



COMUNE DI PRATO
Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Allegato N. 3

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI

- GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE***
- GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO***
- GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE***
- GRUPPO 4: *SALUMI***
- GRUPPO 5: *UOVA***
- GRUPPO 6: *VERDURE SURGELATE***
- GRUPPO 7: *FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI***
- GRUPPO 8: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA***
- GRUPPO 9: *CEREALI E DERIVATI***
- GRUPPO 10: *PANE E PRODOTTI DA FORNO***
- GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI***
- GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE***
- GRUPPO 13: *PRODOTTI BIOLOGICI***
- GRUPPO 14: *PRODOTTI TIPICI e TRADIZIONALI***
- GRUPPO 15: *PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI***

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg. CE853/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purchè sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE e D.L.gs 109/1992 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti:

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- mela di groppa
- girello
- noce
- sottonoce

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- muscolo
- campanello
- sorra

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali,
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione,
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento,
- paese di nascita,
- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento

,Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE e Dir.89/396/CEE e del el D.Lgs 286/1994, Dir. 91/497/CEE e Dir.91/498/CEE).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,

- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura ($<4^{\circ}\text{C}$) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

PESCE SURGELATO

Requisiti

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori di merluzzo e/o halibut ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92 e Dir. 89/108 CEE).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18°) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

In generale i formaggi devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Devono essere etichettati ai sensi del D.L 109/92 e Dir.89/395 e 89/396/CEE e riportare indicazione del marchio di identificazione dello stabilimento di produzione e/o confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004

Per i prodotti lattiero-caseari è previsto il rispetto di quanto sancito con il Reg.CE n.816/2004 e successive modifiche relativo alla concessione di aiuto per la cessione del latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Parmigiano Reggiano

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81. Marchiato, scelto, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella A Bocconcini (O Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

Fontina

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

Formaggi Emmenthal Bavarese

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiori, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

Provola Dolce

Formaggio pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero, di forma cilindrica. Crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

Pecorino Sardo

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La stagionatura deve essere superiore a 6 mesi dato che deve essere usato per la preparazione del pasto. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Pecorino Toscano D.O.P.

Formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti toscani, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente giallo/paglierino per la tipologia a pasta semi-dura. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Ricotta pastorizzata

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Belpaese Marca “Galbani”

Crescenza O Stracchino

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg. **Marca “MUKKI LATTE”.**

Casatella: Marca “Mukki Latte”.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata a norma della L. n° 169/89.

YOGURT ALLA FRUTTA BIO

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta e provenire da latte vaccino intero entrambi di provenienza da agricoltura biologica.

Il prodotto dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus* in forma viva fino al TMC del prodotto di almeno 1,5x1.000.000 U.F. C./gr.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche bromatologiche, qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto, per il progetto colazione a scuola, anche **“Yogurt alla Frutta” da bere.**

Il prodotto dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus e Lactobacillus casei* in forma viva fino al TMC del prodotto di almeno 1,5x1.000.000 U.F. C./gr.

LATTE UHT INTERO MUKKI

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89

BURRO

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

GRUPPI 4: SALUMI

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 .

Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine. Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. 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.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

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.

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

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Etichettatura(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE)

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiate, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)
Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

La mortadella di BOLOGNA deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, non deve contenere fonti di glutine e senza glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

Etichettatura(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE,)
con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

MORTADELLA DI PRATO

La mortadella di Prato deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Consistenza compatta, colore rosato tendente all'opaco, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso di colore bianco. Deve essere prodotto senza l'aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante. La mortadella deve presentare assenza di difetti esterni ed interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione.

Deve essere confezionata sottovuoto.

Etichettatura

Ai sensi del D.L.gs 109/92 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

BRESAOLA IGP della Valtellina

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)
con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

GRUPPO 5: UOVA

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg che come contenuto corrisponda a circa n.20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati. I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

pigmenti 10 p.m minimo (espressi come beta-carotene)

pigmenti di sintesi assenti.

