



# CITTA' DI POTENZA

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

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

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

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

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

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000

dell'11 gennaio, la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

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

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

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

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 2092/91 e CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

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

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

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

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

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

### **PRODOTTI DOP E IGP**

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

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

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

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

### **PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI**

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

I prodotti tipici si caratterizzano per l'esigua produzione e per l'estrema variabilità delle tecniche di produzione.

(Regolamento CEE 2081/92- n. 2082/92)

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

### **Pane da agricoltura biologica**

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

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

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti. Non devono contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

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

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

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

### **Pane grattugiato da agricoltura biologica**

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

## **PASTE ALIMENTARI**

### **Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica**

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

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

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 5 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 10 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.).

La pasta deve:

- avere frattura vitrea;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;

- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata; dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non avere odori e sapori sgradevoli;
- mantenere sufficientemente a lungo la cottura senza dar luogo a collosità o a rottura della stessa.

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

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno del centro di cottura.

I contenitori debbono essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

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

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

### **pasta dietetica senza glutine**

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

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

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

- La sede dello stabilimento;
- Analisi chimica del prodotto ( composizione analitica centesimale );

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

### **Farina bianca**

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

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

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

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

### **Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale da agricoltura biologica**

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

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

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

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

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

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

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà.

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

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

### **Latte fresco pastorizzato da agricoltura biologica**

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

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

### **Yogurt alla frutta**

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

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

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

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

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

### **Parmigiano Reggiano DOP**

( Reg. CE n. 1107/96 – GUGE L. 148/96 del 21/6/96)

prodotto e marchiato sotto tutela del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, confezionato ed echitettato a norma delle vigenti disposizioni. Stagionatura minima 24 mesi.

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

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti interni, odore o sapore anomali.

Si richiedono confezioni porzionate sottovuoto.

### **Mozzarella da agricoltura biologica**

Prodotta con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997. Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997.

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

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

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata.
- colore bianco porcellaneo.
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.
- umidità massima: 65%.
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4 °C.

### **Burro da agricoltura biologica**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato, di origine biologica.

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

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

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

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

### **Scamorza**

### **CARNI**

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

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti: Fesone di spalla: Arrosto – macinato; Reale (taglio vicino al collo o alla spalla): Arrosto – spezzatino – macinato; Scamone: fettine; Fesa: Fettine; Noce: Fettine – Girello (o Magatello): fettine.

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

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004) Devono provenire da bovini nati, allevati in Italia, macellati e

sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE. Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7gg, secondo buona prassi.

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

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

categoria A o E per la fornitura di fesa, girello, scamone;

categoria D o B per la fornitura di reale e fesone di spalla

classificata S, E o U con indice di grasso 2, 3 o 4.

Deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili. Deve essere trasportata con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore  $\leq +7$  °C).

Le confezioni devono essere debitamente sigillate e rispettare, per quanto concerne l'etichettatura, i riferimenti normativi contenuti nel Regolamento CEE 1760/2000 (concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine) nonché i riferimenti normativi contenuti in successivi provvedimenti legislativi e/o regolamentari. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

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

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

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

### **Prodotti avicoli refrigerati**

Tagli richiesti: (cosce e petto di pollo, fesa di tacchino).

Caratteristiche delle carni di pollo:

I tessuti muscolari avranno per il pollo colorito rosa con una lieve sfumatura gialla, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; per il tacchino colore bianco-rosato. I muscoli avranno consistenza compatta ed elastica, spiccata lucentezza, assenza di umidità e saranno prive di ecchimosi o colorazioni

anomale soprattutto in corrispondenza dell'osso femorale, ischiatico e della carena dello sterno; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

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

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

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

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

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

Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura  $\leq +4^{\circ}\text{C}$  al cuore.

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

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

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

## **Prosciutto cotto senza polifosfati**

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

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

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

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

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

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

### **Bresaola**

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

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

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

### **Uova fresche in guscio da agricoltura biologica**

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- prodotte da galline allevate a terra;
- conformi alla Circolare n° 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia le uova possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

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

Le uova devono avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova sia internamente che esternamente non devono presentare colorazioni anomale ed essere esenti da sapori e odori estranei indesiderabili.

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

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

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

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

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima; qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti biologici di II° categoria previa comunicazione scritta con un anticipo di almeno 7 giorni all'Amministrazione comunale dell'irreperibilità sul mercato del prodotto.

Qualora la Ditta fornisca prodotti di II° categoria, mentre verrà dimostrata la disponibilità del medesimo di categoria I°, la Ditta verrà sanzionata con una penale come previsto dall'art. «penalità» del capitolato per fornitura di materie prime non conformi.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici,

screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

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

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

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

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

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

### **VERDURA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del

corpo vegetale reciso;

- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In applicazione al regol. CEE 2092 / 91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario

GENNAIO bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, indivia patate, radicchio, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchio, indivia, patate, prezzemolo, radicchio, verze, spinaci.

MARZO broccoli, carote, cavolfiori, finocchio, lattuga, patate, piselli radicchio, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE aglio, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, piselli, porri, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO aglio, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, verze.

GIUGNO bietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze,

OTTOBRE bietole, broccoli, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, melanzane, patate, porri, spinaci, zucca.

NOVEMBRE bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, coste, finocchi, indivia, lenticchie, patate, porri, radicchio, spinaci, zucca

DICEMBRE bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli, coste, erbe, finocchi, indivia, insalata belga, patate, radicchio, sedano, spinaci.

## **ORTAGGI A RADICE**

### **Carote**

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate.

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Devono essere intere, fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.

## **Barbabietola**

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

## **ORTAGGI A BULBO**

### **Cipolla**

Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10 mm.

### **Aglio**

Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

### **Pomodori**

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

### **Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

## **ORTAGGI A SEME**

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.

Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

### **Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

### **Fagioli**

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

### **Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia**

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

### **Tuberi e radici (patate)**

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

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

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

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

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

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

### **ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Le insalate (indivia, scarola, insalatina e radicchietto da taglio, radicchio bianco e rosso, ecc...) devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso 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 indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo

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

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

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

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

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

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate

### **FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

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

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;

- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In applicazione al regol. CEE 2092 / 91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario.

I prodotti in neretto dovranno essere di tipo biologico:

GENNAIO arance, banane mercato equo e solidale, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

FEBBRAIO arance, banane mercato equo e solidale, mele, pere, pompelmi, mandarini.

MARZO arance, banane mercato equo e solidale , mele, pere, pompelmi.

APRILE banane mercato equo e solidale, mele, pere, pompelmi.

MAGGIO banane mercato equo e solidale, ciliegie, fragole, pere, pompelmi, prugne,

GIUGNO albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine.

OTTOBRE limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

NOVEMBRE arance, banane equo e solidale, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE arance, banane equo e solidale, mele, mandarini, pere, pompelmi.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

### **Mele**

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

### **Pere**

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi

deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza.

Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

### **Arance**

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

La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.

Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

### **Limoni**

Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

### **Mandarini**

Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità.

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

### **Clementine**

I frutti devono essere senza semi, avere un diametro non inferiore a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

### **Banane da commercio equo e solidale**

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

## **PRODOTTI SURGELATI**

### **Caratteristiche generali:**

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, d. lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo

stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

*Caratteristiche del prodotto surgelato:*

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

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

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

### **Prodotti della pesca surgelati**

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido applicati ai prodotti allo stato sfuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per quelli in cui è richiesta la glassatura.

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato). Le grammature previste dall'allegato C del presente capitolato sono da intendersi come peso netto.

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 20% del peso del prodotto.

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

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE oppure extracomunitari, a quelli equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal capitolo V dell'allegato al d. lgs. n. 531/92.

I prodotti devono rispettare i limiti microbiologici riferiti a campionature su cinque unità campionarie per lotto.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non. Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve 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 di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

I prodotti della pesca surgelati devono essere esenti, se confezionati in filetti, da materie estranee, da organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie: bianco per i filetti di platessa congelati, bianco per i filetti e tranci di palombo. Devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose e gessose.

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

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Deve essere conforme al d. lgs. n. 109/92 e pertanto riportare:

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

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore deve essere riportato il paese di spedizione numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo n. 531/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e le temperature non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

Tipologia: halibut – tonno – platessa – sogliola – palombo – merluzzo – calamari – seppioline, filetti di trota eviscerati.

## FILETTI DI PLATESSA

I filetti di platessa surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

## FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente. I filetti di merluzzo sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo e sono confezionati secondo la vigente normativa.

Composti da strati di filetti tra loro interfogliati. I filetti di merluzzo hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta, la superficie interna è color bianco-grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola

bianca lucente, che a forma di frangia ricopre per quasi l'intera superficie tutta la sua estensione. Tale caratteristica del filetto di merluzzo costituisce il residuo della connessione anatomica tra pelle del pesce e gruppi muscolari sottostanti strati di filetti tra loro interfogliati.

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Il metodo più largamente utilizzato per la preparazione di prodotti surgelati è quello della congelazione ultrarapida. I vegetali da sottoporre a surgelazione debbono essere interi e freschissimi e portati a temperatura da -29°C a -40 °C secondo il genere e la pezzatura del prodotto.

Devono essere esenti da coloranti, conservanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi in genere.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni.

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei 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 calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimento.

### *Requisiti organolettici:*

Aspetto: esente da parti non edibili, avvizzito, scolorito, ingiallito, macchiato, alterato o comunque difettoso, da parassiti e da corpi estranei di qualsiasi natura.

Colore: tipico.

Odore: caratteristico, esente da note estranee.

Sapore: tipico del prodotto fresco e sano, esente da sapori anomali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971 e successive modifiche e d. lgs. 110 del 27.01.1992 "Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C come da D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15.06.1971 e successive modifiche.

In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. 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 le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Tipologie ammesse: bietola biologica, carciofi a spicchi, cuori di carciofo, fagiolini extrafini, finocchi biologici, piselli fini biologici, spinaci biologici, zucchine a disco, minestrone biologico, cavolfiori biologici, carote a dischi, broccoli, prezzemolo biologico, basilico, misto per soffritti (cipolla, sedano, carota), fagioli borlotti, fagioli cannellini.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

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

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

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

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: Ln.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 138 del 13.06.1991.

## **Pomodori pelati da agricoltura biologica**

Il prodotto di produzione nazionale di qualità superiore deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96).

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi

aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

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

Debbono essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.1992 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

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

Inoltre, ai sensi dell'art. 27 del medesimo Decreto, deve essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

### **Passata di pomodoro di origine biologica**

Di produzione nazionale deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100 °C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e

### **Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica**

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

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

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

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

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono

presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

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

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

#### **Zucchero**

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.03.80 e successive modificazioni

ed integrazioni (D.M. 14.02.72 e D.M. 11.08.72).

E' consentita l'aggiunta di amido di frumento e/o di mais allo zucchero impalpabile, vanigliato e non (l'aggiunta non oltre il 3%).

#### **ALTRI PRODOTTI**

##### **Acqua (in occasione di gite o in caso di necessità)**

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 mL a persona in caso di necessità contingenti e temporanee.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da L 0.5.

##### **Succhi di frutta da agricoltura biologica vari gusti (in occasione di gite)**

Senza zucchero in confezione monodose da 200 cc. Devono riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili tutte le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di prodotti biologici.

##### **Camomilla del circuito del mercato equo e solidale**

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla Legge n. 1724 del 30.10.1940.