

ALLEGATO n. 1 al Capitolato Prestazionale per l'affidamento in concessione del servizio refezione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali periodo 30.06.2022/31.08.2024 - Sub allegato: Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10.03.2020 recante *Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (pubblicato sulla GURI n. 90 del 04.04.2020)

CAPITOLATO MERCEOLOGICO¹

1. CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05.
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata conservazione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, sigillati, integri, non ammaccati, senza rigonfiamenti, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'ampliamento e al facchinaggio.
- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio o preparazione correttamente etichettate e identificate, secondo la normativa vigente; le etichette, conformi a quanto previsto dal d.lgs 109/1992 e al Regolamento CE 1169/2011), devono contenere tutti gli elementi che consentano la rintracciabilità dei prodotti;
- Non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti O.G.M. o grassi idrogenati;
- I prodotti ortofrutticoli devono rispettare la stagionalità;
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento UE n. 1151/2012, art. 5 comma 1, la denominazione di origine è "un nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento UE n. 1151/2012, art. 5 comma 2, indicazione geografica è "un nome che identifica un prodotto:

- originario di un determinato luogo, regione o paese;
- alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al Regolamento UE 1151/2012, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione, preparazione e distribuzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa, fra l'altro, sui seguenti principi:

- prodotti biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali

¹ Per tutto quanto non previsto nel presente documento si rinvia a:

Linee Guida ATS Milano Mangiare sano...a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica' edizione novembre 2016; *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021 pubblicate dal Ministero della Salute*; Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10.03.2020 recante *Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (pubblicato sulla GURI n. 90 del 04.04.2020)

e la produzione animale legate a terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a favore di fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati, compresi sementi e altro materiale riproduttivo vegetale;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;

Per il pesce proveniente da acquacoltura biologica è richiesto il rispetto del Regolamento CE 710/2009. Gli alimenti provenienti da "sistemi di produzione integrata" fanno riferimento alla norma UNI 11233:2009

I Prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono essere etichettati conformemente a quanto disposto dal capo IV del Regolamento UE 1151/2012.

I prodotti debbono arrivare nelle cucine confezionati in contenitori chiusi, in confezione originale, essere muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CE n.1151/2012 e s.m.i..

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. UE specifici.

2. PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

La carne bovina fresca deve pervenire da bovini adulti (manzi) in ottime condizioni di nutrizione e di prima qualità, in relazione alle classificazioni previste dal Regolamento CE 566/2008. I tagli dovranno provenire da categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato), classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CE. Il colore deve essere rosso chiaro, la consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta con scarso tessuto connettivale grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapida e tenera.

Sono esclusi dalla fornitura i tori e le vacche.

E' d'obbligo la provenienza delle carni da allevamenti e da macelli nazionali e comunque riconosciuti UE ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 283/94.

La carne deve essere confezionata in sacchi trasparenti sigillati sottovuoto, riportanti le stesse indicazioni del paragrafo successivo alla ".....carne di Vitello".

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Per carne di:

- vitello si intendono carni (0-8 mesi) ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria V, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2 o 3;
- vitellone si intendono carni (8-12 mesi) di colore roseo rosso, con grasso bianco candido, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria A, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2 o 3.

La carne, suddivisa nei singoli tagli (fesa, noce, scamone, pancia, spalla, reale, ecc.) dovrà essere confezionata in sacchetti sottovuoto che dovranno risultare intatti alla consegna.

Il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

I sacchetti sottovuoto dovranno essere imballati in cartoni nuovi, sigillati con un'etichetta munita di numero di serie, recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento e fissata o stampata sull'imballaggio in modo che questa si laceri al momento dell'apertura del cartone.

Sulla confezione dovrà inoltre essere riportata la data di confezionamento, non oltre 2-3 giorni da tale data, con la clausola di consegna della merce.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzo refrigerato, a temperature comprese tra 0° C e + 3° C, in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario, - la data in chiaro della macellazione, (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più di 10 giorni per il bovino adulto, e non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).

