

**TABELLE
MERCEOLOGICHE
DEI PRODOTTI
ALIMENTARI**

INDICE

DESCRIZIONE PRODOTTO	PAG.
DISPOSIZIONI GENERALI	4
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	6
PASTE ALIMENTARI	7
PRODOTTI DOLCIARI	9
LEGUMI ESSICCATI/LESSI	9
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	10
PRODOTTI SURGELATI – CONGELATI	11
CARNI INSACCATE	16
LATTE E FORMAGGI	17
FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D’ORIGINE E TIPICI	17
FORMAGGI A PASTA FILATA/TENERA	18
FORMAGGI A PASTA DURA	19
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE, CONSERVATI	20
PESCE CONGELATO/SURGELATO	21
SALE, AROMI, CONDIMENTI, SPEZIE, ZUCCHERI	22
PRODOTTI SENZA GLUTINE	23

ACETO DI VINO BIANCO	23
BASILICO SURGELATO	13
BICARBONATO DI SODIO	23
BIETOLE SURGELATE BIO	15
BRESAOLA	16
BURRO DI QUALITA’ DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	17
CAPPERI	11
CAROTE SURGELATE	13
CAVOLFIORE SURGELATO BIO	14
CECI BIO	10
COLOMBE, PANETTONI E PANDORO	9
CRESCENZA- STRACCHINO	18
CUORI DI MERLUZZO SURGELATI BIO	21
DESSERT/BUDINO	9
FAGIOLI CANNELLINI LESSI IN SCATOLA DA PRODUZIONE BIOLOGICA	10
FAGIOLINI SURGELATI BIO	14
FARINA BIANCA TIPO"00	6
FILETTI DI MERLUZZO / NASELLO SURGELATI	21
FILETTI DI PLATESSA SURGELATI	22
GNOCCHI DI PATATE	7
GRANA PADANO GRATTUGIATO D.O.P.	19
LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE PARZIALMENTE SCREMATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	17
LENTICCHIE DI NORCIA IGP	10
MINISTRONE BIO	16
MISTO DA SOFFRITTO SURGELATO	16
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	18

NOCE MOSCATA	22
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO IGP/DOP	22
OLIO MONOSEME DI ARACHIDE	23
OLIVE DENOCCIOLATE	11
ORZO PERLATO BIO	10
PANGRATTATO	6
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P	19
PASTA BIOLOGICA DI SEMOLA DI GRANO DURO	7
PASTA PER LASAGNE ALL'UOVO	7
PASTE SPECIALI CON RIPIENO	8
PATATE SURGELATE	14
PECORINO TOSCANO DOP	18
PESTO ALLA GENOVESE DOP	20
PISELLI SURGELATI BIO	15
POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO	10
PASSATA DI POMODORO E DOPPIO CONCENTRATO	11
PRODOTTI SENZA GLUTINE (pane senza glutine, base per pizza senza glutine, dolci senza glutine, lasagne senza glutine surgelate, pasta senza glutine, pasta di mais senza glutine, gnocchi senza glutine, preparato per impanare senza glutine.	23
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DOP	16
RAVIOLI/TORTELLI	8
RISO BASMATI	8
RISO DOP/IGP	8
ROBIOLA BIO	18
SALE MARINO GROSSO E FINO	22
SEMOLINO BIOLOGICO	7
SPINACI SURGELATI BIO	15
TONNO AL NATURALE	20
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	20
UOVA FRESCHE DI GALLINA IN GUSCIO BIO	20
VINO DA CUCINA	23
YOGURT ALLA FRUTTA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	17
ZUCCHERO SEMOLATO	23

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche. Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste o meno dal menu concordato. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

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

Ai sensi dell'all.1 « Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. », D.M. 25/07/2011, art.6.3.1. i prodotti da forno, la pasta, il riso, le farine, le patate, i pomodori, i prodotti trasformati, i formaggi, il latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire :

Per almeno il 40% di peso sul totale da produzione biologica e per almeno il 20% da sistemi di produzione integrata da prodotti IGP, DOP e STG

Per quanto concerne la fornitura del pesce, ai sensi dell'all.1 « Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. », D.M. 25/07/2011, art.6.3.1, il 20% di peso sul totale deve provenire da acquacoltura biologica.

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.)

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Ogni etichetta deve contenere:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente
- la data di consumo preferibile o la scadenza
- la quantità
- il nome del responsabile del prodotto e della sede
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- il numero di lotto
- le modalità di conservazione
- la tabella nutrizionale

Sulle etichette delle derrate DOP deve essere riportato anche il marchio con il numero di riconoscimento e la conformità al relativo articolo di legge.

