

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

DISPOSIZIONI GENERALI

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

I **prodotti biologici** devono essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare devono rispettare il disposto del Regolamento CE n. 834/2007, del Decreto Legislativo 17.03.95 n. 220, Decreto Legislativo 889/2008 e Decreto Ministeriale dell' 8 Febbraio 2010 e di tutte le altre normative in materia. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra gli altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 “adozione dei criteri minimi ambientaliomissis” e la revisione 2013 del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione – Decreto 10 aprile 2013, nonché ai sensi dell'art. 34 Decreto Legislativo 50/2016 e dell' art. 2 del Decreto Ministeriale del 24 maggio 2016, dovranno seguire l'incremento delle percentuali del valore a base d'asta a cui riferire l'obbligo di applicare le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei Criteri ambientali minimi. (Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28/06/07 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici; Regolamento CE 889/2008 della Commissione del 05/09/08 modificato dal Regolamento CE n. 710/2009; Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/09 recante disposizione per l'attuazione dei Regolamenti 834/07, 889/09 riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici). L'aumento della soglia dal 50% al 62% dal 1° gennaio 2017 si inserisce in un aumento progressivo che arriverà nel 2020 al 100% di quote green per gli appalti pubblici. I prodotti DOP (ulteriori rispetto al Grana padano e al Parmigiano reggiano), IGP e a Km 0 che l'impresa impiegherà nella fornitura, qualora offerti in sede di gara, devono essere scelti tra quelli inclusi nel presente capitolo.

I **prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)** sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui

processo produttivo è conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto possiede determinate caratteristiche che possono essere attribuite all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata.

I Prodotti (DOP e IGP) devono essere conformi alle seguenti normative:

1)Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

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

3)Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 1151/2012 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti: devono essere conformi a quanto prescrive la Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal Decreto legislativo 27.01.92, n.108, e dal Regolamento CE n. 1935/04, nonché dal Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011.

L'etichettatura dei prodotti preimballati deve essere conforme al Decreto legislativo n.109 del 27.01.92 e ai Decreti legislativi n. 68/00; n. 259/00; n. 181/03 e, per quanto concerne gli alimenti speciali al Decreto legislativo n. 114/06 e Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

Rintracciabilità:

Ai sensi dell'articolo 18 del Regolamento CE n. 178 del 28.01.02; e Decreto legislativo n. 190 del 05.04.2006, la Società aggiudicataria deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Qui di seguito vengono riportate, distinte per settori, le gamme merceologiche che costituiscono la “*lista della spesa*” a cui dovranno attenersi le ditte aggiudicatarie per elaborare i menù richiesti. Ogni variazione per sostituzione, aggiunta o sottrazione deve essere preventivamente autorizzata dall’ente appaltante.

SETTORE I

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere al requisiti previsti della Legge n.580/1967 e dal D.P.R. n.187/2001 modificato dal D.P.R. n.41/2013 non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura)
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Il prodotto deve essere preimballato all'origine con involucro integro riportante le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

RISO

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

Il riso deve rispondere ai requisiti della Legge 18.3.58 n.325 e della Legge 5.6.62 n. 586.

Il prodotto deve essere preimballato all'origine con involucro integro, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

FARRO PERLATO

Deve appartenere al genere Triticum, al quale è possibile ascrivere tre diverse specie:

T. monococcum (farro piccolo), T. dicoccum (farro o farro medio) e T. spelta (farro grande o spelta).

Deve provenire da coltivazione specifica per la produzione integrata.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture e riportare le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

GNOCCHI FRESCHI

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero “tipo 00” nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata. Se l'umidità è molto alta vanno conservati solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco. Il prodotto deve essere preimballato all'origine con involucro integro riportante le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

ORECCHIETTE DI SEMOLA

Il prodotto richiesto deve essere confezionato esclusivamente con semola di grano duro e acqua, deve essere un prodotto stabilizzato, preimballato e riportare in etichetta le disposizioni di cui al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

PASTE FARCITE (pasta alimentare con ripieno di carne bovina)

Dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04, dovranno essere preimballati in atmosfera protettiva ed etichettati conformemente al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

FARINA BIANCA

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della Legge 4.07.67 n. 580, e dal D.P.R. 187/01 modificato dal D.P.R n. 41/2013.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

PANINI (freschi)

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

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

Per i panini *integrali* deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito.

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

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da Regolamento CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017 , n. 29.

