

PROVINCIA DELLA SPEZIA – SUAR

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – QUINQUENNIO SCOLASTICO 2017/2018 – 2021/2022 (SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO DI FOLLO)

CIG 71189084B9

**ALLEGATO 2
TABELLE MERCEOLOGICHE**

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere di 1^ qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti norme di legge e rispondenti alle norme igienico sanitarie.

E’ tassativamente vietata la fornitura e l’introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici. Per tutte le produzioni alimentari l’aggiudicatario deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell’art. 18 del regolamento C.E. n. 178 del 28.01.2002. Ogni confezione deve indicare la data di produzione e di scadenza e quant’altro stabilito delle vigenti normative ed il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime da parte dell’appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d’odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

per ortofrutta	cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l’esclusione di imballi in plastica a perdere
per oli	vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
per cereali	carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
per pasta	confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene
per fluidi	Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l’esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak® e simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti.

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9

		yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro e burro concentrato (anidro)	da 1 a +6	burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4	/
Carni	da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (°C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli eccetera)	superiori a +60
Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	fra 0 e +4

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995 e successive modificazioni.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analogica dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .

1 Pane comune fresco di giornata

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione e con l'aggiunta di ingredienti previsti dalla Legge n.580 del 04/07/1967 e successive modifiche.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 187 del 09/02/01 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 e successive modifiche e precisamente:

– Pezzature fino a 70 g., massimo 29%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

– crosta dorata e croccante;

– la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

– alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580 e successive modifiche.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
 - lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
 - la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
 - le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone arrugginite, con fessure o scalfitture;
- La composizione della preparazione può differire da quella indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi nè grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva. Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

3 Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs.109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

4 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 9.02.2001.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

– presenze di macchie bianche e nere;

– bottatura o bolle d'aria;

– spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti da muffe o altri agenti infestanti.

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

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

5 Pasta fresca

La pasta fresca per lasagne, i ravioli o tortelli (ripieno di ricotta , spinaci ,parmigiano reggiano o padano, uova e aromi) e gli gnocchi devono essere prodotti dalle migliori marche accreditate . Devono essere esenti da odori,sapori abnormali dovuti a inacidimento o errate tecniche di conservazione. La pasta ripiena deve avere un buon rapporto tra pasta e ripieno (almeno 4 a 1) . Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altriagenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27.01.1992. e successive modifiche ed integrazioni.

6 Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti delle leggi n. 325 del 18 marzo 1958, e n. 586 del 5 giugno 1962

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, salvo il disposto dall'art.3 della L. n.325/58;

deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

7 Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Deve rispondere ai requisiti del D.P.R. n. 187 del 9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

8 Farro decorticato

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 187/9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

9 Olio extra vergine di oliva

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici. L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g./100 g. Non deve avere piu' di 12 mesi.

10 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non 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%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nei successivi D.Lgs n 108 del 25/01/1992e D.M. n. 405 del 13/07/95 Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.n. 109 del 27.01.1992 e successive modificazioni fino al D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 Kg.

11 Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/1992 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

12 Tonno in scatola

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Il tonno deve essere di colore chiaro, di gusto delicato , consistenza soda , tenero, non stopposo, ne' sbriciolato , conservato in olio di oliva di ottima qualità.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nei successivi D.Lgs n.108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/95

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 aggiornato al DECR. MINISAN n. 210 del 15.06.2000.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992 successivi aggiornamenti.

In base al Decreto Ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di 1 mg/Kg.

13 Spezie ed aromi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, basilico, prezzemolo, rosmarino, origano etc)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. del 25/01/1992, n. 107 e successive modifiche

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

14 Prodotti surgelati – caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs n.110 del 27.01.1992 e decreto n. 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs 109 e dal D.Lgs n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua stagnante
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

15 Prodotti congelati – caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980.

- prodotti della pesca: -18°C

- altri alimenti: -10°C .

- i veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n.283 del 30/04/1962, e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua stagnante
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore,
 - bruciature da freddo,
 - parziali decongelazioni,
 - ammuffimenti,
 - fenomeni di putrefazione profonda.
- Il test di rancidità deve risultare negativo.

16 Pesce congelato

Caratteristiche

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D.Lgs. 531 del 30/12/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La percentuale di glassatura (acqua di copertura staticata) non deve superare il 20%

ETICHETTATURA

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- a) denominazione di vendita
- b) nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- c) stato fisico: congelato
- d) identificazione dello Stabilimento riconosciuto CE o Paese Terzo abilitato dalla CE
- e) data di confezionamento
- f) data di congelamento (mese/anno)
- g) T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)
- h) peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- i) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- j) dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa

TRASPORTO

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C . La Ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti al momento della consegna non devono presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto e dovranno essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

17 Cuori di nasello cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm per porzione

Parametri fisici:

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

18 Filetti di sogliola/platessa cong.(1° qualità' – non inferiori gr. 80)

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di sogliola/platessa dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

19 Bastoncini di pesce di merluzzo non prefritti

Prodotto ottenuto da filetti di merluzzo opportunamente panati e non prefritti.

