



Piazza De Gasperi, 1 - 20024 Garbagnate Milanese
www.comune.garbagnate-milanese.mi.it

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER IL PERIODO 01.09.2020/31.08.2025 - COD CIG 8248822740

ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI SPECIFICHE TECNICHE

Sommario

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI	7
BISCOTTI DI NOVARA (detti commercialmente PAVESINI).....	7
FETTE BISCOTTATE.....	7
DOLCI TIPICI PER RICORRENZE PARTICOLARI.....	7
CHIACCHIERE DOLCI DI CARNEVALE COTTE AL FORNO	7
COLOMBA.....	8
PANETTONE NATALIZIO	8
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO TIPO MERENDINA.....	8
CROSTATINA ALLA FRUTTA.....	8
CROISSANTS DOLCE.....	8
PLUM CAKE ALLO YOGURT	8
PRODOTTI SALATI DA FORNO.....	9
CRACKERS MONOPORZIONE NON SALATI IN SUPERFICIE.....	9
GRISSINI TIPO TORINESI.....	9
SCHIACCIATINE.....	9
SFARINATI DI CEREALI.....	9
FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO " 00 "	9
FARINA DI MAIS PER POLENTA A COTTURA RAPIDA	9
SEMOLA DI GRANO DURO	10
CEREALI IN CHICCHI (RISO- FARRO-ORZO).....	10
RISO 10	
FARRO.....	10
ORZO PERLATO	10
QUINOA	11
FIOCCHI DI CEREALI (FRUMENTO-MAIS- RISO).....	11
POP CORN	11
PANE FRESCO COMUNE	11
CROSTINI DI PANE.....	12
PANE GRATTUGIATO	12
PASTA FRESCA PER PIZZA/FOCACCIA	12
BASE PER PIZZA PARZIALMENTE COTTA	13
BASE PER FOCACCIA PARZIALMENTE COTTA	13
PASTA.....	13
PASTA SPECIALE.....	14
PASTA DI MAIS	14
GNOCCHI FRESCHI DI PATATE.....	15
TROFIE FRESCHE	15
ORTAGGI FRESCHI	16
PATATE.....	16
FRUTTA FRESCA.....	16
FRUTTA A GUSCIO	18
FRUTTA DI IV GAMMA	18
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	18
ERBE AROMATICHE ESSICcate E SPEZIE.....	18
LEGUMI ESSICCATI	19
LATTE*	20
LATTE UHT	20
YOGURT*	21

YOGURT ALLA FRUTTA.....	21
RICOTTA*	21
BUDINO* PRONTO.....	21
FORMAGGI FRESCHI*	21
FORMAGGIO TIPO CAPRINO	22
CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA	22
MOZZARELLA*	22
FORMAGGI STAGIONATI	22
FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE	23
FORMAGGI COMUNI	24
BURRO	24
PANNA DA CUCINA	25
CARNI BOVINE	26
CARNI SUINE	27
CARNI FRESCHE DI POLLO E TACCHINO.....	28
CARNI FRESCHE DI CONIGLIO.....	29
UOVA PASTORIZZATE	30
UOVA FRESCHE	30
PROSCIUTTO COTTO.....	32
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP	33
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	33
COPPA DI SUINO	33
SALAME.....	33
MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO I° QUALITA'	34
PANCETTA DI SUINO	34
SALSICCE E SALAMELLE	34
COTECHINO CRUDO DI PURO SUINO	34
WURSTEL DI PURO SUINO	34
FILETTI (o altri formati tipo CUORI, FIORI, ecc..) SURGELATI	35
BASTONCINI DI PESCE SURGELATI	36
PESCE IN TRANCI CONGELATO	36
PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI	36
TONNO CONSERVATO	36
PRODOTTI ORTICOLI e PATATE SURGELATI	38
ASPARAGI PUNTE	38
BIETE e ERBETTE	38
CAROTINE INTERE.....	38
CAROTE A RONDELLE/CUBETTI	38
FAGIOLINI FINISSIMI.....	39
FUNGHI CHAMPIGNONS.....	39
ERBE AROMATICHE	39
MINISTRONE.....	39
PATATE.....	39
ZUCCHINE A RONDELLE/CUBETTI	39
LEGUMI E MAIS SURGELATI.....	39
MAIS SGRANATO	40
PRODOTTI DI PASTIFICIO SURGELATI.....	40
PASTA SFOGLIA	40
PASTA PER LASAGNE	40
RAVIOLI DI CARNE.....	40

TORTELLONI VERDI.....	41
ALIMENTI VEGETALI (sott'olio-in salamoia-sottaceti-sotto sale).....	42
FUNGHI SECCHI.....	42
POMODORI PELATI.....	42
PASSATA DI POMODORO.....	43
PESTO ALLA GENOVESE.....	43
PREPARATO PER BRODO VEGETALE.....	43
MAIONESE.....	44
SALSA KETCHUP.....	44
ZAFFERANO IN POLVERE.....	44
LIEVITO.....	44
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA.....	44
FRUTTA SCIROPATA.....	45
PASSATA o MOUSSE DI FRUTTA.....	45
ACETO.....	46
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.....	46
OLIO DI OLIVA.....	47
SALE ALIMENTARE.....	47
ZUCCHERO.....	48
MIELE.....	48
GELATI.....	48
CACAO IN POLVERE e SIMILARI.....	49
PREPARATO SOLUBILE PER BEVANDA AL CACAO.....	49
CIOCCOLATO.....	49
INFUSI.....	49
CAMOMILLA.....	49
THE DETERMINATO.....	49
KARCADE.....	49
ACQUA MINERALE.....	50
VINO 50	
SUCCO DI ARANCIA.....	50
SUCCO E POLPA DI FRUTTA e NETTARE DI FRUTTA.....	50
SUCCO DI FRUTTA.....	50
BEVANDA DI THE DETERMINATO ALLA PESCA O AL LIMONE.....	51
PRODOTTI PER DIETE SPECIALI.....	52
ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA.....	52

DISPOSIZIONI GENERALI

Gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di Legge e Regolamenti vigenti e successive modifiche, integrazioni, generali e specifiche per ogni prodotto, in materia di produzione, sicurezza, conservazione, requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione, indicazione di origine e caratteristiche di tipicità ed alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito in questo Allegato.

L'I.A. dovrà utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione; dovrà rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e a quanto richiesto nel Capitolato e in questo Allegato.

L'I.A. dovrà consegnare prima dell'utilizzo, di ciascun prodotto utilizzato e somministrato,:

- o scheda tecnica riportante tutte le specifiche del prodotto stesso, comprese informazioni nutrizionali;
- o dichiarazione che tutti i prodotti utilizzati per la ristorazione sono conformi alle norme generali e specifiche, per ogni tipo di prodotto identificato e alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nelle schede tecniche del capitolato;
- o Indicazione del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione del prodotto;
- o Dichiarazione che gli alimenti utilizzati sono OGM FREE.

Le schede tecniche per prodotti confezionati deperibili e non, dovranno contenere almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, tecnologia di produzione e di conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna e di conservazione,, caratteristiche microbiologiche, parametri fisico-chimici, allergeni.

Le schede tecniche per carni e prodotti derivati, dovranno riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, provenienza animali e modalità di allevamento, età dell'animale alla macellazione, caratteristiche merceologiche, pezzatura, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche.

Tutti i prodotti alimentari devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dalla normativa nazionale D. Lgs. 109/92 – D. Lgs. 181/03 e s.m.i. in materia d'etichettatura; nello specifico in etichetta devono essere presenti obbligatoriamente le indicazioni, comuni a tutti gli alimenti, elencate di seguito:

denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti, allergeni, quantità netta, quantità di alcuni ingredienti/categoria specifica, termine minimo di conservazione o la data di scadenza, condizioni particolari di conservazione e d'impiego, istruzioni per l'uso, dichiarazione nutrizionale, nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile, sede dello stabilimento produzione o confezionamento se diverso dall'operatore settore alimentare, origine o provenienza quando previsto, titolo alcolometrico volumico (nel caso di bevande alcoliche), lotto di produzione (quando necessario).

Per alcuni prodotti particolari (latte, uova, ortofrutta, carni, ecc..) sono previste ulteriori indicazioni riportate nelle specifiche parti di questo Allegato, regolamentate da apposite norme.

Per quanto riguarda i prodotti da Agricoltura biologica questi devono riportare sulle relative etichette la Denominazione di prodotto biologico oltre al marchio previsto e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAA, in conformità al Reg. CEE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.

Tutti i prodotti alimentari devono essere di caratteristiche merceologiche ottimali e avere consistenza, odore e sapore tipici dell'alimento; devono essere esenti da difetti visibili all'aspetto e non devono avere odori e sapori sgradevoli; non devono presentarsi infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono essere presenti tracce di muffa, altre impurezze e corpi estranei (peli animali, ragnatele, sassi, frammenti metallici etc.).

Le modalità di confezionamento devono essere tali da garantire una adeguata igiene al prodotto sino al momento del consumo; le stesse devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate, non devono presentare difetti o rotture e altre anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro insudiciamenti, ecc..).

Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004 e succ. mod.

Gli alimenti devono essere consegnati con le relative bolle di consegna e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte, soprattutto se si tratta di prodotti deperibili.

La "vita residua" dei prodotti utilizzati dal termine minimo di conservazione (TMC), ove non specificato, dovrà risultare non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

L'Azienda dovrà dimostrare che ogni prodotto utilizzato e fornito abbia rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE n° 178 del 28 Gennaio 2002 ed attenersi a quanto disposto dal Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25.10.2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

CEREALI e PRODOTTI DERIVATI

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

Descrizione: devono essere freschi e fragranti e possedere i requisiti propri di questa categoria di biscotti.

La composizione degli ingredienti principali deve essere: farina di grano tenero tipo "0" o tipo "00", zucchero o miele, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina, oli vegetali; non sono concessi strutto, olio di palma e/o cocco. Non sono accettati additivi antiossidanti, oli e grassi vegetali idrogenati, coloranti, edulcoranti. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono risultare integri.

Può essere previsto l'utilizzo di Biscotti secchi e frollini integrali, ottenuti da farina integrale di frumento (almeno il 25% sul totale degli ingredienti) miscelata a farine di frumento di tipo 0 e/o 00. Deve inoltre essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte, e/o uova e/o zucchero da destinare ai bambini allergici o con particolari patologie

Confezionamento: in sacchetti termosaldati monoporzione da circa 25 gr. e in confezioni da 1 Kg. o da 500 gr. secondo richiesta.

BISCOTTI DI NOVARA (detti commercialmente PAVESINI)

Descrizione: devono essere freschi e fragranti e possedere i requisiti propri di questo tipo di biscotto particolarmente digeribile caratterizzato dall'essere friabile, morbidi e facilmente masticabile.

La composizione degli ingredienti principali deve essere: zucchero 49,2%, farina di frumento, uova fresche 23,5%, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), zucchero caramellato, aromi. Non sono accettati additivi antiossidanti, oli e grassi vegetali idrogenati, coloranti, edulcoranti.

I biscotti devono risultare integri.

Confezionamento: in sacchetti termosaldati monoporzione da circa 25 gr. e in confezioni da 1 Kg. o da 500 gr. secondo richiesta.

FETTE BISCOTTATE

Descrizione: devono essere prodotte preferibilmente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, lievito, oli vegetali (ad esclusione dell'olio di palma), zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Non devono essere presenti coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Le fette biscottate devono risultare integre, con odore e sapore gradevoli, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticazione o a frattura manuale; non devono presentarsi rotture superiori al 2%.

Confezionamento: in sacchetti termosaldati monoporzione da g 15/20 circa o in pacchi pluriporzione secondo richiesta.

DOLCI TIPICI PER RICORRENZE PARTICOLARI

CHIACCHIERE DOLCI DI CARNEVALE COTTE AL FORNO

Descrizione: devono essere prodotte preferibilmente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", burro, uova pastorizzate, zucchero, latte, vino bianco o marsala, lievito, sale, olio di semi di arachidi o di soia.