- il numero di codice attribuito dall'A.T.S. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

Carni bovine refrigerate: Le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allevati secondo Disciplinari di Produzione (controllati da organismi terzi indipendenti) o da organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione

volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico-sanitari). Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti registrati ex DPR 317/96 e macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ex Reg CE 853/04. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età:

- bovino adulto: da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La razza dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute, non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROP e dec. 30/08/2000 Modalità applicative del reg. (CE) n. 1760/2000:

A/E3 (A= vitellone, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

A/U3 (A= vitellone, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

E/E3 (E= giovenca, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

E/U3 (E= giovenca, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

La carne deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni per il bovino adulto, conservata alla temperatura di 0-4°, e successivamente commercializzata in confezioni sotto vuoto, nei tagli anatomici richiesti. Sulla base della resa del prodotto, il cuoco del Concessionario potrà scegliere un taglio anche se non specificato nel sottostante elenco per la preparazione consentita.

Quarto posteriore:

- **Fesa** indicativamente per: scaloppe, arrostiti, spezzatino, umido
- **Noce con esclusione di geretto** indicativamente per: fettine e arrostito
- **Scamone** indicativamente per: bistecche, arrostiti, spezzatino
- **Filetto** indicativamente per: bistecche e cottura rapida
- **Sottofesa squadrata con magatello** indicativamente per: arrostiti
- **Fetta di mezzo** indicativamente per: cotolette e involtini

Quarto anteriore:

- **Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm** indicativamente per: carne tritata e polpette
- **Fusello e girello di spalla o rotondino di spalla** indicativamente per: arrostiti e lesso
- **Nocetta, scapino o copertina** indicativamente per: lesso
- **Fermo o fesone di spalla** indicativamente per: arrostiti e affettato

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% con tagli di quarto anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini, rifilati completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e s.m.i., D.M. n. 2601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n° 298 (classificazione carcasce bovine). I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 85, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta informa inamovibile:

INDICAZIONI NECESSARIE SPECIFICHE

Nascita: Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla

Allevamento: Paesi di Allevamento/ingrasso

Macellazione e bollo CE: Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione

Sezionamento bollo CE: Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento

Età dell'animale: Espressa in mesi e/o giorni per la carne di bovini con più di 12 mesi

Nome e ragione sociale del produttore e sede dello stabilimento di produzione/confezionamento Bollo sanitario CE Conformemente al reg. CE 853/2004

Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali e numero di auricolare Categoria commerciale (es. vitellone)

Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto (es.: Limousine, fesa, Kg. 4.5)

Indicazione della classificazione delle carcasce secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n° 298)

Data di confezionamento e Data di scadenza

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' Ord. Min. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n.1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dell'allevamento. La carne sottovuoto non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge. I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

La carne bovina 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 marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; essere esente da contaminazioni microbiche e fungine e priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana.

CARNI AVICOLE

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e s.m.i.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A". La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

I prodotti dovranno avere ottime caratteristiche igieniche.

1. Pollo

Di produzione nazionale, allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali nelle carni, devono appartenere alla classe A.

I polli devono provenire esclusivamente da allevamenti autorizzati, nei quali vengono osservate scrupolosamente le norme igieniche previste dalla legge. Gli animali non devono aver subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono essere assolutamente rispettati i tempi di sospensione.

I vari tagli di carni devono essere già essere pronti per la cottura e senza umidità alcuna.

I polli devono essere incassettati ed ivi sigillati con sigillo antieffrazione recante il numero di codice attribuito dall'autorità competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

Petto: il peso dei singoli pezzi non deve essere inferiore ai 200/250 g. Possono essere accettati petti di pollo surgelati, da utilizzarsi unicamente per la preparazione di diete speciali o in bianco, da distribuire in monoporzione; in tal caso il prodotto deve essere di origine nazionale, surgelato in IQF, confezionato ed etichettato secondo le vigenti normative; deve inoltre essere assolutamente privo di sale aggiunto come ingrediente o coadiuvante.

Cosce e fusi: Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme fino a circa 150 g. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le cosce possono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e piume né screpolature; devono essere esenti da fratture.

Ammessa la fornitura di prodotto privo di pelle.

Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. 26.03.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C.

Devono essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme in vigore.

Le cosce di pollo nel taglio tipo "Germania" devono essere completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 220 g con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge.

2. Tacchino

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e s.m.i.

Le fese di tacchino devono essere ricavate da animali di sesso femminile, in ottimo stato di nutrizione, provenienti da allevamenti a terra nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE, devono appartenere alla Classe A. Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

La carne dovrà avere colore bianco roseo, buona consistenza, e non essere fibrosa, flaccida o trasudante siosità, tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; i prodotti forniti devono presentare caratteristiche igieniche ottime.

Le fese devono essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiali e profondi, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.

