



Allegato H

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI DI VITTO

CEREALI E DERIVATI

- Pasta di semola di grano duro

La pasta denominata "Pasta di semola di grano duro" dovrà aver le seguenti caratteristiche:

- a) acqua: max. 12,50%
- b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max. 4
- c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max. 0,90
- d) cellulosa c.s.: min. 0,20 - max. 0,45
- e) sostanze azotate c.s. 10,50

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 15 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.).

I contenitori debbono essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.92 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

La pasta dovrà essere fornita al peso netto (non sarà cioè valida la clausola tara per merce) in confezioni originali a perdere, da 5 a 10 Kg, tali da garantire la perfetta conservazione del prodotto durante l'immagazzinamento. Potrà essere richiesta anche una minima quantità (meno dell'1% del totale) di pasta in confezioni da Kg. 0,500 o da Kg. 1.

- Pasta per pizza fresca

La pasta per pizza fresca deve essere ottenuta da un impasto costituito dalle seguenti materie prime di grande qualità: semola di grano duro rimacinata, acqua, fecola di patata, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, lecitina di soia. Contiene glutine. La pasta per pizza fresca si presenta di forma quadrata, confezionata in ATM e inserita in un film plastico per alimenti in accordo con il D.L. 108/90 attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

- Pasta all'uovo fresca o secca

La pasta all'uovo, eventualmente richiesta, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uovo per ogni chilogrammo di semola che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) acqua: max. 12,50%
- b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: 5
- c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 - max. 1,10
- d) cellulosa c.s.: min. 0,20 - max. 0,45
- e) sostanze azotate c.s. 12,50

Le confezioni dovranno riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

La pasta fresca refrigerata dovrà essere confezionata in atmosfera protettiva.

PROVE DI COTTURA

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire in 500 cc. di acqua contenenti gr. 2,5 di sale per 15 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

- Paste Speciali: Ravioli Freschi e Tortellini freschi e secchi

Devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla legge n° 580/1967 e dal D.M. 27/4/1998 n° 264.

I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, uova, noce moscata.

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

-Gnocchi, gnocchi alla romana, chicche di patate, spatzle spinaci/pomodoro

Gli gnocchi in generale dovranno essere prodotti con patate fresche e farina "00" farina di frumento, di riso, di semola, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei e/o impuri e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente;
- etichettatura conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109 e successive modificazioni.

I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto: le confezioni non dovranno essere superiori a Kg 1.

-Riso

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere nè alterato, nè avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Dovrà essere della qualità superfino tipo:

- CARNAROLI
- ARBORIO
- ROMA
- PARBOILED

La consegna del riso dovrà avvenire in confezioni massime di Kg 5, in conformità alle specifiche richieste, ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e con le indicazioni previste dalla Legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

-Farro

Il farro n grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

FARINE

-Farina tipo "00"

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo "00" e non dovrà emanare odori sgradevoli (muffe, etc.), essere priva di impurità o insetti.

Antiparassitari: nei limiti stabiliti dall'art. 5 comma H della Legge 283/1962, della circolare Ministeriale n. 42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche ed integrazioni

-Farina di Mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

-Farina di Cocco

-Semolino

Dovrà essere prodotto con grano duro, risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti ed essere esente da odori sgradevoli.

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440, 8 giugno 1971.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.

-Orzo Perlato

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

-Fecola di patate

PANETTERIA

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della vigente legislazione relativa ai generalimentari di cui al presente gruppo.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le indicazioni delle norme di legge, comprese le modalità d'uso e di conservazione (vedi D.P.R. 23/06/93 n.283).

-Pane Fresco

Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di g 40 (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti.

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata entro le ore 7.30, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della L. 580/67 e cioè "in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura" così come previsto dalla Legge 580/67, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04 07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

All'inizio dell'appalto verrà ordinato pane fresco del tipo "0" pari a 70% del fabbisogno giornaliero (30% pane integrale); successivamente la percentuale di pane ordinata varierà in funzione dell'effettiva soddisfazione ed esigenze (anche cliniche) degli ospiti.

Per la somministrazione della domenica verrà richiesta la fornitura di pane al latte.

