potrà essere richiesto tutto il periodo annuale

**Albicocche:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere non inferiore a 100 gr.

**Susine e Prugne:** devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto.

**Agrumi:** gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa, non gonfia, non distaccata dagli spicchi e non deformata. Non devono portare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitarie. I calibri minimi saranno i seguenti: arance - cm 6,5; limoni - cm 5; mandarini - cm 5. In ogni caso il peso delle arance non può essere inferiore a 200 gr.

**Angurie:** dovranno presentarsi ben conformate, di pezzatura calibrata, medio grossa, non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

**Meloni:** (tipo pachino) dovrà trattarsi di meloni retati o lisci di prima qualità. La polpa deve essere saporita, profumata e priva di alterazioni.

## VERDURE VARIE

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche ed omogenee per maturazione e non in scatola;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- f) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi;

In particolare:

**Patate (comuni o novelle):** devono avere il peso minimo di gr.60 e massimo di gr.270, devono possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dall'utilizzo le patate che presentino tracce di verde (solanina) di parassitari, di virosi, e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

**Carote:** devono essere lisce intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carote, la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissata in 20 mm. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**Cipolle:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Devono essere inoltre resistenti e compatti.

**Pomodori da insalata:** devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato.

**Zucchine:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 200.

**Ortaggi a foglia:** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.

**Insalata:** (varietà Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Veronese, di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola di origine "non biologica", devono essere sufficientemente mondate di foglie verdi; devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

**Cavolfiori:** Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte e ben formate, bianche o bianco avorio, esenti da danni da roditori. Sono tollerate leggere alterazioni causate dal gelo e lievi screpolature o lesioni.

Dovrà trattarsi di: - cavolfiori defogliati p.v.n. I°, cioè prive di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido intere e aderenti alla infiorescenza cavolfiori coronati p.v.n. I°, o semidefolgiati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza, le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

**Finocchi:** Di prima qualità del peso unitario da 400 a 500 grammi, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo, le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. È tollerata la presenza di lievi lesioni cicatrizzate e leggere ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale del prodotto.

## **Pomodoro pelati**

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 11/04/95 n. 428 e successive modificazioni ed integrazioni. In particolare, in base all'art. 2 di tale Decreto, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, non devono inoltre presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc.) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciume interni;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali. I contenitori e l'etichettatura dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

## **CARNE BOVINA E SUINA**

### **A) CARNE BOVINA**

Le carni bovine dovranno essere fresche. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE vigenti in materia e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento. Le carni bovine devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore ai 2 anni, Cat. A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito Cat. E, nati sul territorio comunitario, allevati e macellati sul territorio italiano, appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

#### **Classe di appartenenza: A:**

Carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito Cat. E.

#### **Classe di conformazione: R**

Buona – Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con tagli anatomici del girello, copertina e fesone arrotondati.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **Classe di stato di ingrassamento : 2 o 3**

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione. Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CEE e n. riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n. e categoria di classificazione
- classe di conformazione
- classe di ingrassamento

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in stabilimenti abilitati CEE e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia; a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- listeria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.;

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose. Le carni dovranno essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

## **B) CARNE SUINA**

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati sul territorio comunitario, allevati e macellati sul territorio italiano e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalle norme vigenti in materia in particolare per quanto riguarda il divieto dell'impiego di estrogeni.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio Bologna.

Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia. A richiesta del Committente la Ditta Aggiudicataria dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi. A richiesta del Committente la Ditta Aggiudicataria dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- listeria monocytogenea: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **INDICAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO**

I prodotti sottovuoto al momento della consegna non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta. Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento secondo le norme vigenti in materia;
- etichettatura secondo la normativa vigente;

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura da 0°C a + 4°C) e/0 congelate per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

## **CARNI A VICUNICOLE**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere fresche e/o congelate e provenienti da allevamenti situati sul territorio comunitario. La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne. I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE vigenti in materia dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali. I Petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Cosce di pollo o fusi, fuselli o perine peso uniforme compreso tra 130 e 150 g. Petto o Fesa di tacchino (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) peso non inferiore a 3.300 g.

