

COMUNE DI CORTONA

Provincia di Arezzo

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

**AREA AMMINISTRATIVA
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA
SERVIZI SCOLASTICI EDUCATIVI**

1. INTRODUZIONE

Tutte le derrate alimentari dovranno essere composte da materie prime con provenienza da allevamenti e coltivazioni italiane (escluso le banane, ananas e alcuni tipi di pesce) le quali dovranno essere lavorate trasformate e confezionate in Italia

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;

Le derrate non dovranno contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n 53;

Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e ss. mm.);

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione secondo le disposizioni del D.P.R 26 marzo 1980, n° 327, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche corrispondenti alle normative italiane ed europee nonché a quelle indicate nel presente capitolo.

Si richiama particolare attenzione agli alimenti destinati ai bambini dei Nidi d'Inanzia, per i quali potrebbero essere richieste forniture alimentari individualizzate.

E' richiesta la fornitura di tutti gli alimenti utili a produrre i pasti destinati agli utenti, anche quelli non specificatamente elencati.

2. ALIMENTI PER INTOLLERANZE ED ALLERGIE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti indicati nei certificati medici o vademecum ove esistenti per la tutela degli alunni o utenti che presentano intolleranze o allergie specifiche; nonché tutti gli alimenti di specifiche marche per alunni celiaci delineati nel manuale degli alimenti previsto dall'Associazione Nazionale Italiana Celiaci.

3. PRODOTTI DI QUALITA' (FORNITURA OBBLIGATORIA)

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 283/62 e succ. regolamento di esecuzione 327/80, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, ed attuali norme vigenti, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti dovranno essere conformi ai principi di produzione agricola in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE 2092/91 adottato dal governo italiano con decreto 382/92 e s.m.i..

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE". Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura biologica certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

- UOVA BIOLOGICHE PASTORIZZATE

Uova biologiche pastorizzate in confezioni da Kg. 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria "A"extra, del peso medio di gr. 55/60.

Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti.

La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente.

- FAGIOLINI BIOLOGICI SURGELATI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

- PISELLI BIOLOGICI SURGELATI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambiente a quella ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8 mm.

- SPINACI BIOLOGICHE SURGELATE

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di alta qualità.

- BIETOLA BIOLOGICA SURGELATA

La bietola dovrà appartenenti alla categoria 1° e quindi di alta qualità.

- CARCIOFI BIOLOGICI SURGELATI

I carciofi dovranno essere di 1^a categoria e quindi di alta qualità.

- LEGUMI SECCHI BIOLOGICI: FAGIOLI (DIVERSE VARIETA') - LENTICCHIE – LENTICCHIE DECORTICATE - CECI

Devono provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti. Devono possedere le seguenti caratteristiche minime :

- devono essere puliti;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono essere privi di insetti o altri corpi estranei
- devono essere uniformemente essiccati
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

- POMODORI PELATI E/O POLPA DI POMODORO BIOLOGICI

Deve provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti. Deve possedere le seguenti caratteristiche minime:

- colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- odore e sapore caratteristici del pomodoro fresco e assenza di odori e sapori estranei.

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

2 All. C al capitolato d'oneri di cui alla D.D. cod. F n° 179 del 07/06/200

- RISO BIOLOGICO SEMINTEGRAL E /INTEGRAL E

Il riso deve provenire da coltivazioni biologiche che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento CEE 2092 del 24.06.1991 (recepito dalla legislazione nazionale con D.M. 338/R del 25.02.1992) e successive modificazioni ed integrazioni.

Il riso deve essere confezionato ed etichettato secondo le indicazioni di cui al predetto Regolamento CEE 2092 del 24.06.1991.

Il riso dovrà avere:

aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;

granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei;

non cattivi odori;

non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste:

Parboiled;

Fino: Ribe, Europa;

Superfino: Arborio, Roma.