PANE GRATTUGGIATO

Derivato dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della legge n. 580 del 4/07/67 successive modifiche e integrazioni nonché del D.P.R. n°187del 09/02/01 così come modificato dal D.P.R. 41 del 5/03/2013, prodotto con farina per panificazione avente le caratteristiche del tipo “0” e “00”; l’aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta conforme al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25ottobre 2011.

SETTORE II

(CARNI BOVINE, SUINE E AVICOLE, PRODOTTI DI SALUMERIA)

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali e merceologiche

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 15 (quindici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Regolamento CEE 1026/91, ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo M (macellazione) ed S (sezionamento).

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Regolamento CE n. 853/04, nonché rispettare le disposizioni ai sensi Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 e del Regolamento CE 852/04; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1760/2000.

La carne deve altresì:

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

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettato il Decreto legislativo del 30/12/92, n. 533 attuazione della Direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli; Decreto legislativo 1/09/98, n. 331 attuazione della Direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli.

Carni sottovuoto – caratteristiche

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; assenza di liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;

etichetta conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto ai sensi del regolamento CE 853/04, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia comunitaria), oltre ad un sistema di tracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza (Regolamento CE 1760/2000). I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (come da Regolamento CE 1935/04 e Decreto ministeriale 21.03.73 e successive modifiche ed integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017 , n. 29.).

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

1- Spezzatino -

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

•REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

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

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

Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

2 - Carne trita per hamburger e polpette -

Tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata:

•REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

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

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

•PUNTA DI PETTO (*punta di petto*): ha per base ossea le sette emisternebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Ai sensi del Regolamento CE 852/04 e del Regolamento CE 853/04 il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti e dal Regolamento CE 2073/05.

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

3- Cotolette

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

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

CARNI DI SUINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene pertanto devono provenire da stabilimenti muniti di regolare bollo M (macellazione) ed S (sezionamento) così come previsto dal Regolamento CE 853/04. Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e da altri farmaci veterinari e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezatura.

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettato il Decreto legislativo n. 30/12/92 n.534 attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché l'etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del come da Regolamento CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017 , n. 29.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice del mantenimento del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa;
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Regolamento CE 853/04 e D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto regolarmente registrati ai sensi del Reg CE 852/04, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P;
- è fatto assoluto divieto di accreditare fornitori che trasportano promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra -1 e +4 °C.

Prodotti a base di carne suina

- ARISTA DI MAIALE:

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

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Il prosciutto cotto è un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino (arto posteriore sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco) eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Deve essere realizzato con cosce refrigerate di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Caratteristiche merceologiche

All'apertura della confezione, il prosciutto cotto commercializzato intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'esterno: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; sufficiente resistenza alla compressione; colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- al taglio: tenuta della fetta (2mm di spessore massimo); gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti;
- assenza di patinatura esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale.

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 81,00, dove per UPSD si intende $[\text{Umidità}\% / (100 - \text{grasso}\% - F)] \times 100$ e per F si intende $-(\text{umidità}\% + \text{proteine}\% + \text{grasso}\% + \text{ceneri}\%)$ (Decreto 21 settembre 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”);
- pH ~ 5;
- proteine 15/20% ;
- grassi 15% ;
- ceneri 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

Il prodotto non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare.

Il prosciutto cotto è commercializzato in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato in idoneo involucro ai sensi del Decreto ministeriale 21/03/1973, e successive modifiche, e Decreto Legislativo n. 108/92.

All'apertura della confezione non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste come da Regolamento CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017 , n. 29.

Il prosciutto cotto confezionato in tranci, che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni sessanta dalla data di confezionamento. Il prosciutto cotto affettato o comunque porzionato deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni trenta dalla data di confezionamento.

Il prosciutto cotto deve essere mantenuto a temperatura non superiore a + 4°C.

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

INSACCATI CRUDI STAGIONATI

Devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti e devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento 853 del 2004. Gli involucri devono rispondere alla norma di Legge (Regolamento CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017 , n. 29). Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l' 85% circa del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;

- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna particolarmente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anormali, inbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc. il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

Tipologie di prodotto

Salame Milano

Salame a grana fine di forma cilindrica, affumicato o meno, costituito dall'impasto di carne suina o suina/bovina, quest'ultima in quantità non maggiore del 20%, ottenuta dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa e grasso suino duro al 25%, gli additivi aggiuntivi dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite, nel rispetto della normativa vigente.