-Pane Integrale

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (legge n. 580/67 art. 7/9 e D.P.R. 30-11-1998, n.502):

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 1.0

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

All'inizio dell'appalto verrà ordinato pane integrale pari a 30% del fabbisogno giornaliero (70% pane fresco del tipo "0"); successivamente la percentuale di pane ordinata varierà in funzione dell'effettiva soddisfazione ed esigenze (anche cliniche) degli ospiti.

-Pane Speciale (o Panini al Latte)

Il pane speciale dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04/07/1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di g 40. Può essere confezionato con farina di altri cereali, quali mais o grano duro. Fra gli ingredienti particolari sono preferibili il latte fresco pastorizzato, la zucca, il miele, le olive le noci ecc. dovrà essere ed essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extravergine di oliva. Le farine dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge essere esenti da residui antiparassitari, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, non debbono essere avariate, mal conservate e non debbono aver subito alcun trattamento con agenti chimici e fisici.

Il pane dovrà comunque essere esente da qualsiasi additivo chimico e dovrà essere privo di parassiti vegetali ed animali, corpi estranei ed altre sostanze che comportino sapori od odori non tipicamente riferibili al pane.

Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti previsti dall'art. 8 del D.P.R. 502/1998.

Il pane dovrà risultare raffreddato, con percentuale di umidità non superiore a quanto previsto dall'art. 26 della legge n. 4.7.1967 n. 580 e succ. modd., essere reso in contenitori conformi alle norme igieniche e non costituenti tara – merce.

-Grissini

I grissini dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla legge 4.7.1967, n. 580 e dal D.M. 5.2.1970; dovranno essere confezionati in buste sigillate del peso netto di circa 15 g. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n°327/80 titolo VI e dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni di cui alla legge n. 580/1967.

-Fette Biscottate

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale e successivamente statura di un impasto lievitato di farina di grano tipo 0, anche integrale, con acqua e l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, e grassi preferibilmente di origine vegetale non idrogenati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono essere prodotte in conformità alla Legge n. 283 del 23/06/1962 e relativo Regolamento di attuazione D.P.R. 26/03/80 n. 327. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 e successive modificazioni (D.P.R. 187 del 9.2.2001) e dal D.M. 31/3/1965.

Le confezioni devono essere termosaldate e non presentare difetti in porzioni da g 15/20 (conf. da n. 2 fette) riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto deve essere fresco e non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con tolleranza media del 2% in valore assoluto.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

-Biscotti Amaretti

-Biscotti Savoiaardi

-Biscotti Secchi / Frollini

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti in confezioni da Kg 1 devono essere sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

-Cioccolato Fondente

-Panettone – Pandoro – Colomba Pascquale – Dolci di vario tipo

Prodotti con farina di frumento cellofanato da kg 1. Le confezioni devono essere ben chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

-Crostoli

Ingredienti: farina "00", zucchero, uova fresche o pastorizzate, burro o margarina, lievito, vino bianco o marsala. Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione.

-Focaccia – Pane con Uvetta

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale marino;
- eventualmente uva sultanina.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buonatecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Le confezioni devono essere ben chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e non devono presentare difetti.

-Gelatina per Dolci

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-Lievito per Dolci

Si richiede la fornitura di lievito per dolci in bustine per dosi da g 500 e 1 Kg. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

-Pasta Frolla

Pasta frolla per preparazione di prodotti da forno dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, burro, sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

-Pasta Sfoglia Surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. 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 margarina, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Pasta Surgelata per Lasagne e Cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

PRODOTTI CASEARI

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.4.1954 n. 125 e dal D.P.R. 5.8.1955 n. 667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953 n. 1099 (esecuzione, convenzione, uso nominativo di origine e denominazione dei formaggi).

-Burro

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1a qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoliane di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

Il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

-Latte a Lunga Conservazione

Il genere somministrato dovrà essere latte UHT a lunga conservazione e di produzione nazionale, le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 11 ottobre 1978, tabelle "A" e successive modifiche.