- CEREALI IN GRANI BIOLOGICI: FARRO - ORZO PERLATO

Devono provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti. Devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- Devono risultare indenni da alterazioni, infestazioni di parassiti animali e vegetali e funghi

- Non devono contenere altri semi, devono essere a granella il più possibile uniforme, integra e pulita

- Devono essere confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

* PRODOTTI DOP E IGP

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

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

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

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti: formaggi, preparazioni di carni, carni, prodotti ortofrutticoli e cereali, olio di oliva, prodotti di panetteria, ecc.

- CARNE BOVINA IGP

Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP), prodotta a norma di quanto stabilito nell' apposito Disciplinare, approvato secondo le norme previste nel Regolamento CE 510/2006.

La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

In particolare la carne:

-Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi , nati, allevati e macellati nel territorio regionale.

- Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore ad R , stato di ingrassamento 2 / 3.

- Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni (; D.Lgs. 27-01-1992, n. 118, D.Lgs. 27-01-1992, n. 119, D.M. 14-11-1996);

- Deve essere consegnata entro 10 giorni massimo dalla data di confezionamento; Si richiede la fornitura in tagli porzionati confezionati sottovuoto, idonei alla preparazione dei piatti previsti nel menù.

E' ammessa la presenza nelle confezioni di sierosità non superiore al 3% sul peso totale.

I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell'utilizzo non sia superiore al 5%.

I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni) e la vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

Sono ammessi esclusivamente i seguenti tagli anatomici:

QUARTO POSTERIORE: girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone)

- PARMIGIANO REGGIANO DOP

(Reg. CE n. 1107/96 – GUCE L. 148/96 del 21/06/96)

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

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

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

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro.

Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6 mm

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante.

Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Si richiedono confezioni porzionate sottovuoto.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANA

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro da 1 litro dotati di tappo a vite che permetta la chiusura ogniqualvolta si renda necessario; per capacità superiori (5 litri) in aggiunta al vetro è obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio inox o in banda stagnata. Ogni contenitore essere dotato del tipico contrassegno individuale comprovante la appartenenza al Consorzio. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

- PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Prosciutto cotto di alta qualità: è denominato «prosciutto cotto di alta qualità» quando sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale), della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5. Nel prosciutto cotto di alta qualità è consentito impiegare solo i seguenti ingredienti: acqua; sale; nitrito di sodio; nitrito di potassio; vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi; zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito; aromi, ad esclusione sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale; spezie e piante aromatiche; acido ascorbico ed eritorbico e loro sali sodici – glutammato monosodico - lattato di sodio.

Prosciutto cotto di alta qualità non deve contenere polifosfati, conservanti e tracce di glutine.

Il trattamento di cottura deve essere tale da garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto di almeno 69°C.

b) il prodotto raffreddato e confezionato è sottoposto a pastorizzazione superficiale.

* PRODOTTI REGIONALI

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo stagionato, deve provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati e stagionati da produttori toscani o umbri.

Per prosciutto si intende coscia di suino lavorata fresca (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento) disossata e ben stagionata.

I suini devono avere almeno 9 mesi di età ed un peso vivo tra i 144 ed i 176 kg. La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche

I prosciutti devono:

- avere un peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg,
- essere di colore uniforme al taglio, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce e senza difetti
- avere specificato sull'etichetta la scadenza e la durata della stagionatura.

Non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte.

FORMAGGIO PECORINO

Il formaggio pecorino deve provenire da produttori toscani o umbri.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura; dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte ovino non

margarinato. Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori. Il sapore deve essere fresco ed esente da amarore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

- RICOTTA DI PECORA

La ricotta di pecora deve provenire da produttori toscani o umbri.

Prodotta da siero di latte ovino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno; composizione: proteine 15% , lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%

* PRODOTTI PROVINCIALI

- PANE BIANCO/SEMINTEGRALE/INTEGRALE FRESCO

Considerata la produzione giornaliera, il pane dovrà provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

Il pane deve essere fornito secondo la richiesta: da chilo, da mezzo chilo, affettato o in panini, tutti confezionati a norma di legge.

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" o semintegrale o integrale seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III^a art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore.

- PIZZA

Anche la pizza dovrà provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

Sono richieste basi per pizza precotte senza pomodoro della misura delle teglie in uso presso i centri cottura.