L'impasto così composto è insaccato in budello di suino naturale e semisintetico.

CARNI DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Regolamento CE 853/04, del Regolamento CE 1935/04 e Decreto ministeriale del 21.03.73 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto legislativo 10/02/2017, n. 29.

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettata la Direttiva 207/43/CE del Consiglio del 28/06/07 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.

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

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di

colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve altresì:

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

Confezione, imballaggio ed etichettatura

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

Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate. Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura “da consumarsi entro”, data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Tipologia prodotti e tagli anatomici per le preparazioni

- **Sovracoscia di pollo**: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Regolamento CE 1538/91)
- **Petto di pollo** (con forcilla): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio (Regolamento CE 1538/91).

CARNI DI TACCHINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, del Regolamento CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti; devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione riconosciuti dalla CE; essere regolarmente provvisti di bollatura sanitaria.

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 6 mesi, di classe A (Regolamento CEE 1906/90) non trattato con antibiotici; deve presentare carni morbide, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

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

Confezione, imballaggio, trasporto ed etichettatura.

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

Tipologia di prodotti

- ***Petto di tacchino:*** muscolo pettorale disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole così come indicato nel Regolamento CE 1538/91.

- ***Hamburger di tacchino:*** parti di muscolo pettorale disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole così come indicato nel Regolamento CE 1538/91.

- ***Salsiccia di tacchino:*** parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto e coscia e sovraccoscia, così come indicati nel Regolamento CE 1538/91.

SETTORE III
(PRODOTTI ITTICI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI)

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (Decreto legislativo, n. 110/92; Decreto ministeriale, n. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Regolamento CE 852/04 e 853/04.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal Decreto legislativo 27.01.92, n.108, e dal Regolamento CE n. 1935/04, nonché dal Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011.
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal così come dal Decreto legislativo, n.110/92, deve essere conforme ai Decreti Legislativi n. 68/00, n. 259/00, n. 181/03 e, per quanto concerne gli alimenti speciali al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

Per l'acquisto, una percentuale di prodotto, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettato il Regolamento CE 710/2009, che modifica il Regolamento CE 889/08, recante modalità di applicazione del Regolamento CE n.834/07 del Consiglio per quanto riguarda le modalità di applicazione relative alla produzione di animali dell'acquacoltura biologica.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del Decreto ministeriale del 27/03/2002; del Regolamento CE 2065/2001 e del Regolamento CE n. 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale o estera deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, invece quello che concerne i limiti di istamina deve rispettare il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005.

Tipologia di prodotti:

filetti di merluzzo, filetti di sogliola, , filetti di platessa, filetti di limanda, filetti di branzino o spigola, filetti di orata, filetti di trota, bastoncini di pesce .

GADIDI:

FILETTI E CUORI DI MERLUZZO *Provenienti Dal Circuito Msc (Marine Stewardship Council)*

S richiedono i seguenti generi o specie: *Gadus morhua morhua*, *Gadus macrocephalus*, *Gadus*, *Pollachius virens*, *Merluccius merluccius* con denominazione in lingua italiana di merluzzo.

Le carni devono essere bianche e tenere. I parametri chimici devono essere i seguenti: TMA (trimetilammina) 1mg/100gr; ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100gr. Devono essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. . La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

PLEURONETTIFORMI:

FILETTI DI SOGLIOLA

Il prodotto deve provenire da *Solea vulgaris*, così come specificato nella parte generale, deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen).

La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

FILETTA DI PLATESSA

Il prodotto deve provenire da p. platessa, così come specificato nella parte generale, deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen). La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori

in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

FILETTI DI LIMANDA PROVENIENTI DAL CIRCUITO MSC (MARINE STEWARDSHIP COUNCIL)

Il prodotto deve provenire da *Limanda aspera*, così come specificato nella parte generale deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen).

La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

PERCIFORMI:

FILETTI DI BRANZINO/SPIGOLA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *Dicentrarchus labrax*, denominazione in lingua italiana spigola e branzino, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F.(Individually Quickly Frozen). La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento n.78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche, rosate e delicate.

SPARIDI:

FILETTI DI ORATA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire dal genere *Sparus aurata*, denominazione in lingua italiana orata, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F.(Individually Quickly Frozen). La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-

burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche, rosate e delicate.