-Latte fresco pastorizzato (intero, parzialmente scremato, scremato)1 Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità (intero)

All'aspetto deve presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Caratteristiche: Il latte crudo deve provenire da allevamenti conformi ai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e al D.M. 185/1991. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo. Il trattamento termico ed il confezionamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Relativamente ai limiti microbiologici il latte fresco pastorizzato, essere conforme, a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Reg. CE 1041/2007, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007. L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare per la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

-Panna U.H.T.

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con materia grassa minima del 20%. In confezioni da 500 gr.

-Yogurt

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogeneizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus", i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nelle varietà di frutta. Il grasso presente sulla sostanza secca dovrà avere i seguenti valori: yogurt bianco 30% circa – yogurt con frutta 18% circa. Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità, nel rispetto delle normative specifiche (Circolare Ministero Sanità n. 2 del 04.01.1972, n. 40 del 12.03.1974 e n. 9 del 03.02.1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti. Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà: naturale intero o magro, con o senza frutta.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

La fornitura sarà composta da vasetti da gr.125.

-Panna cotta

Può essere prodotta con latte a lunga conservazione, panna, zucchero e altri ingredienti. È richiesto in confezioni da 100 grammi l'una.

-Emmenthal

Il formaggio "Emmenthal" dovrà essere fornito in trancio in forma di parallelepipedo. Deve essere dichiarato il luogo di produzione.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o
- altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;

deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

-Fontina

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

-Formaggini

Dovranno essere normalmente di latte di vacca intero. Maturazione: da pochi giorni ad un mese.

Composizione percentuale media: grasso su secco non inferiore al 50%.

Coloranti artificiali assenti o comunque preparati in conformità alle vigenti disposizioni di legge in materia.

I formaggini dovranno essere avvolti in carta stagnola o materiale similare.

Confezione comunemente in commercio, fino ad un massimo di n. 8 pezzi da g 30 cadauno.

-Formaggio Caciotta (o Bel Paese)

Dovrà essere di qualità corrispondente alle caratteristiche generali relative ai formaggi, di recente produzione e proveniente da latte intero.

-Formaggio Gorgonzola

Deve essere maturo, con contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%, in forme da kg. 5 a Kg. 6, perfetta sia all'interno che all'esterno, prive di screpolature e fenditure, con tutti i caratteri fisici ed organolettici specifici del tipo.

-Formaggio Grana

Il formaggio "Grana Padano" (D.P.R. n. 1269/55) è richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente, da 1/8 di forma in spicchi, e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla s.s.;
- aroma e sapore della pasta fragrante e delicato;
- spessore della crosta da 4 a 8 mm priva di screpolature;
- stagionatura minima di 18 mesi;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- non deve contenere formaldeide residua.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n° 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 e al D.Lgs. 109/92. Si richiede anche grattugiato.

-Formaggio Montasio

Formaggio a denominazione d'origine, grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura richiesta è di circa 60 giorni.

-Mozzarella Fior di Latte

La mozzarella Fior di latte dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia. La pasta dovrà essere morbida, biancopaglierino, con struttura caratteristica "a foglie" e di sapore leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo ed avere un peso di gr. 125 circa. Grasso su sostanza secca: min. 44%.

-Ricotta e ricotta affumicata

Composizione: siero di latte vaccino addizionato di latte intero senza conservanti aggiunti; sale e correttore di acidità - acido citrico.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina. La fornitura avverrà in confezioni da Kg. 1,5.

-Stracchino

Il formaggio tipo “Crescenza” o “Stracchino” deve essere prodotto e con latte pastorizzato, fornito in confezioni da g 500 e in confezioni monoporzione da g 100, facilmente apribili dagli utenti, deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo ed essere genuino.

Caratteristiche:

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

Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

-Taleggio

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 15/09/1988 e DM 9/09/1994), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 9/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

-Formaggio spalmabile monoporzione

Si intende formaggio a pasta molle, da tavola, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, confezionato in vasetti da 100 gr.

-Formaggio feta greca a cubetti

La feta è il formaggio tradizionale greco, a pasta compatta ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato (rimane a maturare in salamoia per un periodo che varia dai due ai tre mesi). Deve essere ottenuto con latte di pecora (circa 80%) misto ad una piccola percentuale di latte di capra e caglio (20%). Si richiede confezionato già tagliato a cubetti.

DERIVATI DEL LATTE

-Budini e preparato per budini

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposti in contenitori sigillati.

Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia (RD 7045/1890, L 283/1962 e succ. mod.) Si potrà utilizzare anche un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari purché su ogni singolo contenitore le dichiarazioni siano compatibili con le attuali Direttive previste dal D.L. 109/92 e succ. modifiche. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge.

In confezione monoporzione da gr. 100 alla vaniglia ed al cioccolato. Ingredienti generali: vaniglia, cacao, amido, destrosio, sale, gelificanti, carragenani, aromi naturali, coloranti naturali, annato e curcumina.

-Gelati

Debbono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi. La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), in confezione da gr. 50.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

CARNE FRESCA E SURGELATA

-Carne Bovina e Suina

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno essere di provenienza in ambito CEE e provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e di produzione riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE, in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione e dei regolamenti CE 853/2004, 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle seguenti normative: D. Lgs 109/92, Reg. CE 1760/2000, D.M. del 30/08/2000 (indicazioni relative al sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura) Reg. CE 178/2002, D.P.R. 227/92 e s.m.i. e D. Lgs 537/92 e s.m.i.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti, priva di sostanze ad azione antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la

consistenza e che possano nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive del consiglio CEE 86/469 del 16.9.1986, dal D. Lgs 118/92 e dal D. Lgs 119/92.

I tagli anatomici freschi dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti. Saranno respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontri la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni del materiale preesistenti alla consegna, la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rossobruna solidificata.

Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa e noce per bistecche di vitello e polpa di vitello;
- muscoli di spalla per arrosto di vitello;
- spalla da destinare a macinato per hamburger, polpette e ragù;
- guancia e muscoli per guanciale di manzo;
- muscoli di spalla e pancia per spezzatino;
- scamone, sottofesa e magatello per polpa di vitellone;
- lingua di vitellone;
- trippa bovina.

-Hamburger

Hamburger di carne bovina, deve essere prodotto con carne bovina al 90%, fiocco di patata, sale, amido, aromi naturali. Il prodotto deve essere confezionato in vaschette di colore bianco di polistirolo espanso (esterno) e polistirolo antiurto e film barrierato è film plastico trasparente a base di PVC.

-Vitello fettine

Le carni dovranno provenire da animali di Categoria "V" come da Reg. CE 700/2007 e corrispondere alle caratteristiche indicate dal comma 3 bis dell'art. 1 della L. 204/2004 ("la macellazione deve avvenire prima dell'ottavo mese di vita e la carcassa non deve superare il peso di kg 185"); le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse, di colore bianco rosso, prive di ossi o cartilagini. Devono essere piene, ben conformate e provenienti da animali ben nutriti. Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi; il grasso interno bianco appena sufficiente a richiudere il rognone. I fasci muscolari devono essere fini con connettivo floscio a grandi maglie e molle.

-Polpa di Vitellone Bovino Adulto

Le carni dovranno provenire da carcasse di animali maschi, non castrati, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi – "Categoria A – Conformazione U/R – Stato di ingrassamento 2/3" così come classificato dal Reg. CE 1183/2006 e s.m.i..

La carne deve presentarsi di colore rosso-roseo, colorito brillante, grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben distribuito nelle parti esterne. Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla superficie, essere ben sgrassate, toelettate, prive di ossi o cartilagini; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%.

-Carne Suina

La fornitura della carne suina avrà per oggetto lonze fresche sottovuoto disossate di suino di provenienza in ambito CEE di primissima qualità prive di grasso, di ossi o cartilagini, di lardellature e di fondello.

Le carni dovranno essere fornite in confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate:

- lonza 8.12;
- cotechino di puro suino 8.11;
- salsiccia di puro suino 8.13.

-Cotechino

Caratteristiche merceologiche:

- di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;
- l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%;
- deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa. Saranno rifiutate le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancimento. L'etichettatura è quella prevista dalla L.109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

-Filone o Lonza di Suino

-Salsiccia fresca di puro suino

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/1998.

Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza bolle d'aria, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita alla cottura. Non è ammessa l'additivazione con nitrati e nitriti.