4. PRODOTTI COMUNI

- PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO/PASTA ALL'UOVO

Deve possedere le seguenti caratteristiche minime :

- stato di perfetta conservazione;
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità' o presenza di muffe;
- formato richiesto secondo le esigenze
- buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
 - tempo di cottura indicato
 - resa, intesa come aumento di peso in cottura
 - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma

- l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo
 - tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento (almeno 20 minuti) o di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C
- Si richiedono confezioni non superiori a 5Kg.. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

- PASTA FRESCA

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.

- GNOCCHETTI DI PATATE

Gli gnocchetti devono essere freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Devono essere preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali.

Gli gnocchetti dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L. 580/1967.

Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

- FARINA BIANCA

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64 , il D.lgs 26/5/1977 n 155e successive modifiche, ,la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

Farina di grano tenero Tipo 0

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 9

Farina di grano tenero Tipo 00

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7

- 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 farine di mais precotta, ma sempre nel rispetto della legge.

- SEMOLA

E' denominato "semola di grano duro" o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L 580/1967):

Umidità massima 14,50%

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85

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

sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n 155e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109 e successive modificazioni).

- BISCOTTI

Il prodotto deve essere fresco, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

- FETTE BISCOTTATE

Il prodotto deve essere fresco, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

- PANE GRATTUGIATO

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e successive modificazioni Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

* CARNI

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542). Inoltre dette carni debbono rispettare l'ordinanza del Ministero della sanità del 27/03/2001 e il D.M. 29-09-2000.

Per quanto riguarda l'etichettatura devono rispondere a quanto indicato dal Reg. CEE 1760/2000, Reg. CEE 1825/2000 e DM 30/8/2000.

Le carni devono essere fresche e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

La carne deve presentarsi di colore rosso – rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco - avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

Le carni devono essere consegnate tutte sottovuoto o comunque con involucro singolo.

- PETTO DI POLLO

I petti di pollo devono essere senza pelle e senza osso, di classe “A” e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, di età oltre sei mesi e l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce.

La macellazione dei polli deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Il petto di pollo deve essere esente da edemi, ematomi e il dissanguamento deve risultare completo; deve essere di colorito bianco - rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità, non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche.

Le confezioni di petto di pollo dovranno essere sottovuoto.

- FESA DI TACCHINO

I tacchini devono essere di classe “A” e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

Il petto di tacchino, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso.

La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Le confezioni di petto di tacchino dovranno essere sottovuoto.

- SUINO

I suini devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

Dovrà essere fornito il taglio denominato “lombata” (arista) sottovuoto e la confezione dovrà indicare la provenienza e il giorno della macellazione ed il luogo.

Le confezioni di petto di tacchino dovranno essere sottovuoto.

* LATTE E DERIVATI

Il latte e i suoi derivati dovranno essere di produzione italiana, con provenienza da materie prime italiane, devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale.

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

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

- LATTE

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3 - ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L 169/89

Latte intero fresco pastorizzato- Latte parzialmente scremato pastorizzato- Latte totalmente scremato pastorizzato –

Il prodotto deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato

massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro - seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal Dlgvo 109/92 e succ.mod.

- LATTE UHT

Latte intero UHT a lunga conservazione- Latte parzialmente scremato o untero UHT a lunga conservazione-

Latte scremato UHT a lunga conservazione

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Dlgvo 109/92 e succ.mod.

- FORMAGGINI

Prodotti con latte di vacca intero. grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti.

Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati, sali di fusione e sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

- CRESCENZA

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

- GROVIERA

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del DPR 1099/1953.

- FORMAGGIO TIPO FONTINA

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni:altezza cm 7-10;diametro cm35-40 variazioni in più o in meno delledimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30 /10/1955 n° 1269.

- MOZZARELLA INTERA O BOCCONCINI

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco e confezionata in atmosfera protettiva.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68. Immersa in adatto liquido di governo.

Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

- YOGURT

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L.994/29 e sue modifiche e la L.54/97 per quanto concerne il tenore di grassi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Dlgs 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C come da DPR 327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114,

dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

- BURRO

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CEE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L. 202 del 13/5/1983 e succ. mod. L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve 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.