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

UOVA FRESCHE CON GUSCIO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento all'aperto, a terra o biologico, di peso di circa 60/65 gr., devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi della Direttiva 1099/744/CEE, dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto nel D.Lgs. 29/luglio /2003 in attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/04/CE e da Reg. CE 853/2004..

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini bruxellex
- fiori di cavolfiore
- verdura mista per minestrone

Il minestrone surgelato, deve essere composto da undici tipi di verdura secondo le percentuali indicate: patate 15%., piselli 15%, pomodori 5%, porri 5%, verdure 5%, sedano 3%.

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI

FRUTTA

La frutta fresca da fornire quotidianamente dovrà provenire da coltivazioni biologiche. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico-sanitarie previste dalla legge 30/04/1962 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione del 26/03/1980 n. 327 ed al D.P.R. 18.05.1992 n. 322, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni.

Su richiesta della U.O. Refezione potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola scuola. Devono essere previste consegne di confezioni riportanti tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici.

Qualora si presentassero difficoltà a reperire sul mercato i suddetti prodotti in condizioni di buona qualità sarà possibile anche se in via del tutto eccezionale – previo accordo preventivo con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire frutta fresca proveniente da produzione a "Lotta integrata" cioè di prodotti ottenuti attraverso nuove tecniche agronomiche che prevedono una razionalizzazione e una diminuzione dei trattamenti con molecole di sintesi.

I prodotti devono essere accompagnati dall'autocertificazione attestante che la frutta non presenta residui chimici e che la stessa avrà caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/180. Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

Pere

Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

Arance

Varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa la grammatura.

Banane

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto nel periodo Febbraio/Maggio.

Mandarini/Mandaranci

Devono possedere le caratteristiche generali citate. . La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Ciliegie

Oltre possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.

Limoni

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

PRODOTTI ORTICOLI

1 – ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

2 – ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

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

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.
- d) essere di pezzatura uniforme
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane

Ortaggi da frutti:

POMODORI

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

ZUCCHINE

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il podotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

Ortaggi a radice

CAROTE

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti prive di ogni traccia di terra e di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

PATATE

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solamina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

Ortaggi a fiore

CAVOLFIORE

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

Ortaggi a fusto

FINOCCHI

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Ortaggio a bulbo

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione,

- almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).

- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

Ortaggi a foglia

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile e radicchio trevisano, spinaci e bietola.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

POLPA DI POMODORO

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

SUCCO DI FRUTTA

Il prodotto succo di frutta deve avere una percentuale di polpa di frutta non inferiore al 70%. Questo prodotto potrà essere usato, previo accordo con l'U.O. Refezione, come sostituzione della frutta fresca qualora la programmazione della frutta proveniente da agricoltura biologica fosse di difficile reperibilità o come prodotto da inserire nel programma del Progetto Colazione.

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere “PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO” cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi “al dente” con aspetto appena lattiginoso dell’acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo “0” o di produzione straniera. La pasta dovrà essere prodotta con semola di grano duro proveniente da coltivazioni biologiche ed essere di qualità superiore per catering. Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

PASTA ALL’UOVO

Conforme a quanto sopra ma all’uovo come previsto all’art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 4.7.1967. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque “esaltatore di sapore”. La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina) 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.

Per i successivi prodotti dovrà essere presentata specifica campionatura alla U.O. Refezione. Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, si richiedono le seguenti caratteristiche:

TORTELLINI DI CARNE

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-30.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all’art.5 D.L. 30.12.1992 n.537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n:537/1992.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

RAVIOLI CON VERDURA

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 50-50. Il ripieno deve essere composto da: ricotta 55%, spinaci freschi o surgelati 30%, formaggio grana 15%. Sale e aromi.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed automatizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni (kg 2.500, kg 5 o kg 10 cd), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l’autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 circa e un diametro di mm. 20 circa. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

RISO

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo “0” proveniente da coltivazione biologica, acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M: 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., al 40% oltre il kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano “affettato” da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini) su richiesta specifica dell’Ufficio.