-Carni Avicunicole

Le carni devono essere conformi alla seguente normativa:

- D.P.R. 503/82 e D.P.R. 193/88 sulle carni fresche di volatili da cortile: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- D.P.R. 559/92 sulle carni di coniglio di allevamento: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- Reg. CEE 1906/90, 1538/91, 2891/93 e s.m.i. sulle norme di commercializzazione delle carni di pollame.

Le carni devono essere ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, riconosciuti, soggetto ad autocontrollo in conformità all'art. 8 comma 1 del D.P.R. 495/97 e controllato conformemente all'art. 9 dello stesso decreto. I volatili da cortile devono provenire da allevamenti sottoposti a controlli periodici da parte dell'autorità sanitaria, essere sani, di prima qualità, di regolare sviluppo ed in ottimo stato di nutrizione.

Tutti i prodotti dovranno provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), essere stati macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti CEE e riportare le informazioni di cui all'Ordinanza Ministero della Salute 26.08.2005, come modificata dall'Ordinanza 10.10.2005.

In particolare:

-Coscia di pollo disossata

Le sovracosce di pollo dovranno:

- presentare, in quanto applicabili, le stesse caratteristiche richieste per i petti di pollo e di tacchino;
- essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e per la cottura;
- avere un peso complessivo di gr. 200 per le sovra cosce e di gr. 1.650 per singole cosce di tacchino a taglio anatomico.

I petti di pollo e di tacchino dovranno:

- provenire da animali di 1ª qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa fra i due ed i cinque giorni), raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo per i polli, bianco-rosa per i tacchini, di buona consistenza, non flaccida;
- essere ben puliti, senza pelle e senza osso;
- non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 220 per il pollo e di gr. 3.300 per il tacchino;

Rotolo di tacchino o di pollo:

Il taglio anatomico richiesto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg 1,100 – 1,200.

Sui pesi indicati al precedenti punti è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% (dieci per cento).

Tutte le carni di pollo e tacchino, dovranno, inoltre, riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria ai sensi del R.D. 20/12/1928 n. 3298 e successive modificazioni ed integrazioni.

Confezionamento

I petti, le cosce e le sovra cosce di pollo e di tacchino dovranno essere consegnati racchiusi in apposite vaschette oppure in idonee cassette o cestelli di plastica, corrispondenti ai requisiti descritti nella Legge 30/4/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

-Hamburger di pollo

Hamburger di carne di pollo, deve essere prodotto con carne al 90%, fiocco di patata, sale, amido, aromi naturali. Il prodotto deve essere confezionato in vaschette di colore bianco di polistirolo espanso (esterno) e polistirolo antiurto e film barrierato è film plastico trasparente a base di PVC.

-Wurstel di pollo

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;

- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

-Conigli

I tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro brillante e grasso di colore bianco latte. La resa in carne magra non deve essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

I tagli anatomici richiesti corrispondono a:

- rotolo di coniglio

Le confezioni devono corrispondere ai requisiti di igiene, produzione, lavorazione e commercializzazione previsti dal D.P.R. n° 559/92, e successive modificazioni e/o integrazioni, che nella materia recepiscono le direttive della CEE.

-Rotolo di Faraona

Carcasse senza zampe, ali, testa e collo (reciso all'altezza della terza vertebra cervicale), completamente eviscerata (esenti da intestini, stomaci, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio). La macellazione non deve essere superiore a 3 gg né inferiore a 12 ore. La carne deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata da sierosità.

Il taglio anatomico richiesto corrisponde al rotolo di faraona.

Le confezioni devono corrispondere ai requisiti di igiene, produzione, lavorazione e commercializzazione previsti dal D.P.R. n° 559/92, e successive modificazioni e/o integrazioni, che nella materia recepiscono le direttive della CEE.

SALUMI ED AFFINI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n.309 ed in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE. La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente gara devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Deve riportare sull'etichetta la ditta produttrice, lo stabilimento, il luogo di produzione, la composizione, la data di scadenza e gli altri requisiti di legge.

Disciplina generale: Decreto Ministero delle Attività Produttive 21 settembre 2005.

CONSERVAZIONE

Per la conservazione degli insaccati sarà consentito solamente l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità massima di 150 mg. per Kg. di prodotto finito, oppure l'uso di salnitro nella quantità di 250 mgr. Di prodotto finito. La polvere di latte magro potrà essere aggiunta in quantità non superiore al 4%.