- PANNA

La panna cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DI 109/92 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259 e DPR 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254.

* PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto DM; Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto decreto.

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C) come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e s.m.i.).

I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le confezioni devono: avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento c/o scadenza come da D.P.R. 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109].

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

Non saranno accettate confezioni rotte.

I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei, e temperature conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni.

Il prodotto deve essere corredato di documentazione attestante l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati e multiresiduale < 0,01 ppm.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere 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 devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

La condizione di surgelazione (-18 °C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore. I prodotti, sigillati all'origine, saranno stati sottoposti al trattamento a freddo descritto e mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale.

Riguardo alle etichette andremo a precisare che oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. 109 - 27/01/1992), gli alimenti surgelati dovranno riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche e in particolare:

- a denominazione di vendita, completata dalla definizione di " prodotto surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore finale;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la sua conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta desurgelato, non deve essere risurgelato e le eventuali istruzioni per il desurgelamento;
- l'indicazione del lotto di appartenenza.

Tutti i prodotti surgelati richiesti non dovranno presentare alterazioni dei caratteri organolettici in colore, odore o sapore; alterazioni e scottature da freddo; desurgelazioni parziali o totali; ammuffimenti.

Dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati.

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

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti

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 il prodotto apparire spappolato

Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
Devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà

* PESCE

Tutti i prodotti devono essere surgelati in barca al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche e con una glassatura minima. Inoltre devono essere adeguatamente confezionati, eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci;

I prodotti panati surgelati, in confezioni originali, nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce, devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale)
- 2) avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme
- 3) assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue

Salvo accordi con il responsabile del servizio mnesa, sono ammessi i seguenti pesci:

- filetti di sogliola
- filetti di platessa
- filetto di merluzzo
- filetti alibut
- filetti di nasello
- filetto di trota

* VERDURE FRESCHE

La scelta del prodotto dovrà essere effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità provenienti da coltivazioni italiane.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non deve essere trattata con pesticidi o altre sostanze chimiche dannose alla salute.
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.90.

- ORTAGGI A BULBO: CIPOLLA, AGLIO E PORRO

I bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

- ORTAGGI A RADICE: CAROTE, BARBABIETOLE, RAPE, RAVANELLO

Le radici devono avere le seguenti caratteristiche: essere prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate.

Le carote devono essere di categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso - violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a

grande radice il calibro minimo. è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

- ORTAGGI A FOGLIA: CAVOLO, SPINACI, BIETOLE, LATTUGA, INDIVIA, INSALATA
Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

- ORTAGGI A FIORE: CAVOLFIORI

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

-ORTAGGI A FRUTTO: POMODORO, PEPERONE, MELANZANE, ZUCCHE, ZUCCHINE
Provenienza da raccolti e produttori italiani. Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco;

- ORTAGGI A FUSTO: ASPARAGI

Asparagi di diametro minimo è mm 12 per la categoria extra, e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

- PATATE

Le patate, provenienti da raccolti e produttori italiani, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

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

1 prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

- PREZZEMOLO, SEDANO, BASILICO, SALVIA E ROSMARINO

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ. mod. L30/4/62 n. 283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

* FRUTTA

La frutta dovrà provenire da raccolti e da produttori Italiani ad esclusione delle banane e dell'anans; dovrà essere di stagione, varia e fornita nei mesi sotto indicati per ciascun tipo di frutta.

Dovrà essere di 1° qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

deve essere esente da difetti;

deve essere indicata chiaramente la provenienza;

presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;

aver raggiunto la maturazione fisiologica, che la renda adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;

non deve essere trattata con pesticidi o altre sostanze chimiche dannose alla salute.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sulla G. U. n. 57 del 30.8.90.

- ALBICOCCHIE

Le albicocche dovranno essere fornite nei mesi di giugno e luglio

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr.

- ANANAS

Gli ananas dovranno essere forniti a richiesta durante l'anno scolastico.