Non dovrà essere ricavata da animali che abbiano subito trattamenti ormonali o antiormonali.

Se gli animali fossero stati trattati con antibiotici, dovranno essere stati macellati una volta trascorso il tempo di sospensione. Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Non devono essere rilevate né siosità né umidità eccessiva all'interno delle confezioni sottovuoto.

Il peso medio delle fese deve essere di circa 4 Kg, con una tolleranza del 10% in meno.

CARNI SUINE

Le carni suine devono essere fresche, sane, provenienti dal carrè o dalla lonza di suino magrone in buono stato di nutrizione, pulite in ogni parte grassa (categoria di peso L, classe di carnosità U).

La carne deve essere di origine italiana o comunitaria, essere confezionata sottovuoto e recare il bollo sanitario (DL 286 del 18 Aprile 1994).

Sono escluse dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa e di capi affetti da sindrome P.S.E.

All'atto della consegna la carne deve risultare macellata da non meno di 4/6 giorni.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La sezione delle lonze a metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11-12 cm ed uno spessore di 7- 8 cm.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare eccesso di liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n.327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

All'apertura delle confezioni non devono presentare odore anomalo

La carne congelata deve essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

Allo scongelamento, eseguito in cella frigorifera positiva, non deve presentare perdite di succhi superiori al 5%.

SALUMI

1. Prosciutto cotto di "alta qualità"

Il prodotto deve rispondere quanto definito nel Decreto 21 Settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria", in particolare all'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75,5%, acqua sul magro non superiore al 74% ; umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza + 1% ; proteine 15- 20%; ceneri 2-2,5%.

Deve inoltre essere senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben rifilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce integre. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

E' richiesto un prodotto privo di glutine, iscritto al prontuario degli alimenti previsti per la Celiachia. La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 **senza aggiunta di polifosfati, ne caseinati, ne lattati**

L'involucro sottovuoto dovrà presentarsi intatto e recare nome della Ditta produttrice, data di produzione, indicazione di conservabilità, peso netto del prodotto e dichiarazione di assenza di polifosfati.

All'interno dell'involucro non dovrà esservi liquido percolato, ed il prosciutto dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti .

E' fatto divieto l'uso di prosciutto cotto a fette confezionato in buste e di spalla cotta.

Alla fornitura il prodotto dovrà presentare almeno ancora 60 gg di conservazione.

2. Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 Febbraio 1990 n.26, relativa alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido.

Deve presentare sapore dolce, delicato, moderatamente salato, e aroma fragrante, privo di odori anomali.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

E' ammessa la fornitura di prodotto denominato "fiocco" di Prosciutto crudo di Parma.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5.5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

3. Bresaola della Valtellina IGP

Prodotto salato e stagionato, tipico della Valtellina (IGP), proveniente dalla coscia di bovino adulto salata, asciugata e stagionata in conformità alla normativa vigente, avente un minimo di 45 gg di stagionatura. La confezione deve riportare la dicitura "Bresaola IGP" Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. La carne, al taglio, deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

4. Salumi macinati stagionati (salami)

Devono

- riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non presentare in modo percettibile parte connettivale;
- avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- avere maturazione omogenea e non presentare zone di rammollimento: in sezione devono essere omogenei e non "incartati", non devono avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, acidità;
- presentare il giusto grado di maturazione, di almeno 2 mesi, che deve essere dichiarato.

5. Speck Alto Adige IGP

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. Ce2081/92, Legge 526/99, DM 10/09/1999); in etichetta dovrà essere presente quanto previsto Reg CE 1169/2011.

6. Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi

- Conservante: nitrito di sodio

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, D. lgs. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

3. GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

PASTA ALIMENTARE

1. Pasta di semola di grano duro

La pasta deve essere prodotta con pura farina di semola ricavata dalla macinazione di grani duri; deve avere i requisiti precisati dalla normativa vigente:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: contenuto minimo 0,70% - contenuto massimo 0,85%
- cellulosa: contenuto minimo 0,20% - contenuto massimo 0,45%
- sostanze azotate contenuto minimo 10,50%

Le analisi vengono eseguite su 100 parti di sostanza secca.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente.

Deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciar cadere polvere o farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di non meno di 15 minuti primi, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidare sensibilmente l'acqua.

Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il formato della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili, il termine minimo di conservazione, il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Dopo cottura deve mantenere una buona e gradevole consistenza, non risultare molliccia e scotta.

Deve essere garantita l'alternanza dei formati.