Ingredienti: merluzzo, pane grattato, olio vegetale, spezie – aromi naturali.

Glassatura assente. Etichettatura a norma di legge

20 Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti,
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre devono essere:

- verdi, interi senza filo, omogenei come pezzatura, giovani e teneri, non completamente maturi (fagiolini sovraturati sono quelli che si presentano con le cavità del seme asciutte, fibrose, biancastre con semi rigonfi e duri) spuntati (no spuntati sono i fagiolini che presentano apici), scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- calibro richiesto: fagiolini verdi finissimi (6,0 – 7,5)

21 Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre:

- il prodotto deve essere ottenuto da materia prima fresca, sana, a giusto grado di maturazione e sufficientemente esente da difetti. Devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido, calibrati e conservati a temperatura -18°; di pezzatura omogenea. Devono presentare una percentuale minima di grani gialli o bianchi o decolorati, macchiati, imbruniti, così come di cotiledoni liberi, bucce, brandelli o frammenti, devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- calibro richiesto: piselli verdi finissimi (7,5 – 8,75 mm.)

22 Bietole surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. La bieta deve essere lavata, cernita, scottata, raffreddata, surgelata con sistema rapido e conservata a temperatura -18°;

Il prodotto non deve presentare se non in minima percentuale foglie gialle, macchiate avvizzite;

- assenza di erba estranea filiforme (graminacee)
- assenza di radici
- assenza di infiorescenze con porta semi
- minima presenza di gambi sup. a cm 10

E' consentita la fornitura del prodotto anche a cubetti .

23 Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. Gli spinaci devono essere lavati, cerniti, scottati ,raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservata a temperatura -18°;

Il prodotto non deve presentare se non in minima percentuale foglie gialle, macchiate, avvizzite ;

- assenza di erba estranea filiforme (graminacee)
- assenza di piante intere con radici
- assenza di infiorescenze con porta semi
- minima presenza di gambi sup. a cm 3

24 Carni sottovuoto

Caratteristiche generali:

Tutte le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia e come tali bollate e certificate.

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs 109/92 e successive modifiche.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

25 Vitellone fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni

- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R. n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° ed i +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dall'art. 4 del D.L. 286/94;
- deve essere etichettata conformemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/2000 (indicazioni e modalità applicative del Reg. CEE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e del Reg. CEE n. 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000);
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche come la legge n. 53/77 e la legge n. 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ed attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D. Lgs. N. 336 del 4.08.99 e successive modifiche.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo o da altri motivi.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari. Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso)

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e saranno macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo

26 Lonze disossate di suino

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali ;
- deve presentare colore roseo , aspetto vellutato, grama molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa ;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- le carni dovranno provenire da lombate opportunamente disossate,

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo o da altri motivi.

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protetta con termosigillatura del contenitore

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

27 Cosce, e petti di pollo e di tacchino freschi refrigerati.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°495/97 ed ogni altra indicazione prevista;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 327/80, D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97);
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono portare il bollo, l'etichetta con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento,
- la denominazione dello stesso e la data di scadenza (D.P.R. 495/97);
- devono soddisfare le indicazioni previste dal D.L.gs 109/92 e successivi aggiornamenti;
- devono essere accompagnati da un documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 495/97;

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche

La carne deve essere priva di sostanze ed attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D. Lgs. N. 336 del 4.08.99 e successive modifiche.

Pollo - età inferiore alle 10 settimane

Tacchino – età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 Kg

28. Latte fresco

Il latte deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi, che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo, che non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92; la validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento; non è ammesso il "latte microfiltrato". Il latte, preparato in stabilimenti di trattamento riconosciuti dalla Regione di appartenenza, dev'essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n. 54/97.

Non deve in alcun caso presentare residui di antibiotici, di conservanti o additivi di alcun tipo, né alcuna sostanza estranea.

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

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero.

29 Latte UHT intero

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. n. 54/97 e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.Lgs n.109/92 e successive modificazioni. Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, in luogo non soggetto a sbalzi di temperatura, per 90 gg. dalla data di confezionamento. Le confezioni, una volta dissigillate, vanno conservate in frigorifero e utilizzate nell'arco di pochi giorni, anche se per motivi legati alla fornitura è bene che le confezioni aperte vengano interamente utilizzate in giornata".

30 Yogurt intero

Il prodotto deve possedere le caratteristiche previste dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n° 994 del 9 maggio 1929 e successive modifiche ed integrazioni.

Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%.

Il prodotto deve arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche (circ. Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12.03.1974 e n. 9 del 3.02.1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs n°109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura fra 0°C e +4°C, D.P.R. n° 327/80 artt.47, 52.

