

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) tramite certificazioni e quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004, recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003, e dal Regolamento CE n. 1830 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM, nonché della Legge Regionale n°15 del 24/11/2001 in materia di consumi di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi alle normative di riferimento ed in

particolare devono rispettare il disposto del Regolamento CE n. 834/2007, del D.Lvo. 17.03.95 n. 220, D.Lvo 898/2008 e D.M. 8 Febbraio 2010 e di tutte le altre normative in materia.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli ed alimentari le

cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo è conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato

o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto possiede determinate caratteristiche che possono essere attribuite all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata. I Prodotti (DOP e IGP) devono essere conformi alle seguenti normative:

Regolamento CE. N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Reg. (CE) 20 marzo 2006, n. 509/2006, Regolamento del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento CE N. 628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il Reg. CE N. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti: devono essere conformi a quanto

prescrive la Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal D.Lgs 27.01.92, n°108, e dal Reg. CE n.° 1935/04

L'etichettatura dei prodotti preconfezionati deve essere conforme al D. Lgs. n° 109 del 27.01.92

e ai DD.Lgss n° 68/00; n°259/00; 181/03 e, per quanto concerne gli alimenti speciali al D.Lvo n° 114/06

Rintracciabilità:

Ai sensi dell'articolo 18 del Regolamento CE n. 178 del 28.01.02; e D.Lgs n° 190 del 05.04.2006.

La Società aggiudicataria deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

SETTORE I

(PANE, PASTA, RISO, FARINA, etc.)

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere ai requisiti previsti della L. 580/67 e dal D.P.R. 187/01 non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
 - tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
 - tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.
- Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

RISO

Deve essere classificato come "superfino" che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboleid", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

Il Prodotto deve essere confezionato con patate o loro derivati (fecola, fiocchi, farina) e farina di grano duro e/o semolino, sale e acqua nelle giuste proporzioni. Il contenuto di patate e/o loro derivati non deve essere inferiore al 70% del prodotto. Sono ammessi come additivi esclusivamente i sorbati in quanto esclusi dall'elenco di cui al D.L.vo 114/06. Le confezioni debbono essere etichettate conformemente al D.Lvo 27.01.92, n°109, conservate ad una temperatura di -18 °C se il prodotto è surgelato, e una temperatura inferiore ai 10°C se il prodotto è fresco.

ORECCHIETTE DI SEMOLA

Il prodotto richiesto deve essere confezionato esclusivamente con semola di grano duro e acqua, deve essere un prodotto stabilizzato, preconfezionato e riportare in etichetta le disposizioni di cui al D.Lvo D.Lgs. 27-1-92 n°109.

PASTE FARCITE (pasta alimentare con ripieno di carne bovina)

Dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04, dovrà essere confezionata in atmosfera protettiva ed etichettata conformemente al D.Lvo 109 del 27.01.92 art.3 e D.M. 266/94 art. 4. Gli additivi devono essere quelli indicati nel D.M. n° 209 del 27.02.96 e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580, e D.P.R. 187/01

Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27-01- 92 n° 109.

POLENTA

Deve essere ottenuta da farina di mais OGM free, prive di impurità, rispondente ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580, e D.P.R. 187/01 ed etichettata conformemente al D.Lvo 109/1992.

PANINI (freschi)

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione.

Per i panini *bianchi* deve essere usata farina di grano tenero di "tipo 00", acqua, sale e lievito.

Per i panini *integrali* deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con

crusca), acqua, sale e lievito.

Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini *bianchi* e bruna per i panini *integrali*.

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da Reg. CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successive modifiche ed integrazioni.

PANE GRATTUGGIATO

Derivato dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della legge n. 580 del 4.07.67 e s.m.i. nonché del D.P.R. n°187 del 09/02/01, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00"; l'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e data di scadenza del prodotto secondo la normativa vigente.

SETTORE II

(CARNI BOVINE, SUINE E AVICOLE)

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi o femmine di categoria V (denominazione di vendita VITELLO) o di categoria Z (denominazione di vendita VITELLONE), allevati in Italia e macellati almeno da 12 (dodici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo i Reg. Ce 1760/00 e 1825/00. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE1026/91, ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento) così come disposto dal Reg. Ce 853/04.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

1- Spezzatino -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• **REALE** (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con

l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

• **FESONE DI SPALLA** (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.

• **CAPPELLO DEL PRETE** (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retropsinoso, deltoide e piccolo rotondo.

Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

2- Carne trita per hamburger e polpette -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• **REALE** (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con

l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

• **FESONE DI SPALLA** (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.

• **CAPPELLO DEL PRETE** (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retropsinoso, deltoide e piccolo rotondo.

