

SETTORE V

(UOVA E OVOPRODOTTI)

UOVA DI GALLINA

Dovranno essere di produzione nazionale, provenienti da allevamenti conformi al Reg. CE 74/99 e da centri di imballaggio riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e conforme al Reg. CE 1020/04. Inoltre la commercializzazione deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1234/07, di categoria A Extra (extra fresche) e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 4;
- l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido. La confezione deve riportare le indicazioni previste dalle norme sopra riportate (categoria, peso, data d'imballaggio, durata minima etc.) nonché quelle previste dal D.Lgs 109/92; la categoria di grandezza deve corrispondere almeno alla L così come stabilito dal Reg. CE 1028/06 mod. dal Reg. CE 557/07 del 23.05.07.

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE INTERE

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853 del 2004; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4 °C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 853 del 2004 e dal D.L. 109/92 e successive modifiche.

154

k



SETTORE VI (LEGUMI)

LEGUMI SECCHI

Devono essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma) ed uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

FAGIOLI - Cultivar richieste : borlotto o cannellino di coltivazione italiana

LENTICCHIE - Cultivar richieste : Pantelleria di coltivazione italiana

CECI - Cultivar richieste : comune di coltivazione italiana

I legumi secchi devono essere BIOLOGICI, conformi al Regolamento CEE n. 2092/91.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi

PISELLI SURGELATI

Devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

MAIS DOLCE IN SCATOLA

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109 e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

SETTORE VII (ORTAGGI – FRUTTA E VERDURA)

POMODORI PELATI TIPO S. MARZANO

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L. 10-3-69 n°96 e D.P.R. 11-4-75 n°428.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

I pomodori devono essere **BIOLOGICI**, coltivati in Italia e conformi al Regolamento CEE n. 2092/91.

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO

I pomodori devono essere **BIOLOGICI**, coltivati in Italia e conformi al Regolamento CEE n. 2092/91.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.L.vo 27\01\92 n°109.

ORTAGGI FRESCHI A FRUTTO

POMODORI PACHINO, ZUCCHE, ZUCCHINE, PEPERONI E MELENZANE - devono essere frutti sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE - devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali e né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco: non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

PATATE DISIDRATATE

Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

INSALATA FRESCA PRECONFEZIONATA BIOLOGICA

I prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria IV GAMMA: "ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preconfezionati e presentati in

confezioni chiuse, sigillate e non manomettabili, es. buste termosaldade, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldada, ecc.

I prodotti devono essere **BIOLOGICI**, conformi al Regolamento CEE n. 2092/91

VERDURE ED ORTAGGI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D. Lgs. 27-1-92 n°110.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta sempre, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18 °C.

I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente.

SPINACI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

CAROTE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma deve essere a rondella e la colorazione deve essere tipica della varietà.

FAGIOLINI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

CARCIOFI devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

ZUCCA e ZUCCHINE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale .

PATATE SURGELATE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale.

MINISTRONE 12 VERDURE - il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale

ERBE AROMATICHE

Devono provenire da coltivazioni o, se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o al margini di fossi di scolo di un qualunque scarico.

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

OLIVE VERDI E CAPPERI – le olive richieste devono essere denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 % di origine italiana, di colore verde tipico esenti da sapori ed odori estranei, debbono essere confezionati in PET o altro materiale conforme al D.M. 21/03/73 e reg CE 1935/04.

I capperi richiesti devono essere conservati esclusivamente al naturale con sale marino, devono avere aroma intenso, forte e penetrante devono essere di colore verde scuro, tondeggianti e consistenti alla manipolazione.

ODORI FRESCHI - basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio e cipolla biologici coltivati in Italia.

ODORI SECCHI - origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo.

I prodotti devono essere biologici, conformi al Regolamento CEE n°2092/91

CONFEZIONI DI LIMONE IN BUSTINE

Descrizione: 100 % succo di limone monodose in bustine da 4 ml.