2. Paste speciali

I parametri chimici dovranno rispondere alla normativa vigente, in particolare non dovranno contenere acido glutammico.

Le paste speciali, contenenti vari ingredienti alimentari, devono essere prodotte esclusivamente con semola e devono riportare sulla confezione la denominazione di pasta di semola di grano duro seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. Le confezioni dovranno essere in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg CE 1169/2011.

FARINA BIANCA DI TIPO OO E O

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare la denominazione del tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

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

PANE COMUNE

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale (in quantità non superiore all' 1,7%), lievito naturale.

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

- a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con caratteristiche reologiche ottimali per la panificazione; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13 %, ma non deve essere inferiore al 12 %; è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %; ceneri max 0.55 %
- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- d) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;
- e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione;
- f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;
- g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Possono essere utilizzati sacchi di carta, idonei al contatto con gli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

All'analisi sensoriale 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali, sale in quantità non superiore all' 1,7%. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune.

PRODOTTI DA FORNO

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti.

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993 n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "00" "0" e/o tipo "integrale", la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. È escluso l'uso di grassi animali e di olio di palma. Per i crackers è ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata, o ripieno di prosciutto crudo.

Il ripieno deve essere privo di qualsiasi conservante o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità.

Deve avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98 e succ. mod.) e priva di glutammato monosodico. È consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e s.m.i. e dai

D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i.

RISO

La varietà di riso da utilizzare è "Ribe" Gruppo Fino con trattamento parboiled in perfetto stato di conservazione. Non devono essere presenti indicatori di rancidità o di muffa. Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio" Gruppo Superfino (1) Sono previste le tolleranze dei difetti e le caratteristiche consentite per le varietà di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Le confezioni in particolare devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la Ditta produttrice e confezionatrice, il termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

ALTRI CEREALI

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni devono essere da 500 g - 1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

Farro e spezzato di farro

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.

Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18/3/58 n. 325 e s.m.i.).

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture. L'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i.

GNOCCHI DI PATATE

La confezione di gnocchi, freschi o surgelati ,sotto vuoto o congelati, dovrà riportare la dicitura "gnocchi di patate", preferibilmente con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea.

Non dovranno essere presenti **latte ed uova**.

La composizione indicativa è la seguente: acqua, farina di grano tenero, patate (flocchi o purea) fecola di patate, sale, acido sorbico.

Freschi, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, corpi estranei e di impurità; tra gli ingredienti non deve essere presente alcun altro antiossidante, conservante o emulsionante

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Dopo la cottura il prodotto deve mantenere consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti amari o acidi.

PASTA SFOGLIA SURGELATA

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i. con D. Lgs. N. 181/2003

BASE PER PIZZA/FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Deve essere preparata con sfarinati di grano, olio e.v.o., acqua, lievito e sale, (non ammessi strutto e zucchero); non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Può essere fresca o surgelata: se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

4. UOVA E DERIVATI

Le uova dovranno essere fresche di categoria "A EXTRA" e avere peso da g 60 a g 65. Le uova di categoria "A EXTRA" sono le più fresche. La fascetta o l'etichetta indicante la categoria deve essere stampata o apposta in modo tale che nessuna indicazione riportata sull'imballaggio sia resa invisibile da detta fascetta o etichetta. Sulla fascetta o sull'etichetta è stampata, in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza, l'indicazione "extra fino" seguita dalle due serie di cifre indicanti il settimo giorno successivo alla data d'imballaggio. Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola: normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla sferatura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei.

L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonea di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa deve essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice.

Da utilizzare solo per preparazioni che prevedono cottura completa.

5. PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE COMUNI

Prodotti surgelati specifiche

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla Legge 27.01.68 n. 32, D.D.M.M. 17.06.71, D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e s.m.i. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e s.m.i. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e s.m.i. In particolare, il suddetto d. lgs. specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg CE 1169/2011 dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e s.m.i.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai -18 °C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. 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.

PRODOTTI DELLA PESCA

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 in conformità al D.Lgs 531 del 30/12/92. Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti UE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 , loro s.m.i.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. 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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I prodotti ittici devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento UE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti UE n.852, 853, 854 del 2004, loro s.m.i..

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

Limiti chimici Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g

TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g

TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

1. Filetti e tranci di pesce

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 in conformità al D.Lgs. 531/92. 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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Il pesce richiesto deve essere esclusivamente costituito da filetti completamente privi di spine, cartilagini e pelle, corpi estranei, residui di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane o parete addominale. Non deve presentare colorazione anormale, bruciature da freddo, attacchi parassitari.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg; devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.)