• **PUNTA DI PETTO** (*punta di petto*): ha per base ossea le sette emivertebre esterne e le relative

costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

3- Arrosti -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con

l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai

seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

FESA (*natica*): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia,

di quella femorale e pelvicrurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

4- Roast beef -

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

SCAMONE (*colarda*): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale,

medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

GIRELLO O MAGATELLO (*lacerto*): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

5- Fettine alla pizzaiola -

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

GIRELLO O MAGATELLO (*lacerto*): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

SCAMONE (*colarda*): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto

6 - Cotolette -

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

Carni di vitello

Le carni di vitello devono provenire dai seguenti tagli anatomici: noce (*pezza a cannella*), fesa

(*natica*), scamone (*colarda*), girello(*lacerto*); spalla, reale (*sottospalla*), punta di petto.

La carne deve altresì:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estogena, da sostanze ad effetto anabolizzante, nonché da altri residui che veicolati dalle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a $0 + 2^{\circ}\text{C}$.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i $+ 7^{\circ}\text{C}$. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a $0 + 2^{\circ}\text{C}$ fino alla spedizione.

La confezione sottovuoto non deve in alcun modo presentare liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale e deve 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 macello riconosciuto CE, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di rintracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza;

Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. Ce 853/04 e D.P.R. 327/80, utilizzando mezzi di trasporto regolare registrati. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0° e +2°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg Ce 852/04.

CARNE FRESCA DI SUINO

ARISTA DI MAIALE FRESCA REFRIGERATA

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni, provenire da allevamenti nazionali ed essere munito di regolare bollo CE M (macellazione) ed S(sezionamento).

Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altri residui che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo\grasso rappresentato da una normale marezzatura.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. Ce 853/04 e D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto regolarmente registrati ai sensi del Reg Ce 852/04, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0 e +4 °C.

SALSICCE TIPO "CERVELLATINA"

Il prodotto deve provenire dai muscoli lunghissimo del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg Ce 853/04.

La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 – 30 % massimo.

Deve provenire da stabilimento riconosciuto e riportare il regolare bollo P

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti regolarmente registrati. 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 naturali e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro 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.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 ÷ +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Il prodotto deve essere prodotto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg Ce 853/04.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;
- peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- assenza di difetti.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale del prosciutto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

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 la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 ÷ +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

MORTADELLA

Deve essere un insaccato cotto di puro suino senza l'aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg Ce 853/04 e deve essere confezionato in porzioni singole suddivise in fette del diametro ciascuna non inferiore a cm. 20, il

cui peso deve essere conforme a quello indicato nelle tabelle dietetiche.

SALAME TIPO MILANO

Deve essere costituito da carne suina, carne bovina e da lardo in parti uguali, con aggiunta di sale e di altri additivi consentiti, stagionato per un periodo di tre-cinque mesi e più. L'impasto è composto di carne tritata e grana fine, l'involucro deve essere costituito dal colon di suino.

CARNI DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, D.L. vo n°109/92 e D. L.vo n°118/92.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE.

Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate.

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne

Tipologia prodotti e tagli anatomici per le preparazioni

FUSO DI POLLO: ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91).

COSCIA DI POLLO: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni. (Reg. CE 1538/91)

SOVRACOSCIA DI POLLO: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91)

PETTO DI POLLO (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio (Reg. CE 1538/91).

SPEZZATINO DI POLLO: parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto e coscia, così come

indicati nel Reg. CE 1538/91.

CARNI DI TACCHINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, del Reg. CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti; devono provenire da allevamenti e

stabilimenti di macellazione riconosciuti dalla CE; essere regolarmente provvisti di bollatura sanitaria.

Caratteristiche:

Tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90) non trattato con antibiotici; deve presentare carni morbide, a grana sottile, color rosa, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi ed ematomi, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere completamente dissanguate, di consistenza soda, senza trasudato.

Confezione, imballaggio, trasporto ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente. Le carni di tacchino fresche refrigerate dovranno presentarsi in pezzi bollati singolarmente o in confezioni con etichetta a norma.

Tipologia di prodotti

PETTO DI TACCHINO: muscolo pettorale disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole.

SPEZZATINO DI TACCHINO: parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, con materiali conformi al D.M. 21 marzo 1973; D.L. vo n. 108/92 e Reg. CE n.° 1935/04 all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.L.vo n°109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente.

Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del Reg. CE n.° 853/2004.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo n°109 del 27/1/92.

L'unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

SALSICCIA DI TACCHINO e POLLO REFRIGERATA

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi del Reg. CE 852 e del Reg. CE 853 del 2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

L'impasto del prodotto, finemente tritato e privo di parti cartilaginee di scarto, deve essere così costituito: 60% circa carne di tacchino, 40% circa carne di pollo, acqua, sale, zuccheri, aromi, 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 prodotto deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 51% con una tolleranza fino al 53%; il tenore di grasso deve essere il più basso possibile.