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Le carni dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti in materia.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- i parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- i parametri microbiologici non superano i seguenti limiti massimi:
  - carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq
  - carica batterica mesofila totale (in toto): 5x10(4) ufc/g

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

- *Listeria monocytogenes*: assenti in 25 g
- *Salmonella* spp: assenti in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno e sottovuoto.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +3°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

## **CARNI EQUINE**

Le carni equine devono essere di animali preferibilmente di provenienza nazionale (italiana), conformi alla normativa CEE vigente, e dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente in materia. Le carni devono inoltre sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi: deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. I limiti microbiologici superficiali su una campionatura che presenti il 5% della fornitura, devono essere i segg:

- Carica mesofili aerobi totali inferiore a  $10(6)$  ufc/g
- Coliformi totali inferiore a  $2 \times 10(2)$  ufc/g
- *Streptococcus faecalis* inferiore a  $10(3)$  ufc./g
- *Staphylococcus aureus* assente in 25 g
- *Salmonella* assente in 25 g
- *Listeria monocytogenes* assente in 25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni dovranno presentare colore rosso acceso,, aspetto vellutato, grane molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa. Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamenti derivanti da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° C. e al momento della consegna non superiori ai + 10° C.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio extravergine di oliva fornito deve rispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti.

L'olio dovrà essere mantenuto sia presso il centro di cottura che nelle sedi terminali nella sua originaria confezione.

Deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire preferibilmente da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici o sofisticazioni (secondo la disciplina vigente in materia); dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

L'olio extra vergine di oliva non dovrà superare l'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna e massimo 20 meq/Kg di perossidi. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1 per cento in peso di acidità". Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

## **OLIO DI MAIS**

Deve essere ottenuto da semi di mais. Deve corrispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dal RDL n. 2033 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Deve avere le seguenti caratteristiche: colesterolo (percentuale degli steroli): max 0,5%; rancidità (kreiss): assente, acidità libera (in acido oleico): max 0,5%; numero di perossidi (meq O<sub>2</sub>/Kg): max 10. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.L. 109 del 27/01/1992 e successive modificazioni ed integrazioni. Confezione da lt. 1 e da lt. 5.

## **ALIMENTI SURGELATI**

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

Pertanto la confezione:

- dovrà portare ben chiara la dicitura «surgelato» e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- dovrà proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedirne il più possibile la disidratazione;
- sulle confezioni deve essere riportata la denominazione di vendita, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice o confezionatrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione e le modalità di conservazione secondo la normativa vigente.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

I prodotti devono giungere al centro di cottura in perfetto stato di surgelazione: lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali.

I prodotti dovranno essere preparati preferibilmente in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in ottimali condizioni igieniche. Il prodotto non dovrà aver mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (cristalli di ghiaccio sulla parte esterna); inoltre non dovrà presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantire la conservazione alla temperatura prevista pari a -18°C. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE ai sensi della normativa vigente.

## **VERDURE SURGELATE**

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Il tenore di nitrati non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO<sub>2</sub> (Circolare del Ministero delle Salute n° 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve apparire spappolato ed il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo.

## **PESCE SURGELATO**

Dovrà rispondere ai requisiti di legge.

Dovranno avere una consistenza simile al pesce fresco di partenza ed essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

I prodotti, se confezionati in filetti, dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati. Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili non dovrà superare la quantità di 0,5 ppm per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm. Il valore ABVT (azoto basico totale) non dovrà superare il limite di 25 ppb per tutte le specie e di 35 ppb nella platessa.

LIMITI CHIMICI Acidità	pH < 8
TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g

## **PASTA PER LASAGNE SURGELATA**

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere informata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

## **PASTA, RISO, FARINE, PANE**

### **LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA**

La pasta alimentare deve essere confezionata con semola di grano duro e presentare tutte le caratteristiche indicate per tipo "0" dall'art. 29 della legge 4/7/1967, nr. 580 e dalla legge 8/6/1971, nr. 440 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri su sostanza secca min. 0,70% - max. 0,90%
- cellulosa su sostanza secca min. 0,20% - max. 0,45%

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

- sostanze azotate su sostanza secca min. 10,50%
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri e dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione
  - odore e sapori tipici
  - aspetto uniforme , resistente alla cottura e alla pressione delle dita , con frattura vitrea;
  - la pasta dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti circa , senza spaccarsi o disfarsi , diventare collosa od intorpidire sensibilmente l'acqua
  - assenza di odori di stantio o muffe , tracce di tarme o ragnatele, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole
  - assenza di bottature o venature , crepe o rotture , punti bianchi e punti neri
  - non dovrà essere alterata , avariata o colorata artificialmente
  - dovrà essere immune da infestazione da parassiti o insetti
  - qualora fosse rimossa non dovrà lasciare cadere polvere o farine
- La pasta viene utilizzata per la ristorazione in legame trasportato caldo.