Il pesce deve essere surgelato in confezioni impermeabili.

Le confezioni di pesce surgelato devono presentarsi sigillate dal produttore e devono essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.

Le percentuali di acqua di scongelamento, effettuato a 4° C per 24 ore non devono essere superiori del 20% per i filetti di platessa e al 10% per i filetti di merluzzo.

L'utilizzo di altri tipi di pesce sarà concordato di volta in volta dalle parti.

2. Molluschi cefalopodi

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere conservati in confezioni originali, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesime specie allo stato di buona freschezza.

Utilizzo: lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa fra 0°C e 4°C, in condizioni igieniche appropriate. Occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 h.

ORTAGGI E VERDURE SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca BIO, tutte le verdure surgelate dovranno avere aspetto sano, colore omogeneo e brillante tipico della specie, senza parassiti o segni di attacchi parassitari, o di malattie fungine, essere al punto di giusta maturazione, esenti da corpi estranei ed inclusioni terrose e congelate singolarmente. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Le verdure devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

L'impaccamento verrà considerato prova di interruzione della catena del freddo con conseguente rifiuto della merce. Le confezioni saranno tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

All'interno delle confezioni primarie non dovrà altresì esservi evidente brina.

I vegetali dovranno avere sapore ed odore rilevabili, gradevoli e tipici di ciascuna specie. Non dovranno presentarsi spappolati o legnosi.

Calo peso allo scongelamento inferiore al 20%.

Le confezioni non devono avere scadenze superiori ai 12 mesi dalla data di consegna.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C.

Utilizzo: per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

6. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Saranno ammessi al consumo esclusivamente prodotti ortofrutticoli secondo il calendario di stagionalità che rispetta i periodi di consumo tipici di ciascuna varietà riportato come Allegato A del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

La frutta deve essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili. Per frutta da agricoltura biologica è possibile derogare a tale obbligo qualora i parametri di natura puramente estetica non risultino significativi per la definizione della qualità del prodotto. La frutta in posatura deve essere consegnata in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Caratteristiche organolettiche della frutta da fornire:

- essere in maturazione pronta per il consumo, di pesatura uniforme, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- deve essere omogenea ed uniforme e la partita, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionata in modo uniforme e composta da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e sana di produzione;
- deve essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere priva di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovraturazione.

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione e abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione;

I prodotti devono :

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche microbiologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie
- essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni da difetti tali da alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Deve essere riportato il nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai

consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Dovranno pertanto essere disponibili indicazioni in lingua italiana o in lingua comunque comprensibile senza dubbi interpretativi.

FRUTTA

In particolare:

1. le mele devono essere Stark o Golden; non vengono ammesse mele con polpa farinosa. I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.
2. Pere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser, devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele; devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.
3. L'uva deve essere Regina o Italia, con grappoli nella tonalità, asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti;
4. Le arance della varietà Tarocco, Navel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 25%; I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di "asciutto" interno dovuto al gelo e da ammaccature, o estese lesioni cicatrizzate. Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti.
5. I clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%. Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile.
6. Le albicocche devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati.
7. Le banane devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. Devono provenire da coltivazione biologica o da commercio equo-solidale.
8. Le prugne devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati.

ORTAGGI E VERDURE

Secondo la normativa vigente le forniture di ortaggi e verdure devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della Ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo del prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

In particolare:

1. Le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse patate che presentano germogli, macchie nere o verdi, alterazioni diverse, quali il gigantismo, incrostazioni terrose e tracce di marcescenza, ferite aperte o trattamento con radiazioni gamma. Le patate inoltre devono essere spazzolate, esenti da tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. E' vietato l'uso di patate di IV gamma con bisolfito.
2. I fagiolini devono essere di buona qualità e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.
3. Le cipolle devono essere intere, pulite, compatte, sufficientemente secche per l'uso previsto, ben sode e senza germogli verdi.