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 liquidi 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 CE dell'impianto.

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.

SETTORE III

(PRODOTTI ITTICI SURGELATI)

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n. 110/92; D.M. n. 493/95) e devono provenire da stabilimenti CE conformemente ai Reg. CE 852/04 e 853/04.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e 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;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283/62 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L.vo n°110/92.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienicosanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del D.M. 27/03/2002, Regolamento CE 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n°283/62, D.P.R. 327/80, Reg. CE 852/04 e D.L.vo n. 110/92.

Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi alla norma vigente.

Tipologia di prodotti:

filetti di merluzzo – filetti di sogliola – - filetti di platessa - tranci di pesce spada – bastoncini precotti di pesce.

FILETTI DI MERLUZZO

Ordine: Gadiformi

Famiglia: Gadidi

Genere e specie: *Gadus Morhua Morhua*, *Gadus macrocephalus*, *Gadus Morhua callarias*, *Gadus ogac*, *Pollachius pollachius*, *Pollachius virens*.

Denominazione in lingua italiana: Merluzzo

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100g

Parametri fisici:

Glassatura 20-30%, calo peso 30%

FILETTI DI SOGLIOLA

Ordine: pleuronettiformi

Famiglia: Soleidi

Genere e specie: *Solea vulgaris*

Denominazione in lingua italiana: Sogliola

FILETTI DI PLATESSA SURGELATA

Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti de! D.Lvo. 27-1-92 n°110 in porzioni pronte per l'uso.

TRANCI DI PESCE SPADA

Ordine: Perciformi

Famiglia: Xifidi

Genere e specie: *Xiphias gladius*

Denominazione in lingua italiana: Pesce spada

Le carni devono essere bianche-rosate e delicate.

BASTONCINI PRECOTTI DI PESCE

Il prodotto deve provenire da pesce *alaskan pollack* (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L.vo n. 108/92 . Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito dalla norma vigente.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale.

La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

SETTORE IV

(PRODOTTI LATTIERO-CASEARI)

Caratteristiche generali

I formaggi ed i prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da

materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. n°2033/1925 e successive modificazioni: R.D.L. n°1177/1938 e dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n°125/1954, D.P.R. n°1269/1955, D.P.R. n°667/1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n°1099/1953. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma dei D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e Reg. Ce 1935/2004.

Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste da D.L.vo n. 109/1992, ovvero tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministro della sanità n°209/1996, e successive modifiche (Decreto n°250/98), peso di ogni forma e confezione, data di scadenza o il periodo consigliato per il consumo.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. 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. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e 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 di puro latte bovino. Il trasporto dei formaggi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e 853/04.

PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere utilizzato formaggio “Parmigiano Reggiano” la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO

Si richiede la fornitura di vaschette monodose di 5 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato.

MOZZARELLA E BOCCONCINI DI MOZZARELLA

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45% . Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.L.vo 27-1-92 n°109 così come modificato dal D.L.vo n. 181\2003.

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno.

La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGIO SPALMABILE

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e successive modifiche.

Deve essere confezionato in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGINI

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e successive modifiche.

Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n°2 formaggini di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGIO DOLCE A FETTE

Deve derivare da formaggio fuso a pasta filata cotta prodotto da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.

Deve essere confezionato sottovuoto in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche ed etichettato conformemente al D.L. 109/92, art. 3.

LATTE INTERO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004 e deve essere tipo U.H.T.

BURRO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004.

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla L 23-12-56 n°1526 e deve essere burro di qualità.

BESCIAMELLA U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano "tipo 00", sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

SETTORE V

(UOVA E OVOPRODOTTI)

UOVA DI GALLINA

Caratteristiche generali

Dovranno essere di produzione nazionale, conformi al Reg. CE 853 del 2004, di qualità 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.

Confezione ed imballaggio

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente ed a quella CE. In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

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 CE; 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.

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dai Reg. CE 852 e Reg. CE 853 del 2004 deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CE; 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. Le confezioni, rispondenti al D.M. 21/03/73 e succ. modifiche e integrazioni, 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.vo 109/92 e successive modifiche.

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 : di coltivazione italiana

CECI - Cultivar richieste : comune di coltivazione italiana

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 coltivati in Italia.

PASSATA DI POMODORO

I pomodori devono essere coltivati in Italia.

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, PEPPERONI E MELANZANE - 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 FOGLIA

INSALATA FRESCA PRECONFEZIONATA 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 termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata, ecc.