Confezionamento: secondo richiesta.

COLOMBA

Descrizione: deve essere prodotta preferibilmente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali).

Sono consentite variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti l'impiego di additivi alimentari.

La pasta deve possedere una tessitura classica e non presentare alveolature particolari, la lievitazione deve essere ottimale, il prodotto al palato non deve risultare stopposo, l'aroma ed il gusto devono essere caratteristici del prodotto.

Le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg.

Confezionamento: secondo richiesta.

PANETTONE NATALIZIO

Descrizione: deve essere prodotto preferibilmente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Possono essere richiesti anche panettoni privi di uvetta e frutta candita.

I panettoni devono presentare un peso intorno ad 1 Kg.

Confezionamento: secondo richiesta

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO TIPO MERENDINA

CROSTATINA ALLA FRUTTA

Descrizione: prodotto a base di pasta frolla e confettura di ciliegia o albicocca spalmata in superficie, ricoperta da ulteriore pasta frolla grigliata. La composizione degli ingredienti principali deve essere: farina tipo "0", "00", zucchero, burro e/o grassi vegetali (ad esclusione dell'olio di palma), latte anche parzialmente scremato e uova, confettura; non devono essere presenti coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati. Sono ammessi gli aromi naturali.

Confezionamento: in confezioni sigillate, monoporzioni, di peso variabile dai 30 ai 40 gr. circa.

CROISSANTS DOLCE

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere: farina di grano tenero tipo "00" o integrale, grassi vegetali (ad esclusione dell'olio di palma) e/o burro, zucchero, uova, latte, marmellata o cacao se previsti (croissant marmellata o cioccolato); non devono essere presenti coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati.

Sono ammessi gli aromi naturali.

Confezionamento: in confezioni sigillate, monoporzioni, di peso variabile dai 30 ai 40 gr. circa.

PLUM CAKE ALLO YOGURT

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere farina di grano tenero di tipo 00 o integrale, zucchero e/o miele, yogurt, uova, grassi vegetali (ad esclusione dell'olio di palma); non devono essere presenti coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati. Sono ammessi gli aromi naturali.

Confezionamento: in confezioni sigillate, monoporzioni, di peso variabile dai 30 ai 40 gr. circa.

PRODOTTI SALATI DA FORNO

CRACKERS MONOPORZIONE NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere: farina tipo "0" e/o integrale, olio di oliva extra vergine o olio vegetale (ad esclusione dell'olio di palma), estratto di malto; non sono ammessi grassi diversi da quelli vegetali. Non devono essere presenti coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

I crackers devono presentarsi integri, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticazione o a frattura manuale.

Non devono presentarsi rotture superiori al 2%

Confezionamento: in sacchetti sigillati, monoporzioni, di peso variabile dai 15 ai 20 gr. circa.

GRISSINI TIPO TORINESI

Descrizione: gli ingredienti dovranno essere preferibilmente i seguenti: farina di grano tenero tipo 0 e/o integrale, olio di oliva extra vergine e/o olio di oliva e/o olio vegetale (ad esclusione dell'olio di palma), lievito, sale, estratto di malto. Non dovranno contenere: grassi di origine animale, grassi idrogenati, coloranti, additivi conservanti.

Dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Il prodotto dovrà presentare caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità.

Confezionamento: in sacchetti sigillati, monoporzioni, di peso variabile dai 15 ai 25 gr. circa.

SCHIACCIATINE

Descrizione: il prodotto dovrà essere preferibilmente ottenuto con: farina di grano tenero tipo 0 e/o integrale, oli o grassi vegetali, lievito, cereali maltati; non devono contenere strutto o altri grassi animali e grassi idrogenati.

Il prodotto dovrà risultare integro, avere perfetta lievitazione e cottura e presentare le caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità.

Confezionamento: in sacchetti sigillati, monoporzioni, di peso variabile dai 15 ai 25 gr. circa.

SFARINATI DI CEREALI

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO " 00 "

Descrizione: farina di grano tenero tipo 0 e tipo 00 avente le caratteristiche di legge. Deve presentarsi priva di grumi, di corpi estranei, di infestanti ed altre impurezze. Non deve contenere additivi di qualsiasi genere.

Può essere previsto l'utilizzo di Farina integrale.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

FARINA DI MAIS PER POLENTA A COTTURA RAPIDA

Descrizione: farina di mais trattata in modo da permettere la preparazione di polenta mediante cottura rapida.

La farina deve presentarsi priva di grumi, di corpi estranei, di infestanti ed altre impurezze. Deve avere colore giallo tipico del prodotto, odore gradevole di mais. Non deve contenere additivi di qualsiasi genere.

Può essere previsto l'utilizzo di Farina di mais integrale.

Confezionamento: in confezioni da 500 gr. – 1 Kg.

SEMOLA DI GRANO DURO

Descrizione: il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Non deve contenere additivi di qualsiasi genere.

Può essere previsto l'utilizzo di Semola di grano duro integrale.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr.

CEREALI IN CHICCHI (RISO- FARRO-ORZO)

Tutti i cereali in chicchi devono provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

RISO

Descrizione: il prodotto deve provenire preferibilmente da raccolti di origine italiana, corrispondere al 1° grado della qualità richiesta ed essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, secco, di fresca lavorazione, sano, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, semi infestanti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Secondo quanto previsto nel D.M. del 26/7/17 per il riso deve essere indicata l'origine specificando il nome del Paese di coltivazione e, (se diversi), il nome del Paese di lavorazione e di confezionamento del riso; sarà pertanto preferibile riso di origine italiana.

Il riso deve resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi sigillati.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

Si richiedono due tipologie di riso:

PARBOILED

RISO SUPERFINO ARBORIO

FARRO

Descrizione: i chicchi devono presentarsi interi e sani, puliti, non vi devono essere tracce di altri semi infestanti, parassiti, muffe e corpi estranei generici. Devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto.

Confezionamento: in sacchi o in sacchetti originali sigillati di circa 500 gr. –1 Kg

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

ORZO PERLATO

Descrizione: i chicchi devono presentarsi sani, puliti, integri e uniformi, non vi devono essere tracce di altri semi infestanti, parassiti, muffe e corpi estranei generici

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale.

Confezionamento: in sacchi o in sacchetti originali sigillati di circa 500 gr. –1 Kg.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

QUINOA

Descrizione: i chicchi devono presentarsi sani, puliti, integri e uniformi, non vi devono essere tracce di altri semi infestanti, parassiti, muffe e corpi estranei generici.

Devono avere il colore bianco-giallo tipico, con odore e gusto caratteristico.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

Confezionamento: in sacchi o in sacchetti originali sigillati di circa 500 gr. –1 Kg

FIOCCHI DI CEREALI (FRUMENTO-MAIS- RISO)

Descrizione: gli ingredienti dovranno essere: frumento o mais o riso, zucchero, sale, malto.

Il prodotto dovrà risultare integro.

Può essere previsto l'utilizzo di Fiocchi di cereali di tipo integrale, ottenuti da farine integrali.

Confezionamento: a richiesta

POP CORN

Descrizione: gli ingredienti dovranno essere: mais, sale, oli vegetali.

Confezionamento: in sacchetti sigillati, monoporzioni, di peso variabile dai 30 ai 35 gr. circa.

PANE PIZZA FOCACCIA

PANE FRESCO COMUNE

Il pane dovrà essere a Km 0 e ed essere di produzione artigianale

Descrizione: il pane può essere di diversi formati come ad esempio panini, francesini, pagnotte e pane di grossa pezzatura, tipo pane pugliese.

Il pane dovrà essere prodotto nel giorno del consumo; dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, di sapore gradevole e non acida. Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; dovrà essere ben lievitato e dovrà risultare leggero, in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

Non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Pezzatura: il peso di n. 10 panini dovrà essere di gr. 500; sarà ammessa una tolleranza fino al 10%.

Il pane di grossa pezzatura potrà essere richiesto di peso variabile tra i 500 gr. e 1 Kg.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti.

Può essere previsto l'utilizzo di:

PANE DA FARINA DI GRANO TENERO 00

Il pane dovrà essere ottenuto con la migliore qualità di farina di frumento, eventuali sfarinati di grano duro, acqua, lievito, sale, senza aggiunta di grassi e altri prodotti; deve essere a ridotto contenuto di sale (concentrazione non superiore al 1,7% riferito alla farina).

PANE DI TIPO INTEGRALE

Il pane dovrà essere ottenuto da farina integrale di frumento (almeno il 35% sul totale degli ingredienti) miscelata a farine di frumento di tipo 0 e/o 00; altri ingredienti sono acqua, lievito, sale; deve essere a ridotto contenuto di sale (concentrazione non superiore al 1,7% riferito alla farina).

PANE SPECIALE

Il pane così denominato prevede l'aggiunta, agli ingredienti base del pane comune, altri ingredienti come grassi, olii, farine di altri cereali (segale, mais, ...), latte, spezie, ecc.... In caso di utilizzo di questo tipo di pane dovrà essere ben specificato l'ingrediente caratterizzante.

CROSTINI DI PANE

Descrizione: sono ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di impasti di uno o più sfarinati di cereali e con eventuale aggiunta di sale. Gli ingredienti consigliati sono: farina di grano tenero tipo "0" o "00", olio extra vergine o olio di oliva, lievito di birra, sale marino.

Non sono consentiti additivi antiossidanti.

Il prodotto, con forma a piacere, ma adatta ad essere consumata come pane tostato nelle minestre, deve presentare caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità ed essere esente da sapori e odori anomali. Non devono presentare rotture superiori al 15%

Può essere previsto l'utilizzo di Crostini di pane integrali ottenuti da farina integrale di frumento (almeno il 35% sul totale degli ingredienti) miscelata a farine di frumento di tipo 0 e/o 00.

Confezionamento: in confezioni sigillate o in vaschette o sacchetti da 500 gr. di peso netto o secondo richiesta.

PANE GRATTUGIATO

Descrizione: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato del tipo "0" o "00", proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale.

Deve presentare colore paglierino, odore e sapore tipici del pane, gradevoli. Devono essere assenti note di rancido o di rafferimento o comunque anomale.

Può essere previsto l'utilizzo di Pane grattugiato integrale, ottenuto da farina integrale di frumento (almeno il 35% sul totale degli ingredienti) miscelata a farine di frumento di tipo 0 e/o 00.

Confezionamento: in sacchetti di carta o di altro materiale, sigillati, di 1 Kg. o su richiesta.

PASTA FRESCA PER PIZZA/FOCACCIA

Descrizione: preparata, nella stessa giornata del consumo, con farina di tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine di oliva o olio di oliva, lievito e sale.

Confezionamento: secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti.

BASE PER PIZZA PARZIALMENTE COTTA

Descrizione: si tratta di un prodotto da forno fresco, parzialmente cotto i cui ingredienti sono: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine di oliva o olio di oliva, lievito, sale.

Può essere previsto l'utilizzo di Base per pizza integrale, ottenuto da farina integrale di frumento.

La produzione deve essere di giornata, con spessore della pasta tale da consentire di completare la cottura in forno in modo sufficiente ed uniforme; deve essere già preformato a base quadrata o rettangolare tale da essere collocato nelle teglie da forno.

Confezionamento: secondo richiesta. Le basi, separate singolarmente da pellicola per alimenti, possono essere collocate in cartoni o confezionate in busta chiusa.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti.

BASE PER FOCACCIA PARZIALMENTE COTTA

Descrizione: si tratta di un prodotto da forno fresco, parzialmente cotto i cui ingredienti sono: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine di oliva o di oliva, lievito di birra, malto, sale. La quantità di olio, preferibilmente extra vergine, deve essere appena sufficiente per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza.

La produzione deve essere di giornata, con spessore della pasta tale da consentire di completare la cottura in forno in modo sufficiente ed uniforme; deve essere già preformato a base quadrata o rettangolare tale da essere collocato nelle teglie da forno.