SALMONIDI:

FILETTI DI TROTA BIO

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *Oncorhynchus mykiss*, denominazione in lingua italiana trota iridea, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen). La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche, rosate e delicate.

BASTONCINI DI PESCE:

Il prodotto deve provenire da pesce *Alaskan pollack* (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi. La percentuale in peso del pesce dovrà essere almeno del 65% e l'impanatura del 35%, inoltre, non dovrà avere glassatura, additivi e devono essere privi di spine e contenere solo olio vegetale.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del Decreto ministeriale del 21 marzo 1973 e Decreto legislativo n.108/92, inoltre deve essere conforme al Regolamento CE n. 1935/04, nonché al Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011. Deve rispettare il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre, derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua. I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito dalla norma vigente. L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale. Sui documenti

di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato “BPA-free”, cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

SETTORE IV
(PRODOTTI LATTIERO-CASEARI)

Caratteristiche generali

I formaggi ed i prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. n. 2033/1925 e successive modifiche: R.D.L. n.1177/1938 e dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge n.125/1954, D.P.R. n.1269/1955, D.P.R. n. 667/1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preimballate, nel rispetto anche del D.P.R. n.1099/1953.

I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del Decreto ministeriale del 21.3.1973 e successive modifiche, nonché del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Le etichette dovranno riportare le indicazioni del tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi. I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Il trasporto dei formaggi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e 853/04.

FORMAGGIO GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere utilizzato formaggio Grana padano o Parmigiano reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno ventiquattro mesi.

Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

MOZZARELLA

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa minimo del 45% . Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

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

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

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Formaggi a pasta molle, privi di crosta, caratterizzati da elevata umidità per l'elevato tenore in acqua e tessitura elastica e coerente, tenera e molle. Deve essere in confezione integra originale, conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004.

ASIAGO DOP

Il formaggio Asiago Fresco DOP è un formaggio a pasta semicotta che si ottiene dalla trasformazione casearia del latte vaccino intero.

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

La stagionatura del formaggio Asiago Fresco deve essere di almeno 20 giorni (in sigla "Asiago pressato 20 giorni").

RICOTTA

Si intende il latticino ottenuto per riscaldamento (precipitazione a caldo) del siero di latte vaccino residuo della lavorazione dei formaggi, eventualmente con un aggiunta di latte. Caratterizzato da pasta di colore bianco dalla consistenza morbida e dall'assenza di crosta. Sapore e odore tipici di latticino fresco, senza note estranee. L'umidità non deve superare il 70%. Deve essere in confezione integra originale, conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

LATTE INTERO

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

BURRO

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

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla Legge 23.12.56 n. 1526 e deve essere burro di qualità.

BESCIAMELLA U.H.T.

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

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del Decreto ministeriale del 27 Febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

SETTORE V
(UOVA E OVOPRODOTTI)

UOVA DI GALLINA

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

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

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

Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido. La confezione deve riportare le indicazioni previste dalle norme sopra riportate (categoria, peso, data d'imballaggio, durata minima etc.) nonché quelle previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 ; la categoria di grandezza deve corrispondere almeno alla “L”, così come stabilito dal Reg. CE 1028/06 mod. dal Reg. CE 557/07 del 23.05.07.

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di “appalto verde”, che venga rispettato il Decreto legislativo 29/07/2003, attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento (GU Serie Generale n.219 del 20.09.2003).

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE INTERE

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

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 853 del 2004; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato

sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

(Disposizioni relative all'attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e n. 589/2008 della Commissione, per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/CE del Consiglio e 2002/4/CE della Commissione, concernenti la protezione delle galline ovaiole)

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

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 853 del 2004 e dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

SETTORE VI
(LEGUMI E MAIS)

LEGUMI SECCHI

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011

FAGIOLI - Cultivar richieste : borlotto o cannellino di coltivazione italiana

LENTICCHIE - Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

CECI - Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

PISELLI- Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

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

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

PISELLI SURGELATI

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

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

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

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

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

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

MAIS DOLCE IN SCATOLA

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

SETTORE VII
(ORTAGGI – FRUTTA E VERDURA)

POMODORI PELATI TIPO S. MARZANO

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

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

Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato “BPA-free”, cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001. Deve essere, se non contenuta in vetro accompagnata da documenti attestanti BPA-free.