4. Le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo, né legnose, né biforcute, senza ciuffi radicali, germogli, prive di umidità esterna, intere e senza segni di ammolimento, con calibro omogeneo e non sottoposte a trattamenti radianti.
5. I pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni.
6. Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta.
7. Gli ortaggi a foglia (erbette, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.
8. Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.
9. I finocchi devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosì, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.
10. Il sedano, di varietà bianca o verde, deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

Sarà ammessa al consumo esclusivamente verdura secondo il calendario di stagionalità che rispetta i periodi di consumo tipici di ciascuna varietà riportato come Allegato A del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

7. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Il latte deve giungere allo stabilimento di confezionamento crudo ed essere sottoposto entro 48 ore dalla mungitura al processo di pastorizzazione (riscaldamento del latte a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72°C per almeno 15 secondi). Il prodotto della mungitura al consumo deve presentare:

contenuto in sieroproteine non inferiore al 14% delle proteine totali; prova della fosfatasi alcalina negativa; prova della perossidasi positiva.

Per quanto riguarda il latte parzialmente scremato il titolo di grasso deve essere compreso tra 1,5 e 1,8%.

Si precisa che i contenitori del latte devono essere idonei ed etichettati ai sensi della normativa vigente; devono riportare ben visibile la data di scadenza del prodotto.

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti UE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

YOGURT

Yogurt naturale e alla frutta in sapori assortiti.

Lo yogurt deve avere i requisiti richiesti dalle leggi attuali in merito alla flora microbica presente, all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso e alla frutta aggiunta così come previsto dal Reg CE 1169/2011. La Ditta in particolare dovrà indicare il numero di lattobacilli e di streptococchi vivi per grammi di prodotto alla data di scadenza del prodotto che intende offrire e che non potrà essere minore di 1.000.000 per g. di prodotto per ciascuna delle due specie microbiche. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C, ai sensi del D.P.R. 327/80, art. 47 e 52. Il prodotto dovrà essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta. Non deve contenere sciroppo di glucosio o fruttosio: L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Il confezionamento in vaschette da 125 grammi cadauno deve avvenire a norma di legge.

PANNA UHT DA CUCINA

Deve essere di colore bianco o leggermente giallo, deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi: non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Contenuto di grasso pari al 20-25%.

BURRO

Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve avere una percentuale di grasso >80% (tolleranza 3%). un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5%. Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti normative. Deve essere di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina. Va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

BUDINO

Dessert morbido e cremoso, prodotto a partire da latte intero pastorizzato o UHT, privo di conservanti e coloranti e senza panna aggiunta.

Confezionato in vasetti da g 100, ammesso nei seguenti gusti: cacao, vaniglia, crème caramel.

FORMAGGI

Devono rispondere alle vigenti normative, in riferimento alle caratteristiche igienico sanitarie, alle modalità di confezionamento, all'etichettatura ed alle caratteristiche merceologiche.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. Non devono avere la crosta formata superficialmente né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi.

Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono in ogni modo corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

I formaggi devono essere di ottima qualità commerciale e in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida di latte non margarinato.

Non devono presentare difetti (gonfiore, cattivo odore, fessure, ecc.) e devono essere di stagionatura normale. Non devono essere sofisticati con grassi estranei a quelli del latte e devono contenere la qualità di grassi prescritta per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni di legge in vigore e riferito a sostanze secche.

I formaggi freschi dovranno essere ottenuti da puro latte vaccino fresco. Le confezioni dovranno riportare evidente e ben leggibile la data di scadenza.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

Parmigiano Reggiano DOP: formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, in periodo di lattazione, la cui alimentazione è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all'11 novembre. Non è ammesso l'uso di sostanze antifermentative. La forma non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazione anomala od altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta né tanto meno difetti esterni tipo marcescenze o altro. Il formaggio non deve contenere formaldeide residua e deve essere idoneo alla grattugia. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ". La maturazione deve essere protratta fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Contenuto minimo di materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Da utilizzarsi sia per la preparazione di piatti che come condimento.

Grana Padano DOP: Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 30/10/1965 n. 1269. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non deve presentare difetti di aspetto, 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 o marcescenze; deve presentare umidità del 30% con +/- 5%.

Da utilizzarsi esclusivamente per la preparazione di piatti, non come condimento.

Ricotta: formaggio fresco, derivato dal latte o meglio dalla lattoalbumina del siero residuo della cagliata; da utilizzare quella di vacca perché povera in lipidi e ricca in proteine. Deve essere pastorizzata, priva di conservanti e confezionata all'origine in confezioni sigillate. Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.;
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto
- Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità

Formaggi a pasta pressata:

Fontina DOP: prodotta da puro latte vaccino fresco, minimo 45% di grasso sulla sostanza secca, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione "Fontina" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269/1955.