Sulle etichette delle derrate biologiche devono essere riportati anche la dicitura "da agricoltura biologica" , il logo e la dicitura "Agricoltura UE", il codice dell'organismo di

controllo e il codice dell'operatore. Anche sul documento di accompagnamento deve essere scritto "Biologico".

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità. Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.. I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti a filiera controllata

con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

1) I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01/01/2009), che abroga il regolamento CEE 2092/91. Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti. Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione". Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

2) I prodotti da agricoltura integrata devono essere conformi a quanto previsto dalla norma UNI 11233/2007 – Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentare Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali. Alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

3) I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale così come definiti nella Legge Regionale Toscana n. 37 del 23 febbraio 2005.

4) I prodotti tipici sono precisamente identificati come:

- Denominazione di Origine Controllata (DOC) marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.

- Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- Specialità Tradizionali Garantite (STG) marchio volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg. CEE 2082/92 e s.m.i.). I prodotti agroalimentari "tradizionale" si intendono quei prodotti regolamentati dal Decreto MIPAF 18.07.2000. I prodotti convenzionali: tutti gli altri prodotti. I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111 e s.m.i. Protezione dei soggetti malati di celiachia di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

FARINA BIANCA TIPO "00" PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Farina di grano tenero biologica con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67, dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni e succ. mod. ed integrazioni. È denominato "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Per quanto riguarda le caratteristiche igienico sanitarie il prodotto:

- non deve essere alterato per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo;
- non deve contenere additivi
- non deve contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche lo sfarinato di colore bianco latte impalpabile per il tipo "00"

- non deve presentare grumi, sapori e odori acri

Confezionamento: Il prodotto deve essere preferibilmente in confezioni (sacchetti) da 1 kg sigillate di carta le quali non devono presentare difetti o rotture e devono essere costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento. Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANGRATTATO

Descrizione: Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di

sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i. Confezionamento: le confezioni, preferibilmente da 500 gr. devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

PASTE ALIMENTARI

PASTA BIOLOGICA

Descrizione: Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

E' richiesta la pasta di semola di grano duro ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua.

La pasta deve essere essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere
- Bottatura o bolle d'aria
- Spezzature o tagli

Non sono ammessi additivi e deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico.

L'offerta si riferisce a vari formati, tra cui : spaghetti, tempestina, risone, stelline, ditalini rigati, ditali rigati, sedani rigati, sedanini rigati, pipe, conchiglie conchigliette rigate, pennette rigate, penne rigate, mezze penne rigate, tortiglioni, fusilli, gnocchetti sardi.

I formati delle confezioni dovranno essere preferibilmente da 1 a 5 kg.

SEMOLINO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Farina di semola di grano duro (o di riso) macinata grossa. Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

GNOCCHI DI PATATE

Descrizione: devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti)
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Confezionamento: sono richieste confezioni da 1 kg sottovuoto. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i. Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA PER LASAGNE ALL'UOVO

Descrizione: Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg. di semola, come indicato da art. 31 Legge 580/1967 e successive modificazioni. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967, dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985 e dal D.M. 119/96.

La pasta all' uovo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima 12,50%

Ceneri da 0,85 a 1,10 su 100 parti di sostanza secca

Cellulosa 0,20 - 0,45 su 100 parti di sostanza secca

Sostanze azotate contenuto minimo 12,50%

Acidità massima 5%

Confezionamento: Confezione da 500 gr

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RAVIOLI - TORTELLI

Il ripieno di norma deve essere composto da: ricotta, pangrattato, spinaci freschi o surgelati formaggio grana e sale. ricotta pangrattato, spinaciecc

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed atomizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione

Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

RISO DOP/IGP

Descrizione: Conforme ai Reg.ti CE n.1078/2009, n.982/2007, n.1263/1996, n.205/2009 e UE n.1296/2011

RISO BASMATI

Descrizione: Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie, né essere infestato da parassiti o larve in genere, come da disposizioni vigenti. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti. E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985,

D.lgs 109/92, DM 264/98 e successive mod.),

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni

chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Di queste paste sono richiesti i ravioli o tortelli, secondo la seguente descrizione:

PRODOTTI DOLCIARI

DESSERT/BUDINO

Descrizione: al gusto di creme caramel e cioccolato. Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal DPR n.54 del 14/01/97 (attuazione Reg.92/46/CEE).

Confezionamento: preferibilmente confezioni da 100 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

COLOMBE, PANETTONI, PANDORO

Descrizione: prodotti secondo il Decr. mitt. 22.7.05 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

Confezionamento e pezzatura: secondo richiesta. Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LEGUMI ESSICCATI - LESSI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007;
- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie di provenienza biologica e lenticchie di Norcia (IGP)

FAGIOLI CANNELLINI LESSI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione : I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Non sono concessi additivi. Indicazioni obbligatorie : produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato. Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) preferibilmente da 400g . Shelf -Life residua alla consegna: 70%.