ORTAGGI FRESCHI A FRUTTO

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

ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE - devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non

devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali, né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco: non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

PATATE DISIDRATATE

Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui al Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

INSALATA FRESCA PREIMBALLATA IV GAMMA BIOLOGICA

I prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria IV gamma: “ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preimballati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettabili, es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata.

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

VERDURE ED ORTAGGI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al Decreto Legislativo 27.1.92 n.110.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MINESTRONE 12 VERDURE

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

PASSATO DI VERDURE PRIVO DI LEGUMI

Prodotto i cui ingredienti in proporzioni variabili possono essere: pomodori, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, cavolo verza, spinaci, bietole, zucca ecc.

Se acquistato preimballato deve rispettare i requisiti del Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

PESTO BIOLOGICO A BASE DI BASILICO

Deve essere composto da: Olio extravergine d'oliva, basilico, sale, pinoli.

Deve avere aspetto cremoso con un'intensa colorazione verde brillante, odore gradevole e profumato di basilico con gusto intenso ed aromatico.

Deve rispettare i requisiti del Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

ERBE AROMATICHE

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

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

OLIVE VERDI E CAPPERI

Le olive richieste devono essere denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 % di origine italiana, di colore verde tipico esenti da sapori ed odori estranei, debbono essere confezionati in PET o altro materiale conforme al Decreto ministeriale del 21/03/73 e al Regolamento CE 1935/04.

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

ODORI FRESCHI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio e cipolla biologici coltivati in Italia.

ODORI SECCHI

Origano e noce moscata.

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

I prodotti devono essere biologici, conformi al Regolamento CEE n. 2092\91

CONFEZIONI DI LIMONE IN BUSTINE

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

Aspetto fisico: liquido

Colore: giallo avorio

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

SALE IODATO

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10.8.95 n.562.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Deve provenire da coltivazioni nazionali, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irrepreensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1 % in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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

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

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

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate :

- la specie
- la varietà

- la categoria di appartenenza
- la provenienza della frutta
- il peso netto
- il peso lordo

AGRUMI:

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

CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP.

LIMONI – si richiedono cultivar di origine italiana.

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

Categoria 1° - La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

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

POMACEE:

MELE - Cultivar richieste: golden delicious, red delicious, annurche.

PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, coscia.

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

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

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

NETTARINE:

ALBICOCCHHE - Cultivar richieste : boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°- La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

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

BANANE (CIRCUITO EQUO E SOLIDALE)

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

Categoria 1°- La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie

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

Devono provenire dal circuito equo e solidale.

TAGLIATA DI FRUTTA DI IV GAMMA

La frutta tagliata, da somministrare in regime di legame fresco, deve contenere frutta di stagione, deve provenire da maturazione naturale, deve essere sana, esente da danni, esente da avvizzimento, esente da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa. È ammesso il trattamento con antiossidante acido L-ascorbico (E300).

Le specie da inserire sono le seguenti:

Categoria 1°

MELE - Cultivar richieste: golden delicious, red delicious, annurche;

PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, coscia;

ALBICOCCHHE - Cultivar richieste : boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola;

BANANE - (circuito equo e solidale);

KIWI

ANANAS - (ammessa anche la II gamma).

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

CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP.

FRAGOLE - Sabrosa e Sabrina .

La tagliata di frutta può essere presentata ai piccoli consumatori anche in porzione monodose, già preimballata. La confezione è in deroga al Decreto ministeriale 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici.

SUCCO DI FRUTTA BIOLOGICO

Il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Essa deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta.

Deve, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti, coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante).

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18.5.82 n. 489 art 2, 1° comma sub. a).

Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

I succhi di frutta devono essere biologici e conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

SETTORE VIII
(PRODOTTI DOLCIARI)

MERENDE PREIMBALLATE NON FARCITE BIOLOGICHE:

MERENDINE DOLCI

PANDORINO Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali e additivi. Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011. devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

UOVO DI CIOCCOLATO Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30.04.76 n 351, all. 3, punti 16 e 21 e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

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

SETTORE IX
(PRODOTTI PER L'INFANZIA)

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

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

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

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

confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea

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

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

L'etichettatura deve essere conforme al Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

Gli alimenti per la prima infanzia sono i prodotti espressamente destinati ai lattanti (i soggetti di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini nella prima infanzia (i soggetti da 1 a 3 anni).