I formati richiesti sono :

- pasta lunga, pasta corta, pastine

Per ogni tipo di pasta è richiesta quindi una dichiarazione di adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte :

- tempo di cottura
- presa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura ( volume o peso apparente)
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura
- capacità di trattenere i condimenti

2) caratteristiche merceologiche delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta
- consistenza dopo il tempo di sosta
- La pasta deve essere contenuta in confezioni originali chiuse e munite di sigillo della ditta produttrice, e comunque conformi a quanto stabilito dal D.M. 18.6.1979 e D.L. nr. 108 del 25/1/1992 e successive modificazioni ed integrazioni per le confezioni per alimenti, del peso netto di Kg. 10/15 cadauna.

## **PASTA ALL'UOVO**

Dovrà invece corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

## **RISO**

Il riso della varietà "Fino Ribe", con trattamento "parboiled", che non scuoce, dovrà essere :

- fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata
- in stato di perfetta conservazione, in grani interi, pressoché conformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità
- avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa
- essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, ecc.)
- indenne da larve, insetti, corpi estranei generici e semi infestanti
- strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee
- deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma
- l'umidità non deve essere superiore al 15,0 - 15,5% .

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti :

- tempo di cottura
- resa di cottura in volume
- consistenza all'esatto tempo di cottura

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento interno né rotture.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **LA FARINA DI GRANO TENERO**

Deve intendersi quella di grano tenero di tipo "00" contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate dalla normativa vigente. Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture, e dovranno riportare le indicazioni previste per legge.

## **FARINA DI MAIS**

Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Non deve contenere parassiti animali, invasione di crittogame o sostanze che ne alterano le caratteristiche organolettiche. Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture, e dovranno riportare le indicazioni previste per legge.

## **CRACKER SALATI IN SUPERFICIE**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%. Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati, olio di palma, olio di cocco, oli vegetali idrogenati. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva.

## **FETTE BISCOTTATE ZUCCHERATE**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, 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%. Potranno essere prodotte con farina bianca o integrale. Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati, olio di palma, olio di cocco, oli vegetali idrogenati. Per la fornitura come eventuale merenda, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

## **GRISSINI**

Devono essere prodotti in conformità all'art.6 del DPR 502/98 e s.m.e i.. E' denominato grissino: "il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare". Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%. Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati e grassi animali. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva. Potranno essere richiesti anche grissini all'acqua stirati a mano, senza aggiunta di coloranti e grassi. Il prodotto deve essere fornito in monoporzione da 12 gr. e le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate.

## **PANE**

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, dal D.M. 5 febbraio 1970 e dal DPR 187 del 9.2.2001 e successive modificazioni ed integrazioni con particolare riguardo al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e dovrà essere fornito nelle pezzature richieste. Potrà essere richiesto anche pane integrale o pane speciale con farine di altri cereali e/o legumi. Il pane integrale dovrà essere ottenuto con farina integrale e non da farina con l'aggiunta di crusca.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; l'aroma e il sapore dovranno essere quelli caratteristici e gradevoli; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Il pane dovrà essere fresco di giornata. Non verrà accettato pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto. Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile dichiarato adatto ad alimenti e con adeguata copertura igienica.

## **PASTE RIPIENE**

Di preferenza, le paste ripiene dovranno essere fresche, in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n.311/97 e successive modificazioni ed integrazioni). Dovranno contenere ripieni di verdura e latticini. Dovranno garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna. Il prodotto da utilizzare deve essere sigillato nella sua confezione originale, non precedentemente manomessa o aperta. Non sono ammessi avanzi sfusi o successivo riutilizzo del prodotto.