-Arrosto di Tacchino

La qualità della merce dovrà rispondere alle caratteristiche generali relative agli affettati ed alle norme vigenti che ne regolano la produzione e la distribuzione.

Il sale e le droghe debbono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore e sapore gradevoli.

-Bresaola

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/62%. I grassi devono essere il 2/4%.

-Lyoner

-Mortadella

Dovrà essere di prima qualità, di peso non inferiore a Kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e droghe in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi dell'insaccamento, della stufatura, dovranno essere eseguite in ottemperanza alle disposizioni contenute nel R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modifiche. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La

massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Dovrà essere, infine, senza polifosfati aggiunti.

-Pancetta Arrotondata

Dovrà essere di 1° qualità, scotennata. Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Pancetta affumicata cruda distesa porzionata sottovuoto, magra e con stagionatura non inferiore a giorni 50: le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

-Pancetta stufata cotta

Si intende pancetta di maiale fresca, scelta, magra, disossata e speziata; cotta a vapore e affumicata con affumicatura naturale e rosolata al forno con erbe aromatiche. Pezzatura ca. Kg

-Prosciutto Cotto tipo "PRAGA"

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Prosciutto magro di suino affumicato a norma del D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti. Dovrà essere magro, tagliato corto, di buona consistenza, di colorito uniforme, di sapore gradevole con giusto grado di salatura.

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

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

-Prosciutto cotto di coscia

Il prosciutto cotto deve essere di coscia del peso medio di 5 Kg, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31/3/1965 e successive modificazioni e D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate possono essere di provenienza nazionale o estera, e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni. Deve essere senza polifosfati, caseinati, proteine di soia.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%;
- i grassi devono essere il 6/10%.

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

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

-Prosciutto Crudo D.O.P. regionale.

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo tipo dolce di produzione D.O.P. regionale, a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

- prosciutto disossato sottovuoto;
- prosciutto in trancio disossato sottovuoto.

-Salame persuttino di suino

Salame magro dalla caratteristica forma a goccia, insaccato in tela e ottenuto dalla miscelazione di tagli suini provenienti dalla coscia, da cui in genere si ricavano i prosciutti. La concia è di sale e pepe macinati.

Del tipo "Fiocco", "Goletta" o equivalente – tale prodotto deve intendersi quale insaccato da affettare.

-Salame nostrano prima qualità suino

Dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino; di stagionatura non inferiore a giorni 45/60; di peso non inferiore a Kg. 0,800; ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore ed odore, senza aglio e confezionato entro un budello naturale.

-Salame Ungherese

Il prodotto deve avere forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

L'insaccato deve essere consistente e di normale grasso di stagionatura (minimo tre mesi), deve risultare privo di parti tendinee, cartilaginee e aponeurotiche: il sale e le droghe debbono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore e sapore gradevoli.

L'impasto deve essere costituito per il 30% da grasso duro di suino per il rimanente 70% da carne, accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali.

L'involucro, di budello torto di maiale, pelato, deve presentare la caratteristica "brinatura" naturale sviluppata in giusti limiti.

-Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%, le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Il prodotto deve essere confezionato con le masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale in un solo pezzo: debbono risultare da animale di razza da carne per cui i muscoli debbono risultare ben sviluppati e non grassinati.

Il processo di affumicazione, stagionatura e di maturazione dovrà compiersi lentamente in un tempo non inferiore a tre mesi, tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno.

UOVA

-Uova fresche di gallina

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti della legge 03.05.1981 n. 419 ed alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria "A", del peso di gr. 65 -70;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito; alla cottura dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno indeciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna; all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinze, non dovrà risultare appiattito ed il contorno intero (tuorlo ed albume) non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, etc..

Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispondere ai requisiti di legge; in particolare dovrà riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso e la settimana di produzione del contenuto.

-Uova intere pastorizzate

I prodotti dovranno essere uova intere di gallina sgusciate pastorizzate – omogeneizzate e refrigerate – in contenitori di Tetrapak da gr. 1.000 ciascuna equivalente a circa n. 20 uova intere di tuorlo ed albume.