Può essere previsto l'utilizzo di Base per focaccia integrale, ottenuto da farina integrale di frumento.

Confezionamento: secondo richiesta. Le basi, separate singolarmente da pellicola per alimenti, possono essere collocate in cartoni o confezionate in busta chiusa.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti.

PASTA ALIMENTARE

PASTA

Deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Descrizione: il prodotto è ottenuto esclusivamente da un impasto di semola di grano duro (da agricoltura biologica) e acqua. La pasta secca essere perfettamente essiccata, ben asciutta e deve presentare le seguenti caratteristiche: aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore e odore gradevole, colore ambrato, buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe.

La pasta deve resistere alla cottura per circa 15 minuti, senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. Deve essere garantita la fornitura di una vasta gamma di formati.

Secondo quanto previsto nel D.M. del 26/7/17 per la pasta di semola di grano duro deve essere indicata l'origine del grano specificando il nome del Paese nel quale il grano viene coltivato e (se diverso) il nome del Paese in cui il grano è stato macinato; sarà pertanto preferibile pasta di semola di origine italiana.

Confezionamento: in pacchi da 0,5 Kg. – 1 Kg. – 5 Kg.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

E' previsto l'utilizzo di:

PASTA INTEGRALE

Deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Questo prodotto è preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro (da agricoltura biologica) ed acqua.

PASTA SPECIALE

Descrizione: si tratta di pasta ottenuta da semola di grano duro con aggiunta di altri ingredienti nell'impasto (uova, verdure, ecc). Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti. La pasta deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore tipico, essere in perfetto stato di conservazione, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste e in etichetta deve essere sempre menzionato l'ingrediente/i caratterizzante/i.

Confezionamento: in confezioni singole da 0,5 Kg.– 1 Kg. e da 5 Kg.

Il prodotto deve avere shelf life superiore a 4 mesi.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente

Può essere previsto l'utilizzo di:

PASTA ALL'UOVO

E' prodotta con semola di grano duro e uova pastorizzate, pari a un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova/Kg di semola.

PASTA ALL'UOVO CON SPINACI

E' prodotta con semola di grano duro e uova pastorizzate, pari a un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova/Kg di semola e in aggiunta all'impasto spinaci, solitamente disidratati.

PASTA DI MAIS

Descrizione: si tratta di pasta ottenuta esclusivamente da farina di mais con acqua; deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti. Deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore tipico, essere in perfetto stato di conservazione, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Confezionamento: in confezioni singole da 250 gr. - 500 gr.

PRODOTTI DI PASTIFICIO FRESCHI

GNOCCHI FRESCHI DI PATATE

Descrizione: il prodotto dovrà essere ottenuto con: patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale; il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70 %. Non devono essere presenti additivi.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Confezionamento: preconfezionati in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva con indicata specificatamente in etichetta la data di produzione.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto fresco dovrà avere una shelf life superiore a 15 giorni per il prodotto sottovuoto in atmosfera modificata.

TROFIE FRESCHE

Descrizione: il prodotto dovrà essere ottenuto con semola di grano duro ed acqua, non devono essere presenti additivi.

Confezionamento: preconfezionate in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva con indicata specificatamente in etichetta la data di produzione.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto fresco dovrà avere una shelf life superiore a 15 giorni per il prodotto sottovuoto in atmosfera modificata.

ORTAGGI FRESCHI

Tutti gli ortaggi devono provenire da sistemi di produzione integrata*

Descrizione: Gli ortaggi devono essere preferibilmente di produzione nazionale e di stagione; devono appartenere alla 1^a categoria e quindi avere tutte le caratteristiche proprie della categoria (maturazione, omogeneità, calibro, pezzatura, condizionamento)

Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei.

Gli ortaggi devono essere di recente raccolta, interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, privi di umidità esterna anormale, di odore e /o sapore estranei, di attacchi di roditori e da insetti, di tracce di muffa e marciume.

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

- identificazione: imballatore e /o speditore;
- natura del prodotto e varietà;
- origine del prodotto: paese d'origine ed eventualmente seguito da zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
- caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- *essere identificati dallo specifico logo che dimostra l'appartenenza al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) oppure essere accompagnati da specifica dichiarazione del produttore che garantisca il metodo di coltivazione come ecocompatibile.

Confezionamento: gli ortaggi contenuti nella confezione commerciale devono essere uniformi e costituiti solo da pezzi della stessa origine, varietà e qualità, calibro e colore. Le parti visibili del contenuto della confezione devono essere rappresentative dell'intero contenuto.

PATATE

Descrizione: le patate, comuni e novelle, devono presentarsi intere, sane, turgide, di sufficiente sviluppo, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, da tracce di marciumi, da ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate e da tutto quanto sia indice di prodotto non di qualità. Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.

Devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte nella confezione; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura. Non sono ammessi trattamenti antigermoglianti.

Confezionamento: I tuberi contenuti nella confezione (sacco o cassone o cassetta commerciale) devono essere uniformi e costituiti soltanto da patate novelle o patate comuni della stessa origine, varietà e qualità, del medesimo colore della buccia e della polpa, nonché dello stesso calibro (se calibrate). Le parti visibili del contenuto della confezione devono essere rappresentative dell'intero contenuto. Sulla confezione deve essere specificamente indicato: natura del prodotto, varietà, origine.

FRUTTA FRESCA

Descrizione: la frutta deve essere di produzione nazionale e di stagione; deve appartenere alla 1^a categoria e quindi avere tutte le caratteristiche proprie della categoria (maturazione, omogeneità, calibro, pezzatura, condizionamento)

I frutti devono presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste, essere esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al

pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito.

La frutta deve essere intera, sana, pulita, al giusto grado di maturazione, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, priva di umidità esterna anormale, di odore e /o sapore estranei, di attacchi di roditori e da insetti, di tracce di muffa e marciume. Non deve aver subito alcun trattamento post-raccolta.

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

- o identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- o natura del prodotto e varietà;
- o origine del prodotto: paese d'origine ed eventualmente seguito da zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale; caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

****per le tipologie di frutta richieste:** essere identificate dallo specifico logo che dimostra l'appartenenza al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) oppure essere accompagnate da specifica dichiarazione del produttore che garantisca il metodo di coltivazione come ecocompatibile.

Confezionamento: La frutta contenuta nella confezione commerciale deve essere uniforme e costituita solo da pezzi della stessa origine, varietà e qualità, calibro e colore. Le parti visibili del contenuto della confezione devono essere rappresentative dell'intero contenuto.

Il calibro e le grammature dei frutti devono essere tali da avere peso di circa 150 gr cadauno per pesche, pere, arance, mele e 60/70 gr cadauno per albicocche, mandarini, prugne etc...

La tipologia di frutta fornita deve rispettare il seguente calendario stagionale:

Gennaio arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi

Febbraio arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi

Marzo arance, banane, mele, pere, kiwi

Aprile banane, mele, pere, kiwi, nespole, fragole

Maggio fragole, banane, ciliegie, nespole, mele, pere, albicocche, pesche noci

Giugno albicocche, pesche, prugne, banane, ciliegie, fragole, mele, pere estive, anguria, meloni

Luglio albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere estive, pesche, susine, banane

Settembre uva, banane, prugne, mele, pere, pesche, susine

Ottobre uva, mele, pere, kiwi, banane, mapo

Novembre pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, kiwi, clementine senza semi

Dicembre arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi

Alcune specifiche di prodotto:

MELA **Deve essere Mela della Valtellina IGP** il prodotto deve essere identificato dallo specifico marchio.

PERA** **Deve provenire da sistemi di produzione integrata**

AGRUMI** **Devono provenire da sistemi di produzione integrata**

BANANE **Devono provenire dal mercato equo solidale**

Devono essere intere e al giusto punto di maturazione (colorazione completa colore giallo con punte verdi). Il frutto deve essere sodo, intero, sano, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, privo di malformazioni o ammaccature, affetto da marciume o che presenti alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo. Il prodotto deve essere identificato dallo specifico marchio. Sulla confezione deve essere specificamente indicato: natura del prodotto, varietà, origine.
Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

FRUTTA A GUSCIO

Descrizione: le varietà richieste sono: pinoli, noci, nocciole, mandorle. Il prodotto deve essere fornito già sgusciato, senza sbriciolature nella confezione; non deve presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né tracce di muffa e marciume.

Non sono ammessi additivi.

Confezionamento: in vaschette o sacchetti, sigillati, da 150 a 500 gr. o secondo richiesta. Sulla confezione deve essere preferibilmente indicato: natura del prodotto, varietà, origine. Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 6 mesi.

FRUTTA DI IV GAMMA

Descrizione: le tipologie di frutta richieste sono:

mela (mela rossa a spicchi e/o a cubetti, mela gialla a spicchi e/o a cubetti)

mela/uva (mela rossa a spicchi e/o a cubetti; mela gialla a spicchi e/o a cubetti e acini di uva rossa e/o bianca)

macedonia di frutta di composizione variabile: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone e altra tipologia di frutta (es. pera, susina, pesca, etc) a piccoli cubetti.

Può essere presente come additivo antiossidante l'acido ascorbico (vitamina C) e/o succo di limone.

La frutta così preparata deve presentarsi con colore e consistenza tipica della frutta fresca appena tagliata, senza alterazioni di odore e/o sapore. La consegna deve essere effettuata rispettando la catena del freddo.

Confezionamento: in sacchetti sigillati da 70/80 gr. e 100 gr. o in vaschette con film termosaldato da 100 gr. con indicate specificatamente natura del prodotto, origine, categoria di appartenenza e data di confezionamento. Deve riportare altresì l'indicazione "prodotto lavato, pronto al consumo".

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life, al momento della consegna, non inferiore ai 2/3 giorni.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

ERBE AROMATICHE ESSICcate E SPEZIE

Le erbe aromatiche essiccate e le spezie, quest'ultime per lo più di provenienza da paesi extra comunitari, devono presentare colore tipico e aroma caratteristico, senza alterazioni o altre evidenze di prodotto non idoneo (umidità, muffe, insetti..).

Devono essere confezionate in barattoli sigillati che prevedono la chiusura "salvaroma" e il tappo spargitore, di contenuto medio intorno ai 100 gr.; è preferibile che sulla confezione sia indicato natura del prodotto, varietà, origine.

ERBE AROMATICHE FRESCHE

Le erbe aromatiche fresche devono essere a filiera corta

Le erbe devono essere raccolte e consegnate in tempi brevi, devono presentarsi sane, pulite, con colore tipico e aroma caratteristico, esenti da parassiti, prive di umidità esterna anormale, di odore e /o sapore estranei, di tracce di muffa e marciume. Deve essere indicata in modo visibile la natura del prodotto e la provenienza.

LEGUMI ESSICCATI

Tutti i legumi essiccati devono provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Descrizione: i legumi devono essere sani, integri, puliti, esenti da muffe, infestanti e corpi estranei, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali.

Il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi e rosse intere e decorticate, ceci, piselli interi e decorticati.

Confezionamento: in confezioni sigillate da 250 gr.-500 gr.- 1 Kg.; è preferibile che sulla confezione sia indicato natura del prodotto, varietà, origine.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I prodotti lattiero-caseari (indicati con*) quali latte, yogurt, ricotta, budini, formaggi freschi devono provenire tutti da agricoltura biologica, nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Premessa

Tutti i prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, come risulta dal marchio sanitario di identificazione apposto obbligatoriamente sulle confezioni. Inoltre per tutti questi prodotti deve esserci l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari con l'utilizzo in etichetta delle seguenti diciture: "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte; "Paese di condizionamento": nome del Paese nel quale è stato condizionato il latte, "Paese di trasformazione": nome del paese nel quale il latte è stato trasformato. Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, sia stato munto, condizionato o trasformato sul territorio del medesimo Paese l'indicazione di origine può essere assolta con il solo utilizzo della seguente dicitura: «origine del latte»: nome Paese (D.M. 990 del 28 marzo 2017).