31 Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modifiche ed integrazioni.

Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs n. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt.47, 52.

Vale quant'altro riportato per lo yogurt intero.

32 Uova pastorizzate

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 4/2/1993, n.65 e successive modificazioni .

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

33 Uova fresche di gallina.

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Devono essere conformi al Reg. CEE 1970/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Categoria qualitativa A

Categoria di peso 3 = 60/65 gr - M o media

34 Formaggio Parmigiano Reggiano DOP

Dev'essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", la relativa matricola e l'anno di produzione.

Stagionatura da 16 a 24 mesi di prima scelta, pasta granulosa con tipica frattura a scaglie, aroma fragrante e delicato, marchiato, prodotto nelle zone di: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova. Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi in vigore. Più in generale il prodotto dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Si fa in ogni caso riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, D.M. del 13/10/1998 e D.M. del 07/11/2000
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- presenza di tutti i marchi e contrassegni previsti dal Consorzio di Tutela e conforme al disciplinare di produzione
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%.

36 Mozzarella/fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti e confezionati nel proprio liquido di governo;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.Lgs.109/92 e successivi modificazioni.

Confezioni gr 100/125

37 Stracchino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

38 Ricotta vaccina

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto così come previsto dal D.M. 21.03.73 e successive modifiche;
- sulle confezioni deve essere riportata la specifica relativa al tipo di prodotto: es. ricotta romana, ricotta piemontese altre;
- deve essere opportunamente etichettata.

39 Prosciutto Crudo Parma disossato Dop

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal D.M.15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine e Dop del D. M. 13/10/1998

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

La stagionatura richiesta dovrà essere compresa tra 14 e 16 mesi e la pezzatura Kg 7-9 pressato.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

Grasso intra intermuscolare inferiore al 6%

Sono esclusi prosciutti aventi una percentuale di grasso superiore o troppo salati

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990.

N° 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

È ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina. . Può essere preso in considerazione prosciutto porzionato o affettato in vaschetta e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente

40 Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Deve essere conforme al D.Lgs.537/92 e successive modifiche e provenire da uno stabilimento con bollo sanitario con numero di identificazione CEE.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92 successive modifiche ed integrazioni

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%
- i grassi devono essere il 6/10%.
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D.M 31 marzo 1965 e dal D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e deve essere previsto nel prontuario per celiaci.

41 Bresaola

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 90 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 31 marzo 1965 e D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi modificazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, ed elastica.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato, di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere sul 58/62%.

Grassi: 2-4%

42 Ceci secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

43 Fagioli borlotti secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

44 Sale fino iodurato

Deve essere conforme al D.M. n.562 del 10/08/1995

L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

45 Ortofrutta fresca - Caratteristiche dei prodotti

I prodotti ortofrutticoli devono essere di prima qualità, freschi e di stagione.

In generale devono essere:

- di recente raccolta, integri, puliti;
- privi di parassiti e di alterazioni evidenti dovute a parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori/sapori estranei e di residui antiparassitari e comunque nei limiti della vigente legislazione;
- devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato e presentare condizioni soddisfacenti;
- devono avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della cultivar richieste
- avere calibratura e grammature richieste
- devono essere conformi al D.M. n. 339 del 2 giugno 1992 ed alla normativa vigente.

La frutta fresca e gli agrumi devono avere calibratura e grammatura in linea di massima di grammi 130/150 per pesche, mele, arance e 60/70 gr. per albicocche, mandarini, prugne etc ;

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti ortofrutticoli devono possedere requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto

Carote, non devono essere germogliate, ne' legnose, ne' biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o altre sostanze.

Cipolle e aglio. Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigerminanti.

Fagiolini devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Consistenza ferma e carnosa, non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Ortaggi a foglia: devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla e rinsecchita, ne' odori e sapori estranei.

Patate devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti. Imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Pomodori per insalata: devono essere maturi in modo omogeneo, interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi

Spinaci si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra e il terriccio, insetti e frammenti non devono essere presenti

Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Mele: devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden , delicious, statk) sono escluse le mele con polpa farinosa.

Pere devono essere di almeno tre varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference) , tra quelle a migliore conservabilità.

Arance: devono avere un contenuto minimo di succo del 35%

Mandarini e mandaranci devono avere un contenuto minimo di succo del 40%

Pesche: possono essere a polpa bianca o gialla

Banane: i frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. la polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti ne' attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Nella somministrazione della frutta è importante tener conto della sua stagionalità, mantenendo comunque un'adeguata varietà nella scelta.

Calendario indicativo degli ortaggi freschi

GENNAIO

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi

GENNAIO

Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO

Arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE

Banane, mele, per, pompelmi, nespole.

MAGGIO

Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne.

GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele.

LUGLIO

Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

SETTEMBRE

Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.