Gli ananas dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

- ANGURIE

Le angurie dovranno essere servite a giugno, luglio e settembre

Le angurie dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

- ARANCE

Le arance dovranno essere fornite da novembre a maggio

Varietà: Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle. Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

- BANANE

Le banane dovranno essere fornite da settembre a luglio

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

- CILIEGIE

Le Cilege dovranno essere fornite nei mesi di giugno e luglio

Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta 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 mm17 per le altre varietà. Provenienza da raccolti e italiani.

- CLEMENTINE/MANDARANCI

Le clementine/mandaranci dovranno essere fornite da novembre a marzo

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33 - 40%

- FRAGOLE

Le fragole dovranno essere fornite da aprile a luglio

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

- KIWI

I Kiwi dovranno essere forniti da novembre a maggio

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr

- MELE

Le mele dovranno essere fornite da settembre a maggio.

Varietà Golden, Deliziose, ecc.. devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

- MELONI

i meloni dovranno essere forniti nei mesi di settembre, maggio, giugno e luglio

I meloni dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

- PERE

Le pere dovranno essere fornite da settembre ad aprile e nel mese di luglio

Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

- PESCHE

Le pesche dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio

Varietà a pasta gialla ed a pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate tra cui la grammatura, devono provenire dalle zone di produzione tipiche.

- SUSINE

Le susine dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio.

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

- UVA

L'uva dovrà essere fornita nei mesi di settembre e ottobre

Varietà: Regina, Italia. Produzione regioni tipiche. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

- LIMONI

i limoni devono esser forniti, ottobre e novembre, marzo e aprile, e giugno e luglio
Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; 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 110/150 gr. devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che :

abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

* ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

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 dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed 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.

- TONNO

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D Lgvo 109/1992

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa;

Dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al DM 9/12/93 e DL 30/12/92 n 531.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62, DM21/3/73 e s. m.i.

- OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA

Il contenuto di ogni scatola deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie "botanica" ed alla "cultivar" dichiarati in 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 spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

- MARMELLATA E CONFETTURA

La marmellata deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta e gelificata. La confettura deve presentarsi come una massa omogenea con frutta intera o in

pezzi gelificata. Entrambe devono essere prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina.

- MIELE

Miele prodotto dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le caratteristiche organolettiche del miele sono quindi determinate in gran parte dai fiori da cui le api hanno prelevato il nettare. Tra i principali tipi di miele sono compresi: acacia, tarassaco, agrumi, castagno e millefiori.

* PRODOTTI DIVERSI

- ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;

un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962,L527/82, 258/1986)

Etichettatura secondo il D. lgs 109/92 e s.m.i.

- SALE IODATO FINO E GROSSO

Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art 1 DM 255/1990).

Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/73 e s.m.i.:

Ai fini dell'etichettatura (Dlgo 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

specifica indicazione di – sale iodato-
modalità di conservazione.

- ALICI

Alici di 1^a qualità sotto sale.

- ZAFFERANO

Secondo il RD n 2217/1936, L 30/4/1962 n 283 e succ mod il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L"

La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

- CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 2/12/1993.

- 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 base alla normativa vigente.

- ZUCCHERO

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g
- b) b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.
- e) (Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e s.m.i.)

- THE

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod..

The di 1 qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

The deteinato

The deteinato di 1 qualità

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e s.m.i.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %

- CAMOMILLA

La camomilla deve essere in bustine e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e s.m.i..

* ACQUA OLIGOMINERALE

L'acqua dovrà essere fornita in bottiglie in vetro con tappo a vite da 1 litro

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente . art 199,200 e 201 del RD 1265/1934,Dlgs 105/1992 e 542/1992,DDMM 17/2/81 e 13/1/1993, DM 8/7/1998 e s.m.i..

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua oligominerale potrà essere :

1) oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso non superiore a 500 mg/l;

2) oligominerale con tenore di sali,calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua oligominerale potrà essere scelta tra:

α) minerale naturale priva di CO₂

β) totalmente degassata

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall'art 7 del Dlgs 105/92. Etichettatura conforme a Dlgs. 109/1992.