Devono essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs 04.02.1993 n. 65. Devono essere stati preparati e trattati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante tutto il trasporto che non deve essere superiore a +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 65/93 e dal D.L.gs 109/92 e D.Lgs 68/2000.

PESCE CONGELATO

Caratteristiche generali e merceologiche

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

Deve appartenere alla categoria extra in base al Regolamento CEE 2406/96.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.l.g. 531/92.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 10% del peso del prodotto.

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 scongelamento.

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

Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre.

Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato.

I filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.

I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Etichettatura

Dovrà essere conforme al D. L.gs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00; in particolare dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita del prodotto (nome in latino ed il nome commerciale decreto marinamercantile 15.07.83);
- lo stato fisico;
- indicazione del peso netto e del peso sgocciolato;
- origine, provenienza;
- data di produzione;
- termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro.....”)
- metodo di conservazione;
- produttore e sede dello stabilimento;

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi; dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti che al momento della consegna presentassero cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati; saranno parimenti respinti quei prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o segni di irrancimento.

I generi forniti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

-Filetti di Platessa

I filetti di platessa surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 10% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

-Filetti di Merluzzo

Sono ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente. I filetti di merluzzo sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo e sono confezionati secondo la vigente normativa. Composti da strati di filetti tra loro interfogliati. I filetti di merluzzo hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta, la superficie interna è color biancogrigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente, che a forma di frangia ricopre per quasi l'intera superficie tutta la sua estensione. Tale caratteristica del filetto di merluzzo costituisce il residuo della connessione anatomica tra pelle del pesce e gruppi muscolari sottostanti.

-Filetti di Halibut e di pangasio

Devono essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente.

I filetti di halibut e pangasio sono richiesti interi con glassatura a velo. La confezione è composta da più strati di filetti tra loro interfogliati.

I filetti di halibut dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. Tutto il filetto deve essere striato trasversalmente da sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, hanno forma di "V" e colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo del filetto. I sepimenti tendono ad avvicinarsi verso la parte caudale del filetto e ciò comprova che trattasi di pesce intero.

I filetti di halibut debbono avere una lunghezza compresa tra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. I filetti debbono essere ricavati da una sezione longitudinale del pesce ottenendo, essendo un pesce piatto, un filetto dorsale ed uno ventrale.

Non saranno accettate confezioni manomesse o imbrattate o contenenti materiale estraneo al prodotto.

-Seppie – Seppioline

Devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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.

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

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

-Vongole e gamberetti sgusciate

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

-Anelli di calamari

Si presentano in **busta da 500 grammi** tagliati ad anelli, con un bel colore bianco ed una leggerissima glassatura di ghiaccio.

PESCE FRESCO

Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso o tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle pulita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei.

Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.

-Hamburger di trota

Il medaglione di trota deve essere a base di trota iridea bianca e salmonata, ingredienti: trota iridea bianca e salmonata in proporzioni variabili, 75%, pangrattato, olio di semi di girasole, acqua sale.. Peso medio del medaglione: 100-105 gr. I requisiti di igienicità e sicurezza alimentare vengono richiesti lungo tutte le varie fasi produttive.

-Salmone affumicato sottovuoto

PESCI IN SCATOLA

-Acciughe all'olio – Filetti di Alice.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Per i filetti di acciughe confezionate è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5% (R.D. 1427/29). La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U.n° 298 del 28 ottobre 1982. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-Sgombro in scatola

Tranci di colore giallo rosato senza colorazioni anomale, all'olio di oliva.

Le confezioni devono avere dispositivi per l'apertura a strappo, confezionato in scatole di banda stagnata o vetro da 1 a 3 kg.

-Tonno all'olio di oliva e tonno al naturale

Il tonno deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 531/92, sue modifiche ed integrazioni ed i regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione), confezionato in scatole di banda stagnata da 1 a 3 kg.

I valori di istamina non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. sue modifiche ed integrazioni.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 e dal D. Lgs. 30/12/92 n. 531.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come: spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua. Il prodotto fornito deve avere preferibilmente sei mesi di maturazione (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

L'olio di governo deve essere esclusivamente di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5- 2%.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30/04/62, n° 283, D.M. 21/03/73 e succ. mod. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n° 405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare 1% del peso totale, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg D.P.R. n°327/80 art.67.