Nei prodotti lattiero-caseari deve essere indicata anche la data di confezionamento.

LATTE*

Descrizione: deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole. Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti, né avere odore, sapore a colore anormali e sgradevoli.

Confezionamento: in contenitori chiusi nello stabilimento in cui si effettua il trattamento termico finale, mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo l'apertura e tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte contro gli agenti esterni nocivi.

Si richiede latte di origine italiana (munto e condizionato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia".

Le confezioni sono da 1 Litro – 500 ml.

La fornitura del prodotto fresco pastorizzato deve essere nella settimana del consumo e la shelf life al momento della consegna non deve essere inferiore ai 5 giorni; il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 3 mesi.

Si richiedono diverse tipologie di latte:

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

Può essere intero o parzialmente scremato. Deve rispettare i parametri definiti da norme specifiche (L.169/89, D.M. 185/91 e DPR 54/97). Questo tipo di latte, per il tipo di trattamento termico subito, preserva proteine non denaturate in maggiore quantità.

LATTE UHT

Viene utilizzato come ingrediente nelle preparazioni che prevedono il latte; può essere intero o parzialmente scremato.

LATTE DELATTOSATO UHT

E' a ridotto contenuto di lattosio ed è denominato anche latte ad alta digeribilità perché il trattamento con l'enzima lattasi scinde il lattosio in zuccheri semplici aumentandone la digeribilità.

YOGURT*

Descrizione: è ottenuto da latte pastorizzato (da agricoltura biologica) fermentato con *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus* che devono rimanere vivi e vitali, fino all'atto del consumo (in quantità totale non minore di 10 milioni per grammo).

Può essere intero o magro.

Il prodotto deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

L'acidità determinata come acido lattico dovrà essere compresa tra 0,8% e 1,4%.

Confezionamento: in vasetti termosaldati da 125 gr.

Si richiede che il latte di partenza sia di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia".

Non è ammessa la presenza di yogurt con data di scadenza inferiore ai 15 giorni.

Nel caso di avanzi di confezioni aperte questi non devono essere utilizzati.

Si richiedono diverse tipologie di yogurt:

YOGURT ALLA FRUTTA

La frutta, preferibilmente in percentuale almeno pari o superiore al 10%, deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa; la quantità di zucchero presente non deve essere superiore al 6-8%.

Il prodotto non deve contenere antifermantativi né conservanti ed essere preferibilmente senza aromi.

YOGURT BIANCO AL NATURALE SENZA ZUCCHERO

RICOTTA*

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere: siero di latte pastorizzato (da agricoltura biologica), latte pastorizzato (da agricoltura biologica), sale, correttori di acidità (acido lattico).

La pasta deve essere di colore bianco, di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte e gusto dolce caratteristico; non deve presentare sapori, odori o colori anomali.

Confezionamento: in confezioni termosaldate da 1,5/1 Kg. ed in monoporzioni da 100 gr. circa. Si richiede che il latte di partenza sia di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia".

BUDINO* PRONTO

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere: latte (da agricoltura biologica), zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto. Sono ammessi i soli additivi strettamente necessari alla produzione (addensanti) e aromi naturali.

Si richiedono i gusti: *CIOCCOLATO, CREME CARAMEL, VANIGLIA*

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Confezionamento: in vasetti da 125 gr. perfettamente sigillati.

Si richiede che il latte sia preferibilmente di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia"

Al momento della consegna il tempo di vita residua non dovrà essere inferiore a 30 giorni.

FORMAGGI FRESCHI*

Descrizione: si tratta di prodotti ottenuti a partire da latte pastorizzato da agricoltura biologica, con aggiunta di sale, caglio, eventuale aggiunta di crema di latte, e fermenti lattici, secondo buone pratiche di lavorazione. I formaggi devono avere le caratteristiche

tipiche nella consistenza della pasta (tenera, morbida, spalmabile, fondente in bocca...) nel colore, aroma e sapore.

Non dovranno presentare gusto anomalo dovuto ad inacidimento o altro, ingiallimenti superficiali, dovranno essere assenti formazioni di muffa, essiccamenti superficiali.

Confezionamento: preconfezionati in mono porzione da circa 60-80 gr. e/o in vaschetta termosaldada di diverse pezzature.

Si richiede che il latte sia di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia"

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni. Al momento del consumo dovrà avere vita residua superiore a 8 giorni.

Si richiedono diverse tipologie di formaggi freschi:

FORMAGGIO PRIMO SALE

ROBIOLA

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

FORMAGGIO TIPO CAPRINO

CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA

MOZZARELLA*

Descrizione: si tratta di formaggio a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio, fermenti lattici. La pasta si presenta di consistenza molle e lattiginosa, non gommosa o asciutta, priva di occhiature con fresco sapore di latte.

Confezionamento: preconfezionamento in monoporzione da 100 gr.

Nel caso di forniture di mozzarella in bocconcini da 30 g, questa dovrà essere preconfezionata in confezione da 1 Kg .

Si richiede che il latte sia di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia"

MOZZARELLA PER PIZZA è una mozzarella con una pasta particolare che consente una eccellente capacità di filatura tale da risultare dopo la cottura abbondante e morbida; la pasta si presenta più asciutta dato che non deve rilasciare molta acqua che non renderebbe croccante l'impasto. Solitamente gli ingredienti sono: latte pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità (acido citrico). Nel caso di fornitura di mozzarella per pizza non è richiesto obbligatoriamente il prodotto proveniente da agricoltura biologica.

Dovrà essere confezionata in panetti da circa 1 Kg.

FORMAGGI STAGIONATI

Descrizione: devono essere prodotti con tecnologie adeguate, seguendo le buone pratiche di lavorazione, e possedere i requisiti merceologici ed organolettici caratteristici di ogni singolo prodotto.

Devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro; devono essere consegnati al giusto grado di stagionatura, esenti da ammuffimenti anomali, infestazioni da insetti e colorazioni anomale; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro e/o alterazioni interne od esterne

Si richiede la fornitura di formaggi a denominazione di origine, tipo quelli indicati di seguito, e di formaggi comuni.

Confezionamento: devono essere confezionati sottovuoto in atmosfera modificata o in altra confezione idonea a garantire la conservazione igienica del prodotto. I formaggi possono essere confezionati anche in spicchi o quarti sottovuoto o incartati.

Sulla confezione deve essere specificamente indicato: origine del latte (Paese di mungitura e, se diverso, Paese di trasformazione) e marchio sanitario.

FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

I formaggi a denominazione di origine potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio di tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Caciocavallo Silano DOP formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca con crosta sottile, liscia, di marcato colore paglierino e pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno. Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze trasparenti, prive di coloranti. Sapore aromatico, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce.

Casera DOP formaggio semigrasso, di media e breve stagionatura, con crosta dura, di colore paglierino che con la stagionatura tende a scurire. La pasta dipende dalla stagionatura e si presenta compatta, di colore paglierino, più intenso con la stagionatura. L'occhiatura è rada, fine e distribuita in modo regolare. Si predilige il tipo meno stagionato con sapore più dolce e delicato.

Fontina DOP formaggio a pasta semicotta, elastica, untuosa, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile. La crosta lavata è sottile, con la caratteristica morchia di colore arancio-marrone, morbida. Sapore intenso e aromatico.

Gorgonzola DOP formaggio erborinato di gusto dolce o leggermente piccante, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe, crosta ruvida con tonalità rossicce.

Grana Padano DOP formaggio con crosta di tinta gialla dorata e caratteristica oliatura e pasta di colore bianco paglierino con struttura minutamente granulosa e frattura a scaglie e con prevalente assenza di occhiature. Sapore fragrante e aromatico, ma non piccante. La stagionatura deve essere di almeno 9 mesi e, se si protrae per 20 mesi, viene denominato Grana Padano Riserva.

Si richiede una stagionatura tra 18 mesi e 20 mesi che dovrà essere dichiarata, all'atto della consegna.

Può essere fornito anche Grana Padano in monoporzioni da 40 gr. e da 60 gr. da destinare al consumo a tavola.

Dalla macinazione di forme di Grana Padano con le caratteristiche sopraindicate si ottiene il Grana Padano grattugiato che deve essere preconfezionato in buste, anche monodose da 5 gr., e conservato in atmosfera modificata.

Parmigiano Reggiano DOP formaggio con crosta di tinta gialla dorata e caratteristica oliatura; la pasta è evidentemente granulosa, dura e friabile, di colore paglierino chiaro e paglierino carico. Sapore intenso e aromatico.

La stagionatura deve essere di almeno 12 mesi e, se si protrae per 18 mesi, viene marchiato come Extra.

Si richiede una stagionatura di 18 mesi se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato; queste dovranno essere dichiarate, all'atto della consegna. Può essere fornito anche Parmigiano Reggiano in monoporzioni da 40 gr. e da 60 gr. da destinare al consumo a tavola.

Dalla macinazione di forme di Parmigiano Reggiano con le caratteristiche sopraindicate si ottiene il Parmigiano Reggiano grattugiato che deve essere preconfezionato in buste, anche monodose da 5 gr., e conservato in atmosfera modificata.

Pecorino Romano DOP formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte di pecora con crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale e pasta a struttura compatta o leggermente occhiata di colore da bianco a paglierino. Sapore piccante caratteristico.

Taleggio DOP formaggio a pasta molle di colore da bianco a paglierino, fondente al palato, con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita. Sapore delicato con una leggera nota acidula.

FORMAGGI COMUNI

Italico formaggio, dal nome commerciale BEL PAESE, con pasta di consistenza morbida ed elastica priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura viene protratta per almeno 35-40 giorni.

Brie formaggio, prodotto in Francia, da latte vaccino intero a pasta molle con crosta fiorita dal sapore delicato.

Caciotta formaggio ottenuto da latte vaccino e di pecora con pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte e con crosta appena accennata di colore paglierino. Sapore dolce delicato.

Fontal formaggio a pasta compatta senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. Sapore aromatico.

Provolone dolce formaggio semiduro a pasta filata, con crosta sottile, liscia, lucida di colore giallo dorato e pasta di colore leggermente paglierino, compatta con una leggera e rada occhiatura. Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze trasparenti, prive di coloranti. Si predilige il tipo meno stagionato con sapore più dolce e con utilizzo di caglio di vitello.

BURRO

Descrizione: si richiede il prodotto di alta qualità ricavato dalla panna da latte vaccino pastorizzato ottenuta per centrifugazione. Deve essere di colore bianco, debolmente paglierino, con odore e consistenza adeguata; ha circa l'83% di grassi, un sapore dolce caratteristico delicato e gradevole. La % di grasso deve essere dichiarata in etichetta.

Non deve presentarsi in alcun modo alterato né presentare odori, colorazioni e sapori anomali.

Confezionamento: in panetti da 250/500 gr. e da 1 Kg.

Si richiede che il latte di partenza sia di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia".

Al momento della consegna da parte del fornitore il burro deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 2 mesi.

PANNA DA CUCINA

Descrizione: prodotto ottenuto separando il grasso del latte dal resto dei componenti.

La percentuale minima di grasso dovrà essere del 21-22%.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT e non deve presentarsi in alcun modo alterato né presentare odori, colorazioni e sapori anomali.

Si richiede che il latte di partenza sia di preferibilmente di origine italiana (munto e trasformato sul territorio italiano), esplicitato dalla dicitura "origine del latte: Italia".

Confezionamento: in confezioni in tetrapack da 200-500 gr.

CARNI E UOVA

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati sul territorio nazionale o sui territori dei paesi dell'Unione Europea in stabilimenti di macellazione, di sezionamento e di produzione muniti di riconoscimento CEE/S o da esercizi regolarmente autorizzati, come risulta dal bollo sanitario apposto obbligatoriamente ai sensi del Regolamento CE 854/04. Devono essere dichiarate esenti da BSE e devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.