## **GNOCCHI**

### **GNOCCHI DI PATATE**

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, zucca, ecc. Devono essere a base di patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero "00", sale e acqua. Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva secondo le norme vigenti in materia. Dovranno garantire una buona tenuta alla cottura, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna. Il prodotto da utilizzare deve essere sigillato nella sua confezione originale, non precedentemente manomessa o aperta. Non sono ammessi avanzi sfusi o successivo riutilizzo del prodotto.

### **GNOCCHI DI SEMOLINO**

Dovranno essere prodotti con farina di grano duro, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei o impuri e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

## **PIZZA**

### **PIZZA MARGHERITA**

Prodotto di farina tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronorm" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio di oliva (nell'impasto), malto, lievito di birra, sale. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva nel condimento.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base congelata/surgelata o refrigerata e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **PASTA PER PIZZA**

Prodotto di sfarinati di grano, acqua, lievito, malto, sale. L'unico grasso impiegato potrà essere l'olio di oliva. Non deve contenere additivi. Se confezionata, le confezioni devono essere chiuse, prive di difetti e riportare tutte le indicazioni previste da D.L. del 27 Gennaio 1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **CEREALI**

Saranno privilegiati i cereali coltivati con sistemi di «lotta biologica guidata ed integrata» purché certificati da Enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti.

### **FARRO**

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico; deve rispondere ai requisiti della Legge vigente in materia. Sottoposto a processo di calibratura, ventilazione, spazzolatura e selezione. Le granelle devono avere aspetto uniforme e devono essere integre e pulite. Deve essere conservato in ambiente fresco ed aerato, con temperatura non oltre i 17°C e umidità relativa del 65%, preferibilmente al buio. Le confezioni, di peso non superiore ai 5 Kg, non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa.

### **ORZO PERLATO**

Orzo mondato del tipo H Vulgare.

Il prodotto, ai sensi della vigente in materia, non dovrà contenere larve, insetti e loro frammenti né presentare corpi estranei generici e semi infestanti. L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita, colore giallo paglierino. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27/01/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **LEGUMI SECCHI**

Dovranno essere di prima scelta, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione; devono presentarsi senza macchie, punteggiature nere, essere immuni da parassiti, privi di muffe e terrosità o corpuscoli. Dovranno avere pezzatura omogenea ed essere essiccati uniformemente. Le qualità da fornire saranno le seguenti:

- fagioli borlotti
- piselli
- lenticchie
- ceci

## **SALUMI**

### **PROSCIUTTO CRUDO PARMA "DOP" o SAN DANIELE "DOP"**

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine, dal D.M. 15.2.930 n. 253 e dal D.M. 13.10.98 (Istituzione del D.O.P.) e successive modificazioni ed integrazioni. Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge.

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di puro suino, nato, allevato e macellato in Italia. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a kg 7,5 e non superiore a 9 kg, disossato, stagionatura minima 14 mesi (farà fede il contrassegno individuante la data di produzione come da Ordinanza Ministeriale 14/2/1968);
- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

- esente da difetti esterni ed interni.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge. Dovrà avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma DOP" "Prosciutto San Daniele DOP" seguito dalla dicitura il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore la sede dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione, la indicazione del lotto.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Dovrà essere di prima qualità, dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. I prodotti dovranno inoltre essere processati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L. 537/92 e successive modifiche e integrazioni.

Dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né proteine del latte. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro che riporti in etichetta quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

## **PESCE**

### **PESCE FRESCO**

Il pesce fresco di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle
- odore tenue
- aspetto brillante e riflessi iridescenti
- corpo con consistenza soda ed elastica
- pelle tesa ed unita
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento
- allo scongelamento il prodotto deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza
- Il pesce fresco dovrà essere perfettamente diliscato e toelettato.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in olio di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche qualitative del prodotto :

- Il sale aggiunto non dovrà essere superiore all'1,5-2%
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato: non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. In particolare il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg. CE n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

## **SGOMBRO**

Filetti di sgombro preferibilmente portoghese all'olio di oliva, senza conservanti, confezionato in conformità alle leggi vigenti. Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

## **LATTE, YOGURT E BURRO**

### **LATTE**

Dovrà essere di vacca parzialmente scremato/intero a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate dal R.D. 9/5/29 n.994 e successive modificazioni ed integrazioni, fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

### **BURRO**

Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno. La percentuale di grasso non dovrà essere inferiore all'87%. Non dovrà contenere additivi.