BIETA con foglie grandi di colore verde brillante possono appartenere alla categoria IV gamma devono essere turgide, non bagnate artigianalmente, di recente raccolta prive di additivi , perfettamente mature tale da garantire le precise caratteristiche merceologiche ed organolettiche, devono provenire da coltivazione italiana.

CAVOLO-VERZA con foglie grandi di colore tipico possono appartenere alla categoria IV gamma devono essere turgide, non bagnate artigianalmente, di recente raccolta prive di additivi , perfettamente mature tale da garantire le precise caratteristiche merceologiche ed organolettiche, devono provenire da coltivazione italiana.

BROCCOLI con foglie di colore verde tipico con infiorescenza matura, possono appartenere alla categoria IV gamma devono essere turgidi, non bagnati artigianalmente, di recente raccolta prive di additivi , perfettamente maturi tale da garantire precise caratteristiche merceologiche ed organolettiche, devono provenire da coltivazione italiana.

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, attacchi da virus, da insetti o altri animali e né ferite di qualsiasi origine. 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).

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.

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

MELANZANE 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.

ASPARAGI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà. Si richiedono asparagi con turlone tenero non danneggiati da insetti e fitopatie.

BROCCOLI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà. Si richiedono broccoli con fiori chiusi o leggermente aperti, di consistenza soda ma non fibrosi e sfaldati.

MINISTRONE DI 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 margine di fossi di scolo di un qualunque scarico.

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e prive di impurità.

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 esente 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, sedano, rosmarino, salvia, aglio e cipolla 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.

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
- il peso netto
- il peso lordo

AGRUMI

ARANCE - Categoria 1° (Citrus sinensis) Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, prive di umidità esterna, esente di asciutto all'interno, esente da ammaccature e parassiti. - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese).

CLEMENTINE-MANDARINI - Categoria 1° (Citrus Reticulata) Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, prive di umidità esterna, esente di asciutto all'interno, esente da ammaccature e parassiti.

BANANE

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.

POMACEE CONFEZIONATE DI IV GAMMA

MELE - Categoria 1° Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, esente da avvizzimento, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. Cultivar richieste: golden delicious, starking delicious, red delicious, annurche. 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. Sono ammessi trattamenti con antiossidanti e regolatori di acidità.

PERE - Categoria 1° Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, esente da avvizzimento all'attaccatura del peduncolo, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. Cultivar richieste: William, Conference, Abate Fetel. 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. Sono ammessi trattamenti con antiossidanti e regolatori di acidità.

KIWI DI IV GAMMA

Categoria 1° - Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, esente da avvizzimento, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. Sono ammessi trattamenti con antiossidanti e regolatori di acidità.

ANANAS DI IV GAMMA

Il prodotto richiesto deve provenire da maturazione naturale, essere sano, esente da danni, esente da avvizzimento, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. Sono ammessi trattamenti con antiossidanti e regolatori di acidità.

ANANAS DI II GAMMA

Ananas a fette scioppate in scatola - Bromelia ananas Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

NETTARE DI FRUTTA

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.

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.

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.

SETTORE VIII

(**SALE - OLIO**)

SALE IODATO

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

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irreprensibile 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.

SETTORE IX

(**PRODOTTI DOLCIARI**)

MERENDE PRECONFEZIONATE NON FARCITE

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.

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 X

(STOVIGLIE)

Le stoviglie devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni nonché a quanto disposto dal Reg. Ce 1935/2004. Devono essere realizzati in materiale biodegradabile atossico, devono avere bordi non taglienti, devono essere stabili, facilmente divisibili l'uno dall'altro nonché essere di consistenza tale da non piegarsi o rompersi. I piatti fondi, piani e le scodelle devono essere idonei a venire a contatto con alimenti caldi, detti piatti potrebbero essere anche di tipo bi e tri scomparto. I bicchieri devono avere una capacità di 160cc. Le posate con tovagliolo in bustina devono essere idonee a venire a contatto con alimenti caldi. Le tovagliette monouso devono essere di cellulosa atossica.

SETTORE XI

(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
- Pizza aglutinata
- Merendine
- Pane

ALTRI ALIMENTI

- Prosciutto cotto privo di glutine
- Prosciutto cotto privo di p.l.v.
- Salsicce puro suino prive di p.l.v 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 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 affettatura, 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 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 residui di sostanze ad azione farmacologica;
- 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 ed eventualmente, su richiesta, *coniglio intero eviscerato*. 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, di materiali destinati a venire a contatto con 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 incolore, 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 alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da

trascinamento 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°C e al momento della consegna non superiori a +7°C, attestate 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°/+4°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 < 5000ufc / g

Coliformi < 10ufc / g

E. Coli < 10ufc / g

Stafilococchi Aurei < 10ufc / g

Lieviti < 500ufc / g

Muffe < 500ufc / 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 monopotassico 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