Caratteristiche generali

Le carni bovine dovranno essere ottenute da carcasse appartenenti alle seguenti categorie (secondo la Circolare Ministeriale 9/1/2014):

Categoria Z carcasse di animali di età pari o superiore a 8 mesi e inferiore a 12 mesi

Categoria A carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a 12 mesi e inferiore a 24 mesi.

Le carni dovranno essere preferibilmente ottenute da capi appartenenti a tipi genetici con attitudine alla produzione di carne (ad esempio Limousine, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Piemontese, Angus, etc e loro incroci).

Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno 7 giorni al fine di ottenere idonea maturazione della carne.

Caratteristiche merceologiche

Il colore al taglio deve essere rosso, l'odore debole tipico della carne fresca, non metallico e astringente; devono essere assenti odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli, insudiciamento superficiale.

Le superfici di taglio devono avere grana, tessitura e mazzatura tipiche in base all'età dell'animale. Il pH intorno a 5,3/5,5 è il valore ideale per una carne di qualità.

I tagli devono essere confezionati dopo essere stati mondati da grasso e da aponeurosi e essere stati rifilati accuratamente in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. Il calo peso delle carni bovine in seguito a cottura non deve superare il 20%.

Confezionamento: le carni fresche devono essere fornite in tagli anatomici, disossati, confezionati sotto vuoto, o già porzionate pronte per l'impiego in confezioni sottovuoto.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere 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 o cedere sostanze pericolose.

Il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionate sottovuoto non deve superare i 40 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 20 giorni.

Tracciabilità: ogni confezione deve specificatamente riportare in etichetta e sui documenti commerciali di scorta: il peso e la denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria); in ottemperanza al REG CE 1760/2000 del parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, al REG CE 1825/2000 al DM 31/08/2000 e successive modifiche si richiede inoltre:

il codice di tracciabilità, il paese di nascita, il paese di macellazione, lo stabilimento di macellazione con il numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CE, lo

stabilimento di sezionamento con il numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CE , il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile.

L'etichettatura deve essere presente su ogni confezione di ogni lotto oggetto della fornitura.

I tagli per le varie preparazioni a base di carni bovine sono: fesa, noce, girello per scaloppe, cotolette, fettine e arrosti; scamone, contro girello o fesa di mezzo per spezzatini, involtini, pizzaiola, brasato e carne macinata.

In caso di utilizzo di carne macinata è possibile utilizzare carne già macinata fresca o carne congelata, le cui caratteristiche, oltre a quanto indicato sopra, sono:

- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- avere percentuale di grassi $\leq 7\%$ (riportata in etichetta)
- avere rapporto tessuto connettivo /proteine di carne $\leq 12\%$ (riportata in etichetta)
- essere priva di visceri e frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere fornita confezionata sottovuoto, se fresca, o congelata con indicata la data del congelamento.

Deve essere indicato il Paese di macellazione e (se diverso) quello di preparazione e un numero o codice che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale da cui derivano le carni.

Al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (shelf life) di almeno 5 giorni per il prodotto fresco e 180 giorni per il prodotto congelato.

CARNI SUINE

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia, di categoria S (suino leggero).

La carne deve essere di un bel colore rosa pallido, finemente marmorizzata di grasso di colore bianco, e dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa, di grana fine e tessitura compatta.

La carni suine non devono essere di colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale oppure scure di consistenza dura ed aspetto asciutto. Non devono avere odori e sapori indesiderabili, colorazioni anormali, inacidimento, segni di invecchiamento o di cattiva conservazione

Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno di 5 giorni al fine di ottenere idonea maturazione e morbidezza della carne.

Confezionamento: in tagli anatomici o ulteriormente porzionate pronte per l'impiego, confezionati sotto vuoto.

Il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionati sottovuoto non deve superare i 25 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 10 giorni.

Le confezioni devono riportare specificatamente

- la denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria)
- il Paese dove l'animale è stato allevato e macellato
- il codice di tracciabilità
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile

- lo stabilimento/gli stabilimenti con il numero di autorizzazione del/i laboratorio/i riconosciuto CE .

Vengono richiesti i seguenti tagli anatomici:

LONZA
FILETTO
NODINI

CARNI FRESCHE DI POLLO E TACCHINO

Le carni fresche di pollo e tacchino (in tutti i tagli) per gli utenti degli Asilo-nido deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Caratteristiche generali

I polli e i tacchini devono:

- essere nati, allevati e macellati in Italia
- essere stati allevati "a terra"
- essere stati nutriti con mangime vegetale OGM free e quindi senza farine animali, pigmenti di sintesi o sostanze aggiunte al mangime per incrementare la velocità di crescita
- essere sani e in ottimo stato di nutrizione, macellati per i polli ad una età non inferiore a 60 giorni, per i tacchini non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni con un peso medio superiore a 4 Kg.

La carni avicole devono:

- essere di prima qualità
- essere sempre fresche, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1906/90 e aggiornamenti,
- essere esenti da residui di sostanze farmacologiche attive e da contaminanti ambientali;
- devono essere ricavati da animali macellati da non oltre 5 giorni i polli e da non oltre 4 giorni i tacchini.
- essere prive di odori e sapori anomali con la pelle completamente priva di penne e piume, senza residui di peli.
- essere esenti da alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; tagli ed ogni altra lesione o contusione superficiale (es. ematomi); sostanze estranee e parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari.
- essere esenti da residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi.

Le carni fresche di animali da cortile dovranno essere periodicamente certificate (almeno 2 volte all'anno) al fine di escludere la presenza di sostanze ad effetto anabolizzante, antibiotici, pesticidi, farmaci veterinari, metalli pesanti ed altri inquinanti ambientali.

Si richiedono garanzie analitiche o sottoscrizione firmata circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici. Potranno essere richieste durante la fornitura garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

Confezionamento: i prodotti devono essere preconfezionati in vaschette avvolte in film plastico ben coeso, in atmosfera protettiva, o sottovuoto.

Le confezioni devono avere un'etichetta inamovibile riportante specificatamente le seguenti indicazioni:

- specie e taglio anatomico delle carni, classe di appartenenza (A)
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile
- il Paese dove l'animale è stato allevato e macellato
- il codice di rintracciabilità
- lo stabilimento (macello, sezionamento o deposito frigorifero) con il numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CE.

Le carni confezionate in atmosfera protettiva dovranno avere conservabilità massima di 7 giorni ed una vita residua, al momento della consegna, di almeno 5 gg.

Le carni non confezionate devono essere consumate entro 2 giorni dalla data della consegna.

Non è ammesso l'utilizzo e la presenza di carni avicole con meno di cinque giorni dalla data di scadenza.

Vengono richiesti i seguenti tagli anatomici:

FUSI – SOVRACOSCE - COSCE di POLLO

Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica.

La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme, consistenza soda; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.; la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile, fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume e senza alcuna presenza di liquido di essudatura.

PETTI DI POLLO SENZA OSSO

I petti devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi; la carne deve essere tenera e saporita e non deve presentare gusti od odori anormali. I petti devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti quindi dai soli muscoli pettorali. Ogni petto deve essere preconfezionato in atmosfera protettiva, in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso o confezionato sottovuoto.

FESA DI TACCHINO

Si ricava dal petto di tacchino maschio e si deve presentare priva di parti ossee, cartilagini, parti legamentose; la carne deve essere di colore bianco/roseo, di buona consistenza, senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità, di odori e sapori anomali. Confezionamento: Ogni fesa deve essere preconfezionata in atmosfera protettiva, in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso o confezionato sottovuoto.

CARNI FRESCHE DI CONIGLIO

Descrizione: le carni di coniglio devono provenire da animali preferibilmente allevati in gabbie collettive e macellati ad un'età compresa tra le 10 e le 13 settimane, che corrisponde circa ad un peso compreso tra 2 Kg. e 3 Kg.

I conigli dovranno essere di origine italiana e devono essere forniti "pronti per la cottura", quindi completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati, con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Dovranno essere

utilizzati solo conigli freschi in stato di refrigerazione, mantenuti alla temperatura costante di + 4 °C.

Le carni si presentano di colore rosa chiaro, con grasso di colore bianco, di consistenza buona non flaccida; devono essere esenti da qualsiasi alterazione di aspetto, consistenza, caratteristiche organolettiche.

Confezionamento: singolarmente in involucri protettivo impermeabile, preferibilmente sottovuoto, con indicati, la data di macellazione (non deve essere superiore a 2 giorni), la data di scadenza (dovranno esserci almeno 8 giorni residui per i prodotti in film e almeno 16 giorni per i prodotti sotto vuoto).

Le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento, il lotto di macellazione e confezionamento.

UOVA

UOVA PASTORIZZATE

Le uova pastorizzate devono provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Descrizione: le uova pastorizzate confezionate dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina cat. A intere, di produzione nazionale, e provenienti da allevamento nazionale di tipo industriale, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate prodotte secondo le norme vigenti in stabilimenti muniti di riconoscimento CEE/S o da esercizi regolarmente autorizzati.

Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di oviprodotta allo stato di materia secca non modificato, mentre il tenore di acido lattico non deve superare 1 g/kg sulla materia secca. La quantità residua di gusci, membrane di uova ed eventuali altre particelle non deve superare i 100 mg/kg. Non sono ammessi additivi

Il contenuto delle confezioni al momento dell'utilizzo non deve presentare odori o colorazioni anomali. Una volta aperto il contenuto deve essere utilizzato completamente, non è ammessa infatti la conservazione di confezioni aperte di uova pastorizzate.

Confezionamento: in confezioni tetrapack da 250 gr. a 1000 gr.

Il prodotto, al momento della consegna, deve avere una shelf life non inferiore ai 15 giorni.

UOVA FRESCHE

Eccezionalmente e unicamente per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria A (di peso compreso tra 63 e 73 grammi) da allevamento a terra e/o all'aperto, di provenienza nazionale.

Descrizione: le uova devono possedere le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola di forma normale, puliti ed intatti, camera d'aria altezza non superiore a 6 mm immobile, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo visibile alla speratura solo come ombra, leggermente mobile, con ritorno in posizione in caso di rotazione dell'uovo, macchie e/o corpi estranei assenti, privo di odori estranei, macula germinativa appena percettibile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare: • tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito • albume in due fasi ben evidenti e separate.

Confezionamento: in imballi etichettati di cartone o polietilene.

Su ogni uovo dovranno essere stampigliati: la sigla del paese di allevamento IT, codice allevamento e modalità di allevamento: (0 agricoltura biologica; 1 allevamento all'aperto, 2 uovo da allevamento a terra, 3 uovo da allevamento in gabbia); le etichette sull'imballo dovranno riportare specificatamente le seguenti informazioni: codice distintivo del produttore, classe, peso, TMC che è fissato al massimo al 28°giorno successivo alla data di deposizione; qualora sia indicato un periodo di deposizione, la durata minima è determinata a decorrere dalla data di inizio di tale periodo.

Alla consegna il prodotto dovrà avere 20 giorni dalla scadenza e il consumo dovrà avvenire entro i 5 giorni successivi alla consegna.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Caratteristiche generali

La qualità dei prodotti di salumeria che verranno di seguito indicati in dettaglio deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. In particolare dovranno:

- avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di prodotto da fornire;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei prodotti di salumeria dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura o eccessivamente fresca; il periodo di stagionatura, che decorre dalla salagione, dovrà essere dichiarato sulla confezione o sui documenti commerciali in caso di fornitura di prodotto a trancio o affettato.

La produzione deve avvenire esclusivamente in stabilimenti riconosciuti CE e i prodotti destinati sia ad essere venduti preconfezionati che quelli da vendersi sfusi previo frazionamento devono riportare il marchio CE dello stabilimento di produzione oltre all'indicazione del nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore se diverso.

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce e parti di condensa

Relativamente a difetti propri del prodotto non deve esserci sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri tali da formare una patina viscosa sulla superficie, presenza di fessurazioni e spaccature della superficie; presenza nella carne di aree vuote (bolle), rammollimenti, picchiettature, alveolature; non devono esserci odori anomali, alterazioni di colore, odore, consistenza evidenti; irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello; alterazioni dell'impasto (colorazioni anomale, mancata coesione); alterazioni putrefattive in corrispondenza della struttura ossea nel prosciutto crudo.