Aspetto fisico: liquido

Colore: giallo avorio

Sapore/odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

SALE IODATO

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10-8-95 n°562.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irreprezibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1 % in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 26 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

L'olio deve essere biologico, conforme al regolamento CEE n. 2092/91.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità
- privi di anomala umidità esterna
- turgidi ovvero privi di segni di ammolimento
- maturi fisiologicamente e commercialmente
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate :

- la specie
- la varietà
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della frutta

150

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large 'M' at the top right, and several other scribbles and initials at the bottom right.

- il peso netto
- il peso lordo

AGRUMI

ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese)

MANDARINI - Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

POMACEE

MELE - Cultivar richieste : golden delicious, starking deticious, red delicious, annurche

PERE - Cultivar richieste : abate fetel, passacrassana, conference

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2 cm. di lunghezza e/o 1 cm. di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 25% in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

NETTARINE

ALBICOCCHE - Cultivar richieste : boccuccia, tonda di castiglione, precoce di imola, reale di imola

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

159

re

re
24

BANANE

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

Devono provenire dal circuito equo e solidale.

UVA DA TAVOLA

- Cultivar richieste : italia, regina

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione della buccia (leggerissime bruciature di sole).

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei grappoli, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

NETTARE DI FRUTTA BIOLOGICO

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18-5-82 n°489 art 2-1° comma sub. a). Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

I nettari di frutta devono essere biologico, conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

POLPA DI FRUTTA

Caratteristiche

Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato, detorsolato e privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea (D.L.vo 20 febbraio 2004, n. 50 - "Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana"). Essa deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Deve, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti, coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante).

Il prodotto deve essere sottoposto esclusivamente al solo trattamento di pastorizzazione e mantenuto a temperatura non controllata senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Approvvigionamento

E' preferibile la fornitura di monoporzioni, da 100 g..

Il prodotto deve essere costituito dalla polpa di una o al massimo di due specie di frutta e fornito nei seguenti gusti: pesca, pera, mela, mela cotta, albicocca, ananas.

Il materiale utilizzato per il confezionamento deve risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 e s.m.

PUREA DI FRUTTA

Caratteristiche

Per purea di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile (D.L.vo 20 febbraio 2004, n. 50 - "Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana"). Essa deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Deve, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti, coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante).

Il prodotto deve essere sottoposto esclusivamente al solo trattamento di pastorizzazione e mantenuto a temperatura non controllata senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Approvvigionamento

E' preferibile la fornitura di monoporzioni, da 100 g..

Il prodotto deve essere costituito dalla polpa di una o al massimo di due specie di frutta e fornito nei seguenti gusti: pesca, pera, mela, mela cotta, albicocca, ananas.

Il materiale utilizzato per il confezionamento deve risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 e s.m.

SETTORE VIII (PRODOTTI DOLCIARI)

MERENDE PRECONFEZIONATE NON FARCITE BIOLOGICHE

MERENDINE DOLCI

PANDORINO

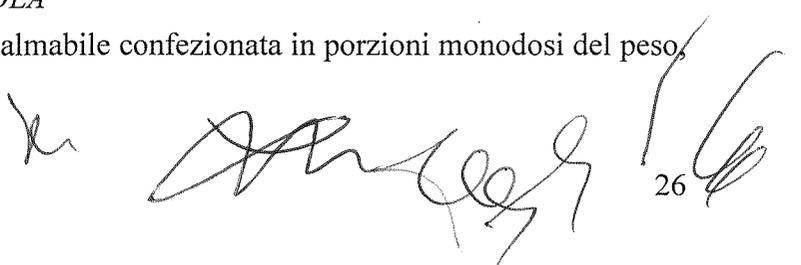
Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali e additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D. L.vo 27-1-92 n°109, devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodosi del peso, all'origine, di gr 30.



Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

UOVO DI CIOCCOLATO

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30-4-76 n 351-all.to 3, punti 16 e 21 - e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE O CIOCCOLATO FONDENTE

Si intende un prodotto di cioccolato al latte o fondente definito dalla L. 30-4-76 n°351 – all.to 3, punti 16 e 21 confezionata in porzioni monodose del peso all'origine, di gr 20.

DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d'oliva e spolverati con zucchero a velo.

SETTORE IX (PRODOTTI PER L'INFANZIA)

Devono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche-nutrizionali di cui al DPR 7/4/99, n. 128. Ai sensi dei punti 1 e 3 dell'allegato II del citato DPR gli omogeneizzati e i liofilizzati finiti potranno essere dei seguenti tipi:

1. omogeneizzati o liofilizzati in cui gli unici ingredienti menzionati sono carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine (per es. omogeneizzato di manzo)
2. omogeneizzati o liofilizzati la cui denominazione contiene come primo nome carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto (per es. omogeneizzato al pollo e verdure)
3. omogeneizzati o liofilizzati nei quali la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, non sono indicati per primi nella denominazione (per es. omogeneizzato di verdure con manzo)
4. omogeneizzati o liofilizzati salati nei quali fra gli altri ingredienti è menzionato il formaggio, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto completo
5. omogeneizzati o liofilizzati sulla cui etichetta, il prodotto è definito come pasto ma non sono menzionati nella denominazione carni, pollame, pesce, frattaglie o altre tradizionali fonti di proteine

Gli omogeneizzati e liofilizzati dovranno essere forniti confezionati singolarmente e devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita accompagnata dall' indicazione della destinazione
2. l'elenco degli ingredienti
3. le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
4. il quantitativo netto
5. il termine minimo di conservazione
6. le modalità di conservazione se necessarie
7. le istruzioni per l'uso
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del

112

  27  

confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea

9. il valore energetico espresso in kj ed in kcal
10. il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
11. il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
12. il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
13. l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato
14. la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi)
15. il tasso medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
16. il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
17. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
18. il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici)

L'appalto potrà anche prevedere la necessità di fornitura di omogeneizzati o liofilizzati dietetici destinati a fini medici di cui al DPR 20/03/02, n. 57.

FORMAGGINI PER LATTANTI E PER BAMBINI

Devono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche-nutrizionali di cui al DPR 7/4/99, n. 128 e quindi, essendo considerati alimenti salati, devono avere un contenuto di proteine di non meno di 0,7 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di proteine di fonte lattiero casearia di non meno di 0,5 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di sodio di non più di 70 mg/100 kj (300 mg/100 kcal) se unico ingrediente, un contenuto di sodio di non più di 48 mg/100 kj (200 mg/100 kcal oppure 200mg/100 gr di prodotto) se è solo uno degli ingredienti.

Devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione della destinazione
2. l'elenco degli ingredienti
3. le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
4. il quantitativo netto
5. il termine minimo di conservazione
6. le modalità di conservazione se necessarie
7. le istruzioni per l'uso
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea
9. il valore energetico espresso in kj ed in kcal
10. il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
11. il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
12. il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
13. l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato

14. la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi)
15. il tenore medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
16. il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
17. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
18. il bollo CE

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione di diete speciali per specifiche patologie è necessario l'utilizzo di alimenti speciali.

Tali prodotti devono essere conformi al D.L.vo 27-1 1992 n.111, DPR 19-01-1998 n.131, Dec. Min 23-04-2001, Circolare Ministeriale 17-07-2000 e prodotti in stabilimenti autorizzati alla produzione e confezionamento degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Oltre a quanto di seguito elencato, qualsiasi altro prodotto può essere inserito di volta in volta previo accordo con l'ente appaltante ed i competenti Servizi della A.S.L.

ALIMENTI PER CELIACI

- Pasta aglutinata
- Bastoncini di pesce privi di glutine
- Impanatura priva di glutine
- Farina di mais
- Gnocchi
- Pasta fresca
- Merendine
- Pane

ALTRI ALIMENTI

- Prosciutto cotto privo di glutine
- Prosciutto cotto privo di proteine latte vaccino
- Salsicce puro suino prive di proteine latte vaccino e glutine

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE PRIVO DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento CE 853 del 2004. Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del

164

u



29



decreto del Ministro naturali della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n°250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

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

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.)
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- umidità non superiore al 70%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- proteine: 15/20% ;
- grassi: 15% ;
- ceneri: 2-2,5 %.
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92 modificato dal D.L.vo n. 181/03.