Rientrano tra questi alimenti:

le formule per lattanti e le formule di proseguimento, disciplinate dalla direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto 9 aprile 2009 n. 82

gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (baby food), disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE, che ha codificato la direttiva 96/5/CE (attuata quest'ultima con il vigente DPR 128/1999)

FORMAGGINI PER LATTANTI E PER BAMBINI

Devono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche-nutrizionali e quindi provenire dalla coagulazione presamica del latte, di cui al DPR 7/4/99, n. 128 e quindi, essendo considerati

alimenti salati, devono avere un contenuto di proteine di non meno di 0,7 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di proteine di fonte lattiero casearia di non meno di 0,5 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di sodio di non più di 70 mg/100 kj (300 mg/100 kcal) se unico ingrediente, un contenuto di sodio di non più di 48 mg/100 kj (200 mg/100 kcal oppure 200mg/100 gr di prodotto) se è solo uno degli ingredienti.

Devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione della destinazione
2. l'elenco degli ingredienti
3. le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
4. il quantitativo netto
5. il termine minimo di conservazione
6. le modalità di conservazione se necessarie
7. le istruzioni per l'uso
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea
9. il valore energetico espresso in kj ed in kcal
10. il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
11. il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
12. il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
13. l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato
14. la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi)
15. il tenore medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
16. il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
17. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
18. il bollo CE

SETTORE X

ACQUA

L'acqua da fornire deve recare la dicitura "acqua minerale" che risponde ai criteri di legge di cui al Decreto legislativo n. 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della Direttiva 2009/54/CE).

Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Regolamento CE n. 1935/04, nonché al Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500 ml.

L'acqua in confezione è in deroga al Decreto ministeriale 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici ed esclusivamente da inserire nei cestini vitto utilizzati in occasione di gite scolastiche ecc.

La ditta deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI

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

Tali prodotti devono essere conformi al Decreto legislativo 27.1.1992 n.111, DPR 19.01.1998 n.131, Decreto ministeriale 23-04-2001, Circolare Ministeriale 17.07.2000 e prodotti in stabilimenti autorizzati alla produzione e confezionamento degli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Tutti gli alimenti devono essere etichettati in maniera conforme al Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 e conformi a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

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

ALIMENTI PER CELIACI

Devono essere a marchio "gluten free":

- Pasta aglutinata
- Bastoncini di pesce privi di glutine

- Impanatura priva di glutine
- Farina di mais
- Gnocchi
- Pasta fresca
- Merendine
- Pane

ALTRI ALIMENTI

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

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE PRIVO DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

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

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità del 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

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

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

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.);
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;

- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

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

umidità non superiore al 70%;

- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- proteine: 15/20% ;
- grassi: 15% ;
- ceneri: 2-2,5 %.

il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e Decreto legislativo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

CARNI DI CONIGLIO FRESCHE E REFRIGERATE

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,0/1,2 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Regolamento CE 852 e 853 del 2004, Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

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

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere, alla macellazione, di età non inferiore a 77 giorni e non superiore a 98 giorni;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Il coniglio dovrà essere fornito nel seguente taglio anatomico:

lombo e cosce anteriori ed eventualmente, su richiesta, *coniglio intero sviscerato*. Nei posteriori gli arti devono essere recisi all'altezza della linea mediana del tarso. Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione, la specie, il taglio. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal Decreto Legislativo 27.01.92, n.108, e dal Regolamento CE n. 1935/04, nonché dal Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011).

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

HAMBURGER DI CONIGLIO REFRIGERATO

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

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209

e successive modifiche (Decreto n. 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6% e il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

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

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011, così come modificato dal Decreto legislativo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

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

SALSICCE

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

Salsiccia fresca di puro suino:

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

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

carni di pollo prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 852/04 e Regolamento CE 853/04. L'impasto deve essere confezionato con budello di fibra naturale,

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

TORTINE SENZA LATTE E SENZA UOVA

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

E avere i seguenti valori microbiologici:

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

PASTA SENZA GLUTINE

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

E avere i seguenti valori microbiologici:

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

PANE SENZA GLUTINE

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

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale < 1.000 ufc / g

Lieviti e muffe < 10 ufc / g

Coliformi non rilevabili in 1g

Germi patogeni non rilevabili in 25g

PREPARATO PER IMPANARE SENZA GLUTINE

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

MERENDINA AL CACAO SENZA GLUTINE

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

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale < 1.000 ufc / g

Lieviti < 10 ufc / g

Muffe < 10 ufc / g

Coliformi non rilevabili in 1g

Germi patogeni non rilevabili in 25g