### **YOGURTH BIANCO E ALLA FRUTTA**

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus". Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti e addensanti. Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Il pH dovrà essere compreso tra 3,5 e 4. L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni. I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalle norme vigenti in materia.

## **FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con adeguate tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme vigenti. I formaggi non devono presentare alterazioni interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

La scheda tecnica dovrà riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio
- nome del produttore
- luogo di produzione
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto delle normative vigenti;

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi dovranno possedere le seguenti caratteristiche :

- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino, fresco, di prima qualità, esente da difetti , alterazioni , sofisticazioni ed adulterazioni;
- essere forniti sempre a giusta maturazione e perfetto stato di conservazione;
- essere forniti a peso netto;
- risultare esenti da difetti o alterazioni, anche incipienti , sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale, ecc.);
- risultare prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia;
- i formaggi anche se stagionati , devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino
- non dovranno contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge;
- non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari , né colorati all'interno ed all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi;
- devono essere prodotti in ambito nazionale e da materie prime nazionali;
- la fornitura si intende, ove possibile, in confezione originale monoporzione nelle grammature indicate (rif. Tabelle dietetiche);

Viene richiesta la fornitura, tra gli altri, dei seguenti formaggi:

## **MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata. Ingredienti :

- latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione e privo di conservanti.

Requisiti richiesti :

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%
- non presentare macchie o colore giallognolo
- avere sapore gradevole , non acido e tipicamente burroso
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria , immerse in latte allo stato liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate etichettate secondo la normativa vigente.

Il prodotto deve essere confezionato in confezioni chiuse sigillate in liquido di governo per il prodotto da consumare fresco o sottovuoto per il prodotto (in filone) eventualmente destinato alla preparazione della pizza.

## **PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Caratteristiche: formaggio a denominazione di origine protetta L n° 1269 del 30 Ottobre 1955, Reg. CE n°1107/96 e successive modificazioni ed integrazioni.

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati.

Il grana padano deve essere di 1^ scelta, prodotto secondo le modalità indicate da D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e D.P.R. 26/01/1987, deve riportare impresso sulla crosta il marchio a fuoco depositato del relativo consorzio (l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e rispettare nel quanto previsto dal Decreto MIPAF 29/01/2003 e successive modifiche.

Deve essere fornito con una stagionatura di almeno 12-15 mesi, con aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm., grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45.

Il prodotto deve essere consegnato in pezzature secondo richieste, debitamente confezionato sottovuoto ed etichettato. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla L. n° 283 del 30 Aprile 1996, D.L. n° 327 del 26 Agosto 1980, D.P.R. n° 777 del 23 Agosto 1982, D.L. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici. Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

## **CRESCENZA – CASATELLA - STRACCHINO**

Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato senza aggiunta di agenti antimicrobici.

Ingredienti : puro latte vaccino fresco, fermenti lattici, caglio, sale.

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche :

- pasta compatta e non eccessivamente molle
- non deve avere sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre Cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

## **ASIAGO PRESSATO DOP**

Formaggio a denominazione di origine protetta D.P.R.21/12/1978, Reg. CE n°1107/96 e successive modificazioni ed integrazioni.

Prodotto con latte vaccino proveniente da due o da una mungitura, ad acidità naturale o indotta con l'aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20-40 giorni dalla produzione. Dovrà essere fornito in tagli di peso variabile secondo le richieste. I singoli tagli sono confezionati sottovuoto e debitamente etichettati: ogni confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

## **GORGONZOLA**

Formaggio grasso tipico, D.P.R. nr. 1269 del 30 ottobre 1965; La pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura). Deve essere prodotto da puro latte vaccino intero; il grasso minimo deve essere il 48% sulla s.s.; non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia. Stagionatura dai 2 ai 3 mesi.