Asiago DOP: Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili:

Crescenza: (da puro latte vaccino fresco, grasso >50%), Di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50% e umidità non superiore al 50%, in confezione sigillate.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti devono essere assenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie irreprensibili e alla temperatura di 0°C / +4°C.

Primo sale: formaggio fresco, dal gusto delicato, prodotto da latte vaccino pastorizzato, non deve presentare ammuffimenti della superficie e dev'essere confezionato preferibilmente sottovuoto.

Formaggio tipo Quark: formaggio fresco, spalmabile, dal gusto acidulo e delicato. Confezionato anche in monoporzioni da circa 60-100 g., deve rispondere alle normative vigenti.

Formaggi a pasta filata freschi:

Mozzarella/Fiordilatte: Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. 322/82 e della C.M. del 02/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti e dovrà essere indicata la scadenza secondo il Reg CE 1169/2011.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;

Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Ottenuta da latte vaccino fresco, caglio, sale. Contenuto medio di grasso 44% Il prodotto non deve contenere alcun additivo o conservante. Confezionata in vaschetta termosaldata in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, si presenta porzionata a cubetti di piccole dimensioni. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;

Formaggi a pasta filata con stagionatura:

Scamorza: Formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere né stagionata né affumicata. Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Provolone Valpadana DOP : Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche.

La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. È tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce e butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Formaggi di tipo Svizzero:

Emmenthal Groviera: Formaggio duro a pasta cotta ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine, il 45% di grasso, ed elevato contenuto di calcio. Deve avere le seguenti caratteristiche: crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura. Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Formaggi molli con crosta:

Taleggio DOP: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; stagionato circa 40 giorni, deve presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La confezione (sottovuoto per il prodotto presentato in tranci) deve garantire un'adeguata protezione; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Italic: prodotto da puro latte vaccino fresco (minimo 50% di grasso sulla sostanza secca), deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

GELATO

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate. È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o non naturale, nonché di glutine. Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari, sia quelle speciali che regolano la produzione e il commercio dei gelati, i quali saranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici. Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata alla temperatura di almeno - 15°C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse siano alterate. Le confezioni, inoltre, devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, la protezione delle proprietà organolettiche e delle caratteristiche qualitative del prodotto contenuto, che deve essere immune da qualsiasi contaminazione. Ogni confezione deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

8. SPEZIE E CONDIMENTI

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento C.E.E. 2568/91 dell'11.7.1991 e s.m.i., in particolare l'olio di oliva extravergine deve avere un'acidità espressa come acido oleico inferiore all'1%.

Deve essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g/100 g.

Limpido, privo di impurità, torbidità e depositi, dal sapore gradevole, colore dal verde al giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive.

Le confezioni, di vetro scuro o di metallo, devono essere da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura e che permetta facilmente il travaso. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie e le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

L'olio extravergine di oliva è da utilizzare sia per le cotture, sia a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Tipo origano, maggiorana, timo, menta, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, zafferano, etc. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti: non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. È preferibile utilizzare il prodotto fresco quando possibile.

Lo zafferano deve provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus L.*, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936 n. 2217.

ZUCCHERO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti: se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi. Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei: non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

SALE FINE – GROSSO

Sale ad uso commestibile denominati sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; deve corrispondere in tutto alle disposizioni del d.m. 106/1997. Il sale fino deve essere del tipo "iodato" ai sensi della l. 55/2005. Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei: non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

ACETO

Deve essere prodotto e confezionato in conformità alle normative vigenti: è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

9. SCATOLAME

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata.

Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature...).

Sui contenitori devono essere esposte, con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- nome o ragione sociale e la sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione della conserva
- peso netto;
- eventuali aggiunte permesse dalla legge.

PASSATA DI POMODORO

Deve avere colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente. Confezionata in bottiglia di vetro.

OLIVE IN SALAMOIA

Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni: il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Tonno sott'olio o al naturale: tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti. L'olio di governo deve essere di oliva, limpido, privo di alterazioni e sedimenti. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

PESTO ALLA GENOVESE

Di produzione industriale, prodotto esclusivamente con: basilico, olio extravergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Di consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali. In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità né anacardi. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare ottime caratteristiche igieniche. È vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

10. ALTRI PRODOTTI

CONSERVE DI FRUTTA

Il prodotto deve essere di tipo "extra", vale a dire con un contenuto di almeno il 45% di polpa di frutta. Deve contenere la polpa di una sola specie di frutta e sono consentite solo pesca, albicocca, prugna, fragola e ciliegia. La confettura deve risultare gelificata, ben cotta, traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, foglie, piccioli, insetti, vermi, sabbia o altre materie estranee. Il prodotto deve essere privo di conservanti, edulcoranti sintetici, coloranti artificiali ed altri additivi.