Confezionamento: se forniti interi, privi di confezionamento, se forniti in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati) in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le confezioni e/o il documento di accompagnamento devono recare in modo visibile la data di confezionamento (o di inizio stagionatura) e scadenza (o il termine minimo di conservazione).

Per i prodotti DOP e IGP, sul prodotto stesso e/o sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio di tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

PROSCIUTTO COTTO

Descrizione: si richiede un prodotto di alta qualità di provenienza nazionale. Gli ingredienti sono: carne suina, sale, zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, spezie, nitrito e nitrate. Deve essere del tutto privo di polifosfati, glutine, lattosio, proteine del latte, proteine derivanti dalla soia e glutammato.

Il prodotto dovrà essere stato sottoposto a pastorizzazione dopo il confezionamento

Il prodotto dovrà presentare cottura uniforme, essere ben pressato, con tessitura compatta, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote, con grasso di copertura bianco, ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto, con parte

magra di colore rosaceo omogeneo, assenza di colorazioni anomale, assenza di parti connettivali e sacche gelatinizzate, assenza di alveoli e rammollimento, liquido percolato minimo, scarto finale ridotto, privo di cotenna e di parti cartilaginee. Al taglio dovrà presentare una buona tenuta della fetta che risulta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra. Il sapore e l'aroma dovranno essere delicati, il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Descrizione: prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione secondo disciplinare di produzione del "Prosciutto Crudo di Parma".

Il periodo di stagionatura, che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 12 mesi (farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968).

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.

Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura. La carne piuttosto asciutta e consistente, di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico, è adatta al taglio anche in fette sottili; appare di colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Dovrà inoltre essere fornito prosciutto crudo, con le medesime caratteristiche, in monorazione in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata da g. 50/60.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Descrizione: prodotta a partire da coscia di bovino adulto, con sale, spezie e additivi secondo disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina", preferibilmente priva di lattosio.

La carne ha consistenza soda ed elastica, di colore rosso, uniforme, con bordo scuro appena accennato priva di parti connettivali con parte grassa di colore bianco. L'aspetto al taglio è compatto ed esente da fenditure. Profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole leggermente saporito, mai acido e caratteristico. Non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura.

La stagionatura dovrà essere superiore ai 45 giorni.

COPPA DI SUINO

Descrizione: prodotto ricavato esclusivamente dalle porzioni muscolari del collo del suino, rifilato dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità, secondo buone pratiche di lavorazione (proporzione grasso/muscolo 30/70%).

Gli ingredienti sono: carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi e spezie con l'aggiunta di additivi permessi dalla vigente normativa.

Al taglio la carne deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino omogeneo con grasso di marezzatura bianco, essere di consistenza tenera, non secca o elastica e con fetta compatta. Sapore leggermente aromatizzato, non eccessivamente salato

La stagionatura deve essere di almeno 4 mesi.

SALAME

Descrizione: viene prodotto da un impasto di carne di suino o di carne suino/bovino con mediamente 30-35% di grasso, 70-65% di magro, contenuto in un budello naturale o sintetico che si deve staccare facilmente.

La parte esterna non deve essere particolarmente secca e quella interna eccessivamente molle; la carne deve avere un colore rosso rubino uniforme senza macchie scure, il profumo delicato e caratteristico e sapore dolce e delicato mai acido. La stagionatura deve essere di almeno due mesi.

Si richiedono altri prodotti quali:

FESA DI TACCHINO ARROSTO

è ricavata dal petto di tacchino intero disossato, senza pelle, aromatizzata e cotta al forno

MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO I° QUALITA'

viene prodotta con carne suina 70% e lardello suino 30%.

Devono essere escluse parti cartilaginee, grassi secondari e di scarto, trippe, le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite, dovrà essere evitato l'eccesso di pepe e non dovranno essere impiegati amidi e albume d'uovo.

PANCETTA DI SUINO

di diverse tipologie: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite; carne e grasso devono apparire consistenti, il grasso di colore bianco e le carni compatte.

SALSICCE E SALAMELLE

sono ricavate da carni suine di I° qualità, macinate finemente; il tessuto connettivo (massimo al 3%) non è percettibile e il grasso non è superiore al 30%; l'impasto è uniforme e il budello sottile.

Questi prodotti devono essere consumati previa cottura, da indicare anche in etichetta. La vita commerciale complessiva non deve essere superiore ai 15 gg. e, al momento della consegna, i prodotti devono avere vita residua di almeno 7 gg.

COTECHINO CRUDO DI PURO SUINO

deve essere costituito da un impasto di carne di suino (mediamente magra 50%, cotenna 30%, grasso 20%.) contenuto in un budello naturale o sintetico.

WURSTEL DI PURO SUINO

vengono prodotti da un impasto di carne di suino, sale, proteine del latte, spezie e aromi; devono essere consumati previa cottura, da indicare anche in etichetta, confezionati sottovuoto.

PRODOTTI DELLA PESCA

Caratteristiche generali

I prodotti della pesca devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti dalla vigente normativa.

La maggior parte dei prodotti di questa tipologia sono surgelati, alcuni congelati e altri in scatola, come indicato in dettaglio di seguito.

Il trasporto dei prodotti surgelati/congelati deve avvenire con modalità tali da rispettare la catena del freddo; pertanto gli imballaggi non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili)

Il prodotto surgelato/congelato deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

La glassatura presente deve formare uno strato uniforme e continuo; deve essere sempre indicata in etichetta. La glassatura non deve superare il 10% e il calo peso dopo scongelamento non deve superare il 20%.

Se il prodotto è intero o in tranci la forma deve essere quella tipica della specie, con pelle di colore tipico, tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni, tagli nelle cavità addominali, resti di visceri, ventre rotto o lische ventrali distaccate.

Se il prodotto è in filetti o simili questi devono essere ricavati dalla parte centrale del pesce, devono essere puliti, non frammentati, spellati e completamente privati delle spine; vengono confezionati interfogliati e cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro.

Le carni devono avere sempre una consistenza soda ed elastica, odore gradevole di fresco, colore vivido e lucente, da valutare nel prodotto scongelato. Devono presentare una pezzatura omogenea e costante.

Nello specifico: i prodotti surgelati non devono essere ottenuti, in nessun caso, da prodotti ricomposti.

Per la surgelazione deve essere impiegata preferibilmente una tecnologia di congelamento iper veloce a temperatura ultra bassa e con prodotti surgelati individualmente (IFQ acronimo di *Individually Quick Frozen*) che permette di mantenere la massima integrità al prodotto alimentare.

Il pesce surgelato deve provenire da pesca sostenibile certificata MSC, identificato dall'apposito marchio, come indicato nel Capitolato Generale.

Difetti e alterazioni

Relativamente a difetti propri del prodotto surgelato/congelato non devono esserci alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti; non deve presentare bruciature da freddo, essere scongelato, anche parzialmente, essiccato, disidratato. Non devono essere presenti macchie di vario tipo, pinne o resti di pinne, pelle e residui di pelle, residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

Confezionamento: in confezioni sigillate.

Le confezioni devono riportare specificatamente la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, l'indicazione geografica di provenienza, il metodo di produzione e di cattura, la denominazione di specie (commerciale e scientifica).

FILETTI (o altri formati tipo CUORI, FIORI, ecc..) SURGELATI

I pesci da cui ottenere i filetti che devono avere dimensioni comprese fra 25 cm. e 40 cm. (per rispettare le porzionature previste) sono:

NASELLO
MERLUZZO
CERNIA
HALIBUT
PLATESSA
PESCE PERSICO
TROTA SALMONATA

BASTONCINI DI PESCE SURGELATI

Descrizione: i bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo, privi di spine, di categoria prima, interi, impanati e pronti per la cottura. Sono preferibili quelli non pre-fritti. Gli ingredienti contenuti sono: filetti di merluzzo (circa il 60 -65%) farina di frumento, olio vegetale monoseme (se prefritti), acqua, sale, aromi naturali; non sono ammessi additivi. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. La pezzatura è di circa 30 gr. ciascuno.

PESCE IN TRANCI CONGELATO

I pesci da cui ricavare i tranci sono:
DENTICE
PALOMBO
SALMONE

PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI

ANELLI DI CALAMARI
POLPO
SEPIE
VONGOLE SGUSCIATE

TONNO CONSERVATO

Descrizione: prodotto ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare di tonni in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione, preparato secondo le buone norme di fabbricazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola.

Devono quindi essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.

Si richiedono due tipologie:

TONNO AL NATURALE (in salamoia)
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

La carne deve essere di consistenza soda ma tenera, non stopposa, compatta e non sbriciolata, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre tali da ottenere un trancio intero ricostituito, di colore roseo, odore e gusto delicato e gradevole, con minima presenza di briciole o frammenti.

Non devono esserci vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia) macchie o colorazioni anomale.

All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva o nella salamoia. Il tonno sott'olio, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore; nel caso il prodotto presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

Confezionamento: in confezioni in banda stagnata la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica da 0,80 gr. circa per il tonno al naturale e per il tonno sott'olio; quest'ultimo dovrà essere fornito anche in confezioni da circa 1 Kg.

Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali e comunitari; il trasporto dovrà avvenire con modalità tali da rispettare la catena del freddo; pertanto i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e/o consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelamenti, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Non sono consentite aggiunte di additivi.

Confezionamento: in confezioni originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata.

La fornitura dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

PRODOTTI ORTICOLI e PATATE SURGELATI

Descrizione: gli ortaggi, forniti nelle tipologie richieste, devono risultare puliti, mondati e, ove necessario, tagliati.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. I prodotti non devono avere macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, taglio imperfetto. Il contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui deve essere nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Deve essere specificatamente dichiarato il Paese di provenienza.

Si prevede l'utilizzo di:

ASPARAGI PUNTE

Si richiedono asparagi verdi o bianchi, solo punte. I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Gli asparagi devono essere "poco fibrosi" cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito in parte fibrosa.

BIETE e ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

CAROTINE INTERE

Il prodotto deve essere costituito da carotine novelle ben lavate, pulite e spuntate; deve riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

CAROTE A RONDELLE/CUBETTI

Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, ben lavate, pulite, non germogliate, non legnose.

CAVOLFIORI A ROSETTE

Il prodotto deve presentare infiorescenze ben formate, compatte e in boccio e riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

FAGIOLINI FINISSIMI

Devono essere ottenuti da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Devono essere fagiolini tondi, interi e molto uniformi, di consistenza ferma e carnosa, non fibrosa, nè molle. Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

FUNGHI CHAMPIGNONS

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, e con "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

ERBE AROMATICHE

Si richiedono basilico e prezzemolo: devono essere prodotti molto puliti, privi di sostanze estranee e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

MINESTRONE

Le verdure e i legumi devono essere selezionati, lavorati e surgelati singolarmente poi miscelati e confezionati; il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm10x10 (esclusi i legumi). Può essere composto da una miscela in proporzione variabile di ortaggi/legumi/patate e/o ortaggi/legumi.

Devono essere presenti almeno 10 diverse varietà tra verdure e legumi.

Il sapore deve essere nel complesso gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere, il colore e l'odore devono essere tipici di buon prodotto.

PATATE

Sono ottenute da tuberi conformi alle caratteristiche di specie; il prodotto deve presentarsi pulito, senza frammenti di patate o presenza di bucce.

Si richiedono patate tagliate non prefritte.

ZUCCHINE A RONDELLE/CUBETTI

Il prodotto deve essere costituito da zucchine lavate, pulite e tagliate a rondelle o a cubetti.