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

SCHIACCIATA ALL’OLIO

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti: farina tipo “0” , lievito di birra, olio d’oliva extra vergine, sale. Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall’olio d’oliva vergine nel rispetto del decreto del Ministero della sanità 27 Febbraio 1996, n.209 e successive modifiche(Decreto n. 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale ed olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell’impasto iniziale(2% per il sale, 2% per l’olio d’oliva extra vergine);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti e rammollimenti. Per la spalmatura in superficie è ammesso solo l’uso di olio extra vergine d’oliva.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo “0” o di tipo “1” a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm.

Ingredienti: farina ”0” , mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa di pomodori pelati, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, origano, sale.

Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio d'oliva vergine nel rispetto del decreto del Ministero della sanità 27 Febbraio 1996, n.209 e successive modifiche(Decreto n. 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- Le teglie di cottura devono possedere ottimo stato d'igiene, non presentare zone di arruggimento né fessurazioni o scalfitture. La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purchè la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di pianificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

CRACKERS

Prodotti in conformità al D:P:R: 23 giugno 1993, n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. E' escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

TORTINA

Può essere richiesta la loro fornitura sia nella programmazione prevista nel Progetto Colazione, sia qualche volta, al posto della frutta al termine del pasto.

I prodotti devono essere realizzati con ingredienti semplici e naturali. Peso previsto dai 33 ai 45 gr. La tipologia delle merendine richieste potrà varia fra: crostatina alla marmellata, pan di spagna farcito di crema, latte, cioccolata, pandorino, plum-cake, tortina alla carota o yogurt, tortina di PORRETTA (gusto tradizionale o al limone).

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olii monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione toscana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

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

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura alla U.O. Refezione.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

GRUPPO 13: PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti di produzione italiana devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico sanitarie previste dalla Legge 30.04.62 n.283 e successivo regolamento di esecuzione 26.03.1980 n.327 ed al DPR 18.05.1982 n.322, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni:

Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria.

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

Dovranno essere forniti giornalmente i seguenti tipi di prodotti: PASTA, PANE e FRUTTA FRESCA.

Nel caso che la Ditta presenti, in sede di offerta qualitativa, la disponibilità a fornire derrate alimentari nella misura del 100% biologico tutti i prodotti devono riportare le sopraindicate caratteristiche e certificazioni.

GRUPPO 14: PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali anche la nostra A.C. si fa promotrice – nell’ambito della refezione scolastica – del consumo di **prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali** riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell’alimentazione, sia sotto l’aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

I prodotti che si fregiano di una D.O.P. o di una I.G.P. sono prodotti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente all’ambiente geografico comprendente i suoi fattori naturali ed umani. Risponde all’indicazione di “prodotto tradizionale” quello le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo per un periodo in inferiore ai 25 anni. (D.Mi.P.A.F. n.350 del 08/09/99).

GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione di pasti con dieta speciale “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dal D. Lgs. N. 111/92, del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 come prodotti destinati ad un alimentazione particolare e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall’indicazione delle caratteristiche 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 dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. 77 del 16/02/93);
- l’indicazione in Kcal del valore energetico;
- il nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del venditore;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto;

Tutti i prodotti devono essere contenuti nel prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci annualmente aggiornato.

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: Proteine 13%, lipidi 3,5 %, carboidrati 82,3% umidità 12,5 %.

Le proteine devono provenire da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, penne rigate, fusilli, tagliatelle, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi, pastine per brodi di carne e verdure/legumi.

Pane Bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g 2,5 ;Lipidi g 1,5;Carboidrati g 40;Fibra alimentare g 8; Ceneri g 1; Umidità g 47

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g.6,38;Lipidi g.0,6;Carboidrati g.75,59;Fibra alimentare g.8,9; Ceneri g.2,19;Umidità g.8,9

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone piccolo.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Inoltre per gli utenti affetti da intolleranze alle proteine dell'uovo e/o del latte, dovrà essere prevista – sempre a carico della ditta – la fornitura di prodotti speciali privi di tali alimenti, nella fattispecie può essere fornito un “Biscottino” senza glutine, latte ed uova.