Dovrà essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 50 del 20/02/2004.

INFUSI

Tipo the (anche deteinato) in filtri e solubile, camomilla in filtri e solubile, infusi alla frutta e gusti vari. Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti: non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

LIEVITO VANIGLIATO

Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità, rispondente ai requisiti di legge: può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina. Non deve presentare odore, sapore o colore animali e/o sgradevoli.

MIELE VERGINE INTEGRALE

Millefiori, acacia, medica o altri, di produzione nazionale, deve possedere i requisiti previsti dalla legge 12.10.82 n.753.

All'esame organolettico non deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente. Il prodotto deve essere confezionato a norma dell' art. 8 della L. 30.4.62 n.283 in contenitori chiusi recanti le indicazioni prescritte dall' art.6 della succitata legge n.753.

CIOCCOLATO EXTRA DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE - BARRETTA

Per cioccolato extra si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30.04. 1976 n. 351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta.

Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che all'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da g 30 cad. (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carte, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso. Deve inoltre essere riportata la dicitura "da commercio equo e solidale".

11. BEVANDE

ACQUA NATURALE (qualora in sostituzione di quella di rubinetto)

Non deve presentare odore, sapore e colore anomali.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Possono contenere succo naturale, succo concentrato e purea di frutta, con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o di purea pari al 40/50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico, come antiossidante. Devono essere biologici e riportare sull'etichetta l'indicazione "Contiene naturalmente zuccheri".

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere fornite nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml.125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa.

12. PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. n.111/92 e s.m.i., concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n.,109/92 e s.m.i., come etichettatura generale e quanto previsto dal richiamato D.Lgs. n.111/92, come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall' indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi (come da D.Lgs n.77 del 16.02.1993 e s.m.i.);

- l'indicazione del valore energetico;
- la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte e gelati di soia)
- alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati etc..
- A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche. Per qualsiasi dieta speciale è necessario attenersi al principio di massima similitudine con il menù corrente e con i piatti del giorno previsti.

In particolare per gli utenti affetti da celiachia, i prodotti utilizzati devono:

- 1) essere previsti nel prontuario stilato dall'Associazione Italiana Celiachia, o
- 2) commercializzati "gluten free" ai sensi del Reg. CE 1169/2011 o
- 3) registrati presso il Ministero della Salute quali "dietetici senza glutine" e riportare in etichetta la precisa composizione degli ingredienti.

PASTA VARI TIPI SENZA GLUTINE, SENZA LATTE, SENZA LATTOSIO, SENZA UOVA

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Di seguito si specificano gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

Tali alimenti necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

PANE BIANCO SENZA GLUTINE E SENZA UOVO

Pane a fette sottovuoto.

Il pane deve essere del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 2,5
- Lipidi g 1,5
- Carboidrati g 40
- Fibra alimentare g 8
- Ceneri g 1
- Umidità g 47

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

BISCOTTO AL CIOCCOLATO E DOLCI PER CELIACI

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

LATTE/ALIMENTO DI SOIA

È un particolare tipo di alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio). La sua composizione tende, per quanto possibile, ad avvicinarsi ad un latte adattato (in modo da garantire comunque un apporto corretto anche se utilizzato per lunghi periodi). È un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- dev'essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

13. ALTRI PRODOTTI PER UTENTI ASILO NIDO

I prodotti per la prima infanzia sono regolamentati dal d. lgs. 111/1992 e dal regolamento UE 609/2013.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti: Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua se prodotti deperibili.

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- le tipologie solubili devono garantire un'adeguata solubilità;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ed essere senza conservanti e sterilizzanti.

Liofilizzato: è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. (pesce o carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello).

Omogeneizzati: senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati, non devono contenere glutine, né proteine del latte (carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto– pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota– frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi).

LATTE HD (HIGH DIGESTIBLE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CREMA DI RISO, CEREALI O SEMOLINO

Prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotti rispettivamente con farina di riso o cereali, eventualmente addizionata con vitamine e aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, colore o sapore anomali.