LEGUMI E MAIS SURGELATI

Descrizione: i legumi, forniti nelle tipologie richieste, devono risultare puliti e mondati. L'aspetto dei legumi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Il prodotto deve avere consistenza omogenea e tenera, sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), con odore tipico di buon prodotto, senza grani secchi o pelle raggrinzita, colore e sapore tipico di buon prodotto, senza retrogusti anomali.

I prodotti non devono essere macchiati, non privati del baccello.

Si prevede l'utilizzo di:

FAGIOLI BORLOTTI

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme bianco rosato con venatura di colore rossastro. Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm. di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

PISELLI FINISSIMI E/O FINI

Si richiede un prodotto molto uniforme, quindi piselli "poco difettosi" che abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

MAIS SGRANATO

Si richiede il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

PRODOTTI DI PASTIFICIO SURGELATI

Descrizione: questi prodotti, forniti nelle tipologie richieste, devono essere preparati secondo le buone norme di fabbricazione, tali da garantire la minor manipolazione possibile e caratteristiche igieniche ottimali.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Non devono contenere additivi.

Le confezioni devono avere delle pezzature da 250 gr. a 1 Kg. secondo richiesta; nel caso di prodotti da stendere devono essere di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

PASTA SFOGLIA

E' utilizzata per preparare prodotti da forno salati. Il prodotto deve essere ottenuto preferibilmente con farina di grano tenero, oli e grassi vegetali non idrogenati, acqua e sale.

PASTA PER LASAGNE

Sono sfoglie di pasta all'uovo i cui ingredienti sono farina di grano tenero e/o semola di grano duro, uova (circa il 20%), acqua e sale. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

RAVIOLI DI CARNE

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato sia asciutto che in brodo; il formato deve quindi essere un formato intermedio. Gli ingredienti devono essere:

- Pasta (circa il 60%): semola di grano duro e/o farina di grano tenero, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- Ripieno (circa il 40%): carne bovina e avicunicola (circa il 60%), parmigiano reggiano o grana padano, pangrattato, ortaggi, uova, sale e spezie. Gli ingredienti devono seguire preferibilmente l'ordine e le percentuali indicati.

Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neppure in parte: frattaglie, spolpo di testa, mammella, animelle nonché tutti i prodotti di macellazione indicati con la dicitura "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusti.

TORTELLONI VERDI

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Gli ingredienti devono essere:

- Pasta (circa 50%): semola di grano duro e/o farina di grano tenero, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- Ripieno (circa 50%): ricotta vaccina (almeno 45%) senza conservanti antifermentativi, spinaci e/o biette (circa 8%), parmigiano reggiano o grana padano, uova, pangrattato, sale e spezie. Gli ingredienti devono seguire preferibilmente l'ordine e le percentuali indicati.

ALIMENTI CONSERVATI

ALIMENTI VEGETALI (sott'olio-in salamoia-sottaceti-sotto sale)

Descrizione: I vegetali così conservati devono provenire da prodotti di ottima qualità, lavorati secondo le buone norme di fabbricazione.

Si devono presentare interi, non ammaccati, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali, di colore e odore caratteristico senza alcun difetto e/o alterazione.

Il liquido di governo che può essere, a seconda del prodotto, olio di oliva o olio di semi mono seme, aceto bianco di vino, salamoia (acqua e sale), non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Per alcuni prodotti si utilizza sale secco che deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Non sono ammessi additivi.

Confezionamento: in scatole in banda stagnata la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica o in contenitori in vetro a chiusura ermetica.

Si prevede l'utilizzo di:

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

VEGETALI SOTT'OLIO

ORTAGGI SOTT'ACETO

CAPPERI SOTTO SALE di provenienza area Mediterranea, con frutti di piccole dimensioni.

FUNGHI SECCHI

Descrizione: I funghi denominati "secchi" sono ottenuti per essiccamento naturale o meccanico, da funghi appartenenti alle specie e varietà, stabilite dalle norme specifiche (DPR n.376 del 14/7/95). Si devono presentare di colore e aroma caratteristici, senza alcun difetto e/o alterazione.

Confezionamento: secondo richiesta. Devono portare specificatamente sulla confezione l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico insieme alle altre menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, oltre la dizione "contenuto conforme alle legge". La confezione deve essere tale da permettere la visibilità di quanto contenuto. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Descrizione: i pomodori pelati di origine italiana devono essere ottenuti da frutti freschi, sani, maturi e ben lavati, e provenienti dall'ultimo raccolto; devono avere gli specifici requisiti come indicato nella normativa specifica (DPR n.428 del 11/04/1975 aggiornato al 13/09/2016). Per quanto riguarda i parametri chimici dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla legge vigente con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limite di muffe.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del pH non superiore a 4,5.

Confezionamento: in banda stagnata la cui verniciatura interna, effettuata con vernice atossica, deve essere presente non solo sui fondelli, ma anche sul corpo.

Le informazioni che devono specificatamente essere presenti in etichetta sono le seguenti: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato, nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Si richiede un prodotto coltivato e trasformato in Italia, come esplicitato nella dicitura "Origine Italiana".

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 2 anni di conservazione.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, per confezioni di peso da 3 Kg. nominali.

PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto delle indicazioni specifiche come riportate nelle "Disposizioni generali".

Descrizione: la passata di pomodoro è ottenuta per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro sano e maturo, convenientemente separato da bucce e semi, coltivato in Italia.

Deve presentare il caratteristico colore e odore del pomodoro maturo, avere sapore dolce, non acido/amaro, senza retrogusti estranei, non deve contenere bucce e semi.

Confezionamento: in banda stagnata la cui verniciatura interna, effettuata con vernice atossica, deve essere presente non solo sui fondelli, ma anche sul corpo, oppure in contenitori di vetro.

Le informazioni che devono specificatamente essere presenti in etichetta sono le seguenti: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato, nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Si richiede un prodotto coltivato e trasformato in Italia, come esplicitato nella dicitura "Origine Italiana".

PESTO ALLA GENOVESE

Caratteristiche: prodotto preparato preferibilmente con i seguenti ingredienti: basilico, pinoli e/o altra frutta secca, olio di oliva e/o olio extra vergine di oliva, grana padano e/o formaggio pecorino, sale.

Non devono essere aggiunti conservanti, né coloranti. Il prodotto dovrà avere ottime caratteristiche sensoriali ed essere esente da imbrunimenti, irrancidimenti e alterazioni di qualsiasi natura.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di pesto privo di frutta secca da destinare ai bambini allergici o con particolari patologie.

Confezionamento: preferibilmente in barattoli in vetro da 500 gr. circa.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Descrizione: miscela preparata con materie prime di buona qualità, quali: estratto vegetale in quantità non inferiore al 85% (indicare il tipo di vegetale), sale marino (max 11%), verdure miste disidratate (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%. Le percentuali dei singoli ingredienti devono essere indicate in etichetta.

Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari.

Non deve essere presente glutine, latte e derivati del latte, glutammato monosodico.

Confezionamento: in barattoli da 1 Kg. con coperchio facilmente richiudibile.

MAIONESE

Descrizione: prodotto preparato preferibilmente con i seguenti ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, sale, zucchero, amido modificato, limone, senape; sono ammessi additivi con funzione acidificante.

Il prodotto si presenta come una salsa uniforme, cremosa, di colore giallo, tipico del prodotto e di odore tipico e sapore delicato, agro, con acidità 0,4 -0,5 % e pH 3,3 - 3,6.

Confezionamento: vasetti in vetro, tubi o bustine monodose da 12 gr. circa, facilmente ed igienicamente apribili.

SALSA KETCHUP

Descrizione: prodotto preparato preferibilmente con i seguenti ingredienti: pomodoro e/o concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e/o sciroppo di glucosio, amido modificato, sale, spezie, aromi. Non sono ammessi additivi.

Confezionamento: bustine monodose da 12 gr. circa, facilmente ed igienicamente apribili.

ZAFFERANO IN POLVERE

Descrizione: il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L.; non devono essere presenti filamenti o polveri estranee.

Confezionamento: in flaconi da 2 gr e in bustine sigillate da 0,125 gr.

LIEVITO

Si richiede

LIEVITO PER DOLCI è costituito da agenti lievitanti, anche in associazione tra loro come il cremortartaro insieme al Bicarbonato di sodio, il Difosfato disodico insieme al Carbonato Acido di sodio, con amidi di origine diversa. (amido di riso, di frumento, di mais..).

Viene confezionato in bustine monodose e deve avere una conservabilità di almeno 18 mesi prima della data di scadenza.

LIEVITO DI BIRRA FRESCO è un lievito industriale compresso, costituito da colture selezionate di lieviti appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae*. Viene confezionato in panetti da 25 gr. e deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Descrizione: il prodotto deve provenire da frutta di ottima qualità, lavorata secondo le buone norme di fabbricazione. Dovrà essere preparata con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole, prugna. Non è ammesso il tipo di confettura mista.

Essendo del tipo Extra deve contenere un minimo del 45% di polpa di frutta. Nella denominazione di vendita deve apparire il nome del frutto utilizzato.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi e polpa. L'aroma e il sapore devono essere quelli caratteristici del frutto di origine. Non si devono riscontrare sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di infestanti o corpi estranei. Non sono ammessi additivi e non deve essere presente, come da norma specifica, Anidride solforosa e i suoi sali.

Confezionamento: in contenitori monodose da g 25 -30 gr circa e in confezioni da 500 gr. con etichetta che riporta specificatamente "frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100

grammi (g)“ di prodotto finito e la dicitura concernente il tenore di zuccheri: "zuccheri totali ... grammi (g) per 100 grammi.

Sulla confezione deve essere preferibilmente indicata l'origine della frutta.

FRUTTA SCIROPATA

Descrizione: il prodotto deve provenire da frutta di ottima qualità, lavorata secondo le buone norme di fabbricazione. I frutti devono presentarsi sani ed integri, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali, di colore e odore caratteristico senza alcun difetto e/o alterazione; il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero.

Confezionamento: in scatole in banda stagnata la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica da 400 gr. o secondo richiesta.

PASSATA o MOUSSE DI FRUTTA

Descrizione: il prodotto, ottenuto a seguito di parziale concentrazione della polpa di frutta, è costituito per il 100% da frutta; deve essere senza aggiunta di zucchero; è consentito l'utilizzo di Acido ascorbico (E300) come antiossidante.

La purea si deve presentare compatta, fine ed omogenea, di colore e odore caratteristico senza alcun difetto e/o alterazione.

Confezionamento: in vaschette termosaldate da 100 gr. circa. Sulla confezione deve essere indicato specificatamente la natura del prodotto e origine.

CONDIMENTI (OLIO -ACETO- SALE)

ACETO

Descrizione: prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola (Regolamento UE 1308/2013).

Nello specifico deve essere fornito:

ACETO DI VINO BIANCO ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di vini bianchi

ACETO DI MELE ottenuto dalla fermentazione acetica di succo di mele

Confezionamento: in bottiglie di vetro da 500 ml. e 1 /2 litri.

Deve essere fornito anche aceto in bustine monodose da 5 ml. facilmente ed igienicamente apribili.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva per gli utenti degli Asilo nido deve provenire da agricoltura biologica.

Descrizione: si tratta di "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" (secondo la classificazione del regolamento Ue 29/2012 con le integrazioni/ modificazioni del regolamento Ue 1096/2018); tale dicitura deve apparire obbligatoriamente in etichetta.

Il grado di acidità libera massima, espressa in acido oleico, deve essere del 0,8%; nel caso il tenore di acidità venisse specificato in etichetta è obbligo indicare altri parametri analitici (indice dei perossidi, tenore in cere e assorbimento nell'ultravioletto) tutti accompagnati da idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'analisi chimica.

Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità, deve avere odore e sapore fragrante, gradevole che ricorda quello delle olive e del tutto privo di difetti organolettici. L'olio deve essere originario di uno Stato dell'Unione Europea (meglio se Italia), anche sono ammesse miscele di oli di oliva originari da più di uno Stato membro della Unione Europea.

Confezionamento: in confezioni in banda stagnata, dotate di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione; deve essere garantito un sistema di apertura che ne favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienico.