CARNI DI CONIGLIO FRESCHE E REFRIGERATE

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,4/1,6 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004, D.L.vo n° 109/92 e s.m. e D.L.vo n°118/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe e interiora e opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere, alla macellazione, di età non inferiore a 77 giorni e non superiore a 98 giorni;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Il coniglio dovrà essere fornito nel seguente taglio anatomico:

lombo e cosce anteriori ed eventualmente, su richiesta, *coniglio intero sviscerato*. Nei posteriori gli arti devono essere recisi all'altezza della linea mediana del tarso. Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe e interiora e opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione, la specie, il taglio. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare registrazione, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie, con temperatura durante il trasporto da -1° a $+4^{\circ}\text{C}$ e al momento della consegna non superiori a $+7^{\circ}\text{C}$, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

HAMBURGER DI CONIGLIO REFRIGERATO

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente ai Reg. CE 852 e Reg. CE 853 del 2004 e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6% e il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione ($-1^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

SALSICCE

Le salsicce che si richiedono per le diete speciali devono essere confezionate con:

Salsiccia fresca di puro suino:

carni suine prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. L'impasto deve essere confezionato con budello di fibra naturale, derivante da collagene animale e prodotto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04, o in fibra vegetale (cellulosa) prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il prodotto non deve contenere alcun additivo eccetto il sale alimentare.

Salsiccia fresca di puro pollo e Salsiccia fresca di puro tacchino:

carni di pollo prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. L'impasto deve essere confezionato con budello di fibra naturale, derivante da collagene animale e prodotto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04, o in fibra vegetale (cellulosa) prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il prodotto non deve contenere alcun additivo eccetto il sale alimentare. **Se l'insaccatura avviene presso il centro di cottura e la materia prima è già tritata**, la stessa deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

TORTINE SENZA LATTE E SENZA UOVA

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina vegetale (grassi vegetali, correttore di acidità: acido citrico), miele (2,5%), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, aromi, agenti lievitanti: carbonato acido ammonio, di fosfato disodico, carbonato acido di sodio – sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

C.B.T. 32°C	< 5000 ufc / g
Coliformi	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Lieviti	< 500 ufc / g
Muffe	< 500 ufc / g
Salmonella	assente / 25g

PASTA SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: farina di riso, farina di mais, isolato proteico di pisello, emulsionante: E471.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale	< 100.000 ufc / g
Coliformi	< 200 ufc / g
Lieviti e muffe	< 200 ufc / g
Germi patogeni	non rilevabili in 25g

PANE SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: acqua, amido di mais, fecola di patata, farina di riso, latte parzialmente scremato in polvere, grasso vegetale, zucchero, addensante: farina di semi di guar, lievito, agente lievitante: tartrato monopotassico e bicarbonato di sodio, sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale	<	1.000 ufc / g
Lieviti e muffe	<	10 ufc / g
Coliformi		non rilevabili in 1g
Germi patogeni		non rilevabili in 25g

PREPARATO PER IMPANARE SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: amido di mais, amido di tapioca, proteine isolate di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, zucchero, farina di semi di carrube, sale, agenti lievitanti (E503, E450, E500), addensante (pectina), emulsionante (E472e).

MERENDINA AL CACAO SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: crema gianduja 25% (zucchero, sciroppo di glucosio, pasta di nocciole 9%, grassi vegetali idrogenati, latte scremato in polvere, destrosio, alcool etilico, cacao 3%, addensante: pectina, aromi), uova, zucchero, farina di riso, margarina vegetale, amido di mais, amido di tapioca, emulsionanti: E471, farina di mais, cacao in polvere 1%, agente lievitante: tartrato mpnopotassico e sodio bicarbonato, aromi naturali, addensante: farina di semi di carrube e gomma xantano, sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale	<	1.000 ufc / g
Lieviti	<	10 ufc / g
Muffe	<	10 ufc / g
Coliformi		non rilevabili in 1g
Germi patogeni		non rilevabili in 25g