## **EMMENTAL**

La denominazione " Emmental " è riservata ai prodotti svizzeri; sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino intero, a pasta cotta di prima qualità, soda elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura regolare di giusta proporzione, con superficie lucente. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla s.s. Non dovrà presentare nessun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anomale o altre cause. I formaggi tipo Emmental potranno avere origine svizzera, francese e bavarese con una maturazione di circa 3 mesi. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

## **PRIMO SALE**

Formaggio freschissimo, a pasta bianca e morbida, intriso di siero. Il profumo ed aroma devono essere del latte fresco, il sapore dolciastro e leggermente acidulo. Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, caglio e sale. Deve essere confezionato in contenitori sigillati ed etichettato secondo il D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

## **CACIOTTA**

Formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa, anch'essi sottovuoto ed etichettati. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **RICOTTA**

Prodotto fresco a pasta molle derivato dal siero di latte. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque pervenire 1 o 2 giorni successivi alla data di produzione.

## **LATTERIA TIPICO NAZIONALE**

Formaggio a pasta morbida, fondente in bocca di colore latteo e di sapore dolce. Prodotto con latte vaccino fresco, sale e caglio. La conservazione deve avvenire a temperatura compresa tra +10 e +12° C. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

## **TALEGGIO**

Formaggio a denominazione d'origine, molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Grasso sulla sostanza secca: min 48%. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta né avere sapori dovuti a fermentazione anomala, o a processi di marcescenza in atto. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

## **UOVA PASTORIZZATE INTERE**

Oggetto della fornitura dovranno essere prodotti di uova allo stato liquido, freschi, pastorizzati, senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uova di gallina di produzione preferibilmente nazionale, non incubate, adatte al consumo umano con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti in materia.

I prodotti dovranno rispettare i seguenti limiti microbiologici:

- batteri aerobici mesofili: 10(5) UFC/g o ml
- enterobatteri 10(2) UFC/g o ml
- staphylococcus aureus 0 UFC/g o ml
- salmonella spp 0 UFC/g o ml

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere esenti da gusci, da membrane di uova, altre eventuali particelle o altro materiale estraneo.

Dovranno essere di colore giallo chiaro e dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili e dovranno, al momento della consegna, avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I contenitori e i materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti. Dovranno rispettare le norme vigenti in materia relative ai materiali per il confezionamento di alimenti. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

## **PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare (es. semolino, farine latte, biscotti dietetici, omogeneizzati di carne e di pesce, omogeneizzati di frutta, pastine dietetiche, crema di riso, prodotti senza glutine), dovranno osservare il disposto espresso dal D.L. 111 del 21/01/92 e D.P.R. n° 128 del 7/04/99, D.L. 17/05/99.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti al sopraccitato D.L. 111 del 21/01/92.

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D.P.R. n° 578 del 30/05/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Da considerare che, per esigenze legate ad allergie o intolleranze alimentari, potranno essere richiesti gli ingredienti dei prodotti utilizzati, anche se nei termini di legge previsti, potrebbe esserne omessa la dichiarazione.

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

---

## **ALIMENTI SENZA GLUTINE**

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine.

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente.

Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili. Risultano idonei al celiaco gli alimenti:

- o Notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute
- o Inseriti nel Prontuario AIC aggiornato
- o Con Marchio a spiga barrata
- o Con dizione "non contiene fonti di glutine"

## **ALTRI ALIMENTI**

### **PREPARATI PER BRODO**

Trattasi di estratto di carne o brodo vegetale (privi di glutammato monopedico e di grassi vegetali idrogenati) rispondenti alla normativa vigente. Sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali monoseme, olii monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Può essere in granuli o in pasta, con gli ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali, deve essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

### **PREPARATI PER BEVANDA AL CIOCCOLATO**

Preparato zuccherato per cioccolata calda in tazza ad uso professionale con zucchero di canna e cacao in busta da 500 gr.

### **SUCCO DI LIMONE**

Succo di limone al 100%, per il condimento di pesce e carne, con indicata la data di scadenza.

### **ACETO**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco e rosso con una acidità espressa in acido acetico non inferiore a 6% di acidità totale ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5 % in volume. Nella confezione (bottiglia di vetro da 1 litro) deve essere indicato: il nome e la sede della ditta produttrice, il luogo di provenienza. Non deve essere aggiunta alcuna sostanza acetica e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, né avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

### **SALE MARINO ALIMENTARE IODATO**

Deve essere estratto dall'acqua di mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 0,0051% pari a 3 mg di iodio per 100 grammi di prodotto. Va fornito in confezioni da kg. 1.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Pierluigi Donà