CECI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Descrizione : I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Non sono concessi additivi. Indicazioni obbligatorie : produttore - origine - peso netto.

LENTICCHIE DI NORCIA IGP

Descrizione : I prodotti devono rispettare quanto stabilito dal Reg.CE n.1065 del 12/06/1997

ORZO BIOLOGICO PERLATO

Granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti , e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

POMODORI PELATI, POLPA PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto. La denominazione “pomodori pelati” è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate. I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%. Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak o barattoli in vetro preferibilmente da 3 Kg., per la polpa di pomodoro, di 400 gr. per i pomodori pelati.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASSATA DI POMODORO E DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.). La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decreto Ministero Sanità 13.07.95 e s.m.i.. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art.64 e DeScr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente.

Il doppio concentrato di pomodoro è salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio, la concentrazione deve essere indicata in etichetta.

Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura.

Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore entro i limiti dei param. Gardner
- odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco
- residuo secco genuino: non inferiore al 28%

Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti.

CAPPERI

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

OLIVE DENOCCIOLATE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta.

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minin. Industria 25.9.95 n. 493 e s.m.i.. 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 e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110. I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

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

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

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

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

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

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;

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

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

Disposizioni generali relative alla presentazione:

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

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

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

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

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;

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

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro.

BASILICO SURGELATO

Descrizione:

Deve essere di filiera italiana, inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

CAROTE SURGELATE DISCO CONVENZIONALI

Descrizione: hanno le caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati), inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Le carote devono presentarsi a rondelle

Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

CAVOLFIORE SURGELATO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Deve essere caratterizzato da ricche infiorescenze che sono serrate in una specie di palla (cavolfiore). I cespi devono essere freschi e sani. Il cavolfiore deve essere ben pulito, con infiorescenza bianca, ben chiusa e soda. Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

PATATE SURGELATE TAGLIATE STICK

Descrizione: hanno le caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati), inoltre:

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

Confezionamento: preferibilmente in formato stick in involucri da 2,5 kg.

FAGIOLINI SURGELATI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: hanno le caratteristiche dei vegetali surgelati, (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati), inoltre:

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

Inoltre devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;

Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

PISELLI SURGELATI BIOLOGICI

Descrizione : le caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati),
inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l’odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;

Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

BIETOLE SURGELATE PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione : le caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati),

Inoltre:

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

Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

SPINACI SURGELATI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione : le caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati),

Inoltre:

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

Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

MINISTRONE BIOLOGICO IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità. Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole. Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il Minestrone è composto da vari tipi di verdure, tra cui almeno le seguenti: patate , piselli , carote, fagioli, zucchine.

Confezionamento: Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore. Le confezioni , preferibilmente da 2,5 kg. sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

MISTO DA SOFFRITTO SURGELATO

Descrizione: Le verdure surgelate (sedano, cipolla e carota) devono essere in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei e da tracce di infestazione da roditori, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. Alla consegna i prodotti devono avere una scadenza non inferiore a 12 mesi. Confezionamento: preferibilmente da 2,5 kg.

CARNI INSACCATE

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE PARMA D.O.P.

Descrizione: Deve essere conforme ai Reg.ti C.E. n..1107/96, C.E. n..102/2008 E U.e. n.148/2010 E 1208/2013.

BRESAOLA

Descrizione: Carne di manzo, salata ed essiccata. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto. 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%
- Confezionamento: Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva. Richieste preferibilmente in vaschette (fette) da 100 gr.

LATTE E FORMAGGI

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici. Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i. Etichettatura: I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.L. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale. Confezionamento: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE PARZIALMENTE SCREMATO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico, di origine italiana e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. Confezionamento: Confezioni preferibilmente da Litri 1 .Vedi disposizioni generali. Etichettatura: vedi disposizioni generali.di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

BURRO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna. Confezionamento: in confezioni preferibilmente da gr 250

YOGURT ALLA FRUTTA PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 2092/91 E 1804/99 E S.M.I.

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi. Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Richiesti gusti alla fragola e alla banana. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Confezionamento: vasetti preferibilmente da gr. 125.

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i. Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione. I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i. Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve

avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0°- 4°C, D.P.R. N. 327/80, art. 47 e 52 e s.m.i. Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco; - devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 Marzo 1973 e s.m.i.;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.L.109/92 e s.m.i.

Disposizioni generali relative al confezionamento: Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

FORMAGGI A PASTA FILATA/ TENERA

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

Descrizione: deve essere conforme al Reg.CE n.1107 del 12/06/96 e CE n.103 del 4/2/2008.