Per quanto riguarda la capacità delle confezioni, queste potranno essere al massimo di 25 litri, anche se sono preferibili di 5 litri e 1 litro. Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

Solo per l'olio extra vergine di oliva l'etichetta deve specificatamente indicare l'origine quindi lo Stato in cui le olive sono state raccolte e lo Stato (se diverso dal primo) in cui è situato il frantoio che le ha molite; se l'olio deriva da una miscela di oli ottenuta da olive raccolte e processate all'interno dell'Unione Europea, viene indicato "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea". Deve essere indicato inoltre il responsabile commerciale (nome, indirizzo) e le condizioni di conservazione, oltre alle altre indicazioni comuni a tutti i prodotti alimentari.

L'indicazione dell'annata è obbligatoria solo per l'olio EVO che proviene per il 100% dalla stessa campagna di raccolta, quindi fa parte della stessa annata.

Al momento della consegna da parte del fornitore l'olio deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 1 anno.

Deve essere fornito anche olio extra vergine di oliva in bustine monodose da 10 ml. facilmente ed igienicamente apribili.

OLIO DI OLIVA

Descrizione: si tratta di "olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive" (secondo la classificazione del regolamento Ue 29/2012 con le integrazioni/ modificazioni del regolamento Ue 1096/2018).

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, avere colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gradevole, dal gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Dovrà essere impiegato esclusivamente per le preparazioni a cotto.

Confezionamento: in confezioni in banda stagnata dotate di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione; deve essere garantito un sistema di apertura che ne favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienico.

Per quanto riguarda la capacità delle confezioni, queste potranno essere al massimo di 25 litri, anche se sono preferibili di 5 litri e 1 litro.

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

SALE ALIMENTARE

Descrizione: sale marino, grosso e fino, ottenuto tramite evaporazione solare o evaporazione indotta all'acqua marina in stabilimenti detti saline.

Non deve contenere impurità e corpi estranei ed essere esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Deve essere fornito inoltre:

SALE MARINO IODATO FINE: sale marino arricchito con iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

PRODOTTI DOLCIARI E INFUSI

ZUCCHERO

Descrizione: il prodotto si deve presentare integro, senza impaccamenti e tracce di umidità, di colore e forma caratteristiche, asciutto con cristalli uniformi e scorrevoli e senza impurità di alcun tipo.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. e in bustine monodose da 5 gr.

Si richiedono diverse tipologie di zucchero:

ZUCCHERO BIANCO RAFFINATO

estratto dalla barbabietola da zucchero e poi raffinato; presenta dei granelli di media dimensione

ZUCCHERO A VELO

ottenuto dallo zucchero raffinato ridotto in polvere molto fine

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA:

estratto dalla canna da zucchero e raffinato parzialmente; di colore scuro e con granelli più doppi rispetto allo zucchero bianco raffinato.

MIELE

Descrizione: deve essere preferibilmente prodotto sul territorio nazionale o almeno sul territorio dell'Unione Europea, riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria dove deve essere presente la dicitura "Italia" o l'indicazione "miscela di mieli originari della UE"; inoltre deve essere indicato il metodo di estrazione del prodotto e l'anno di produzione. Si richiedono miele di Acacia, Millefiori, Tiglio preferibilmente non pastorizzati e/o non riscaldati.

Il prodotto non deve presentare sapore e odore estranei, avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente; non deve esserci presenza di muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Confezionamento: in confezioni da 500 gr. o monodose da 25 gr. circa.

GELATI

Descrizione: la composizione degli ingredienti principali deve essere: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale; i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;

Non è ammessa la presenza in cella frigorifera di gelato con meno di 90 giorni dal termine minimo di conservazione.

Si richiedono le seguenti tipologie di gelato:

COPPETTE dei seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, vaniglia, fiordilatte, yogurt, limone, fragola, cioccolato. La coppetta deve essere di peso variabile intorno ai 50/60/90 gr. corredata da cucchiaino resistente.

GELATO CON BISCOTTO MONOGUSTO E BIGUSTO deve essere di peso variabile attorno a 80 gr.

GHIACCIOLO di gusti assortiti e di peso variabile intorno a 70 gr.

Per i soggetti allergici/intolleranti al latte, uova, frutta secca e soggetti affetti da morbo celiaco si richiede SORBETTO ALLA FRUTTA prodotto con succo di frutta, senza aggiunta di coloranti; deve essere confezionato preferibilmente in coppette di peso variabile intorno ai 50/60/90 gr. corredate da cucchiaino resistente.

CACAO IN POLVERE e SIMILARI

Descrizione: il cacao in polvere che si ottiene dalle fave di cacao, appositamente lavorate, deve presentare colore e profumo caratteristici, di consistenza tipica senza impaccamenti e tracce di umidità e senza impurità di alcun tipo.

E' preferibile il tipo amaro, senza quindi aggiunta di zucchero.

Confezionamento: confezioni da 500 g.

PREPARATO SOLUBILE PER BEVANDA AL CACAO

E' un prodotto derivato dal cacao in polvere i cui ingredienti principali sono: zucchero, cacao magro, amido di mais, sale, aromi naturali.

CIOCCOLATO

Descrizione: il cioccolato è ottenuto dalla pasta di cacao che viene miscelata e poi lavorata insieme a ingredienti diversi, a seconda del tipo di cioccolato che si deve ottenere. Solitamente sono: burro di cacao, zucchero e vaniglia per il cioccolato "fondente"; oltre a questi anche latte o latte in polvere per la variante "al latte"; la varietà di cioccolato bianco è costituita da burro di cacao, latte e zucchero.

La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta sufficientemente compatta con grana omogenea, di colore omogeneo sia sulla superficie che all'interno; non deve presentare difetti quali affioramenti, rigonfiamenti, formazione di muffe.

Confezionamento: in panetti a base rettangolare da 20-25 gr. ciascuno, singolarmente avvolti in fogli di alluminio e in fascette di carta.

Si richiedono diverse tipologie di cioccolato:

CIOCCOLATO AL LATTE

CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

INFUSI

Si richiedono:

CAMOMILLA

di tipo "prima" (capolini sfatti max. 30% del prodotto), di recente raccolta e produzione.

THE DETEINATO

con un contenuto di caffeina non superiore allo 0,1% su 100 gr di sostanza e un tenore di umidità compreso tra il 6 e il 10%.

KARCADE

Bevanda che si ottiene dall'infusione dei petali dei fiori rossi dell'ibisco.

Il confezionamento degli infusi può essere, a seconda delle richieste, in bustine monodose da 2 gr. o in barattolo allo stato sfuso.

ACQUA MINERALE- VINO - BEVANDE

ACQUA MINERALE

Descrizione: l'acqua deve essere oligominerale e di due tipologie: naturale e con aggiunta di anidride carbonica; le caratteristiche chimico-fisiche sono quelle definite dalla normativa vigente, in particolare si richiede, per i nitrati, il limite massimo di 10 mg/l (facendo riferimento al valore indicato per l'infanzia).

Confezionamento: in bottiglie da 500 ml. o da 1 Litro con indicato specificatamente in etichetta quanto previsto dalle norme vigenti (Decreto Ministero della Salute dell'11/9/2003 e del 29/12/2003 di recepimento della direttiva comunitaria n. 2003/40/CE del 14 maggio 2003).

VINO

Descrizione: si intende un vino senza denominazione di origine (prima definiti vini da tavola) che non hanno quindi uno specifico legame al territorio.

Si richiede sia bianco che rosso.

Confezionamento: in bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona da 25 cl. La confezione deve specificatamente recare in modo chiaro, leggibile e indelebile il nome del prodotto, il titolo alcolometrico volumico, l'origine e provenienza delle uve, i riferimenti all'imbottigliatore (nome e/o marchio + indirizzo) e i riferimenti all'importatore (nome e/o marchio + indirizzo), se presente.

Se contiene anidride solforosa, essendo un ingrediente considerato allergenico, deve essere sempre e comunque indicata in etichetta con la menzione specifica (contiene solfiti, solfiti, contiene anidride solforosa) con eventuale logo di cui all'all. X del Reg. CE 607/09.

SUCCO DI ARANCIA

Descrizione: è un prodotto pastorizzato, ottenuto dalla spremitura diretta delle arance o dal succo concentrato. Si richiede il prodotto fresco refrigerato ottenuto preferibilmente dalla spremitura delle arance.

L'unico ingrediente è il succo di arancia e non sono ammessi additivi.

Confezionamento: in confezioni tetra pack da 1000 ml.; in etichetta deve apparire specificatamente la percentuale di frutta presente (in questo caso 100%) e, preferibilmente la sua origine.

SUCCO E POLPA DI FRUTTA e NETTARE DI FRUTTA

Descrizione: sono entrambi prodotti pastorizzati, ottenuti da frutta (come succo, succo concentrato, purea) a cui si aggiunge acqua ed eventualmente zucchero.

In entrambi i casi si richiede un prodotto con una quantità minima di frutta del 50%, e una quantità media effettiva di zuccheri, se aggiunti, tra l'8 e il 10%.

Sono ammessi come additivi solo quelli che svolgono una funzione antiossidante (acido ascorbico) e acidificante (acido citrico).

Le tipologie di frutta richieste sono: pera, pesca, albicocca.

Confezionamento: in confezioni tetra pack da 1000 ml. o in brick con cannuccia da 200 ml.; in etichetta deve apparire specificatamente la percentuale di frutta presente.

SUCCO DI FRUTTA

Descrizione: è un prodotto pastorizzato, ottenuto dal succo ricavato direttamente dalla frutta o dal suo succo concentrato.

Le tipologie di frutta richieste sono: mela, ananas, pera, frutti misti.

L'unico ingrediente è la frutta; non è ammessa l'aggiunta di altri ingredienti (es. zucchero) e di qualsiasi additivo.

Confezionamento: in confezioni tetra pack da 1000 ml. o in brick con cannuccia da 200 ml.; in etichetta deve apparire specificatamente la percentuale di frutta presente (in questo caso 100%) e, preferibilmente, la sua origine.

BEVANDA DI THE DETERMINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Descrizione: prodotto i cui ingredienti principali sono: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the determinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Confezionamento: in brick con cannuccia da 200 ml.

PRODOTTI DIETETICI - ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dalle norme vigenti concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, bevande a base di soia, yogurt e gelati di soia, budini di riso etc..)
- alimenti per celiaci quali ad esempio pasta (senza glutine, di riso, di mais) in formati diversi, pane, prodotti per impanare, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate, salumi, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati, budini etc. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata; si dovrà fare riferimento al "Registro nazionale dei prodotti alimentari a fini medici speciali, senza glutine e formule per lattanti del Ministero della Salute"; è possibile anche far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.
- alimenti per soggetti affetti da fenilchetonuria (ad esempio pasta, basi per pizza..).

Si richiederanno, a seconda delle necessità, pezzature e formati diversi.

Le indicazioni riportate nell'Allegato 1 in merito a confezionamento, etichettatura, documentazione specifica (schede tecniche) valgono anche per i prodotti da destinare a regimi dietetici particolari.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Gli alimenti prevalentemente richiesti sono: creme di cereali precotti, quali riso, orzo, mais e tapioca, creme multicereali, semolino precotto, pastina, omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta, liofilizzati, latte di proseguimento, biscotti per l'infanzia e primo biscotto da sciogliere nel biberon, merende, farina latte. Non sono accettate composizioni con aggiunte di sostanze conservanti.

Caratteristiche generali:

Questi prodotti devono essere conformi a quanto indicato nelle specifiche norme sia nazionali che comunitarie e sono classificati in :

- Formule per lattanti
- Formule di proseguimento
- Alimenti a base di cereali e altri alimenti per lattanti e bambini (baby food)
- Latti di crescita.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono riportare le seguenti indicazioni, come previsto dal D. Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari

accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

- istruzioni per l'uso;

- tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g. o 100 ml. di prodotto;

- indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico;

- nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;

- sede dello stabilimento;

- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).