CRESCENZA STRACCHINO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Convenzionale

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

Confezionamento: preconfezionato in pacchi preferibilmente da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione preferibilmente da 100 gr. etichettate.

ROBIOLA DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Descrizione. Formaggio della Lombardia, dolce, tenero, non stagionato. Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Prodotti da latte vaccino fresco
- Il grasso minimo sulla s.s. deve essere non inferiore al 50%, DM 29/12/73
- Devono essere maturi

Confezionamento: monoporzioni preferibilmente da 100 gr

PECORINO TOSCANO DOP

Descrizione: deve essere conforme al Reg. CE n.1263/96, UE n.1021/2010 e CE n.1263/96.

UOVA FRESCHE DI GALLINA IN GUSCIO PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA IN ACCORDO CON I REGOLAMENTI (CE) 834/2007/CE E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI

Descrizione: Le uova di gallina debbono essere di allevamento a terra, all'aperto biologiche, di Cat. A fresche come previsto dal Reg. CE 1804/99 e D.M. 4/8/2000. Le caratteristiche di tali uova, sono indicate nel suddetto Regolamento.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla speratura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile. L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

PESTO ALLA GENOVESE DOP

Descrizione: contiene i seguenti Ingredienti olio extravergine d'oliva spremuto a freddo, parmigiano Reggiano Dop, Pecorino Dop, pinoli, noci, aglio, sale ecc. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/1992 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

Confezionamento: Preferibilmente In confezioni da 1 kg

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i.. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Confezionamento: preferibilmente in confezione da 80 gr. netti.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92. Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti. L'olio di governo deve essere di oliva. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i.. Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.. Confezionamento: Preferibilmente in confezione da g. 1.730 in banda stagnata o bag in box.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i.. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie. L' odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CUORI DI MERLUZZO SURGELATI BIOLOGICI/MSC

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere HOKI

- Glassatura (%) 10

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20/25

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti Porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Reg.CE n.834/07 e regolamenti attuativi, tra cui il Reg.710/2009) e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Confezionamento: preferibilmente confezioni da 5 kg

FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere HOKY. I filetti di merluzzo devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20/25

Confezionamento: Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. Sono richieste preferibilmente confezioni da 5 kg.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e

lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE. I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20/25

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. Sono richiesti preferibilmente in confezioni da 5 kg. Nel caso di prodotto già panato gli ingredienti devono essere i seguenti: filetti di platessa, panatura (acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero, amido di patata, sale, pepe), senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60 %.

SALE - AROMI – CONDIMENTI - SPEZIE - ZUCCHERI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

NOCE MOSCATA

E' richiesta la noce moscata convenzionale. Descrizione: Deve provenire dallo stesso luogo di produzione. Deve essere macinata, sana, pulita, esente da parassiti. Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura – origine. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza

SALE MARINO GROSSO e FINO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.). E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i. Confezionamento: preferibilmente in confezioni da 1 Kg. Etichettatura: vedi disposizioni generali.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE AL 100% IGP/DOP

Descrizione: Deve essere conforme al Reg. UE 2301 DEL 08/12/16. L'etichetta deve riportare l'origine italiana al 100%, con olive coltivate e frante in Italia, oltre alle altre indicazioni riportate a pag.4).

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE

Descrizione: Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n.1002/1989. Confezionamento: in contenitori sigillati da l. 1.

L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984. Preferibilmente in confezioni da un litro. Etichettatura: a norma di legge.

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70). La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986. Confezionamento: preferibilmente in bottiglie di vetro da un litro. Etichettatura: a norma di legge.

VINO BIANCO DA CUCINA

Descrizione: E' richiesto vino bianco da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette. Dovrà essere fornito in confezioni brik preferibilmente da 1 lt.

ZUCCHERO SEMOLATO

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

BICARBONATO DI SODIO

Descrizione : il prodotto deve essere fornito in polvere puro. Confezionamento: preferibilmente in scatole di cartone da 500 gr.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine. I prodotti oggetto della fornitura dovranno comunque essere selezionati tra:

- prodotti presenti nel registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine riportanti il claim “(prodotto) dietetico senza glutine” ai sensi del Decreto legislativo 111/92.
- Prodotti con marchio Spiga Sbarrata rilasciato dall’AIC Onlus
- Prodotti inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti edizione corrente

Sono normalmente richiesti:

Base per pizza senza glutine

Biscotti tipo “magdalenas”

Dolci senza glutine

Merendine monoporzione

Farina senza glutine per pizza

Confezioni da 1 kg

Gnocchi senza glutine

Lasagne senza glutine surgelate

Pane senza glutine

Rosette da 45 gr.

Pasta senza glutine

Pasta di mais senza glutine

Preparato per impanare senza glutine