I recipienti devono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 777/82, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione, dal Reg. n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni, ed inoltre dal D. Lgs. 531/92 e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004 sue modifiche ed integrazioni).

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

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

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE - SOTT'OLIO - SOTT'ACETO

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.03.1969 n. 96, D.P.R. 26.03.1980 n. 327). I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'all. A e dell'art.6 del D.P.R. 26/03/80, n. 327.

Le confezioni dei prodotti in scatola dovranno avere i seguenti requisiti:

- non dovranno essere ammaccate, arrugginite;
- non dovranno presentare rigonfiamenti.

Per i residui di sostanze tossiche od estranee (inquinanti involontari), si richiama l'ordinanza del Ministro della Sanità del 06.01.1979 per quanto riguarda i residui dei prodotti antiparassitari impiegato in agricoltura, mentre per i metalli pesanti (tossici o no) si adottano i limiti fissati dall'Istituto Superiore della Sanità e della Stazione Sperimentale delle Conserve.

Riferimenti legislativi: Ln.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 138 del 13.06.1991.

-Asparagi

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-Confettura di frutta extra

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge, D.P.R. n° 401 8 giugno 1982 art.2-3.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed 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;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della medesima legge.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984;

ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982. La fornitura avverrà in confezioni da 1 a 3 Kg nelle varietà albicocca, ciliegia, fragola, pesca.

-Fagioli cannellini

-Peperoni in vaso da gr. 1.700

-Polpa pronta di pomodoro

Deve possedere i requisiti minimi previsti dal D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.

Il prodotto deve essere ottenuto dal frutto fresco, maturo, ben lavato e pelato. Deve presentare i seguenti requisiti: caratteristico colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi, (L. 96/1969) privo di larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria, privo di sapori ed odori sgradevoli e marciume interno.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

-Tegoline

-Crauti

-Mais

-Frutta e Macedonia di frutta sciroppata

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. I frutti contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. I frutti immersi nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Tipologia richieste: pere, pesche e macedonia di frutta (avente indicativamente la seguente composizione merceologica: pera 30%, pesca 40%, ananas 15%, ciliegie 8%, uva 7%).

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI

-Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 2/12/1993.

-Giardiniera

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D. Lgs. 109/92:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

-Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

-Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

-Pepe e Spezie

Secondo il R.D. n. 7045/1890, L. 30/4/1962 n 283 e succ mod è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, cannella, senape, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, peperoncino, cumino.

-Preparato per Arrosti

I preparati per arrosti dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6.10.1950 n. 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal D.P.R. 30.05.1953 n. 567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge. Confezioni da 1 a 2 Kg.

-Preparato per Brodo di Carne in Pasta

I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6.10.1950 n. 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal D.P.R. 30.05.1953 n.567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge. Confezioni da 1 a 2 Kg.

-Preparato per Brodo Vegetale

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato mono sodico e additivi artificiali. Composto da: sale marino, olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3% e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, DPR 567/1953, Circ. M 139/1992 e succ. mod.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici. I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

a) il peso netto b) la ditta produttrice.

-Preparato per Purè in polvere

Il preparato dovrà essere facilmente solubile, di odore e sapore gradevole. Potrà contenere solo minime tracce di antiossidanti. La fornitura avverrà in confezioni da 1 a 2 Kg.

-Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina e conforme alle leggi vigenti, in confezione da Kg 1.

-Panatura

Miscela in polvere granulare a base di pan grattato, ingredienti alimentari ed aromi. Polvere granulare scorrevole, di colore giallo, con profumo caratteristico di uovo ed aromi. Pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), farina di grano tenero tipo "0". Misto d'uovo in polvere pastorizzato 5%.Sale (NaCl). Aromi naturali. Viene richiesta in confezione da 1 kg.

-Senape

-Sottaceti e Sott'Olio

Tipologie: peperoni, cipolline, cetrioli, carciofini e funghetti.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né sappolati. Etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92.

-Zafferano

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30/4/1962 n 283 e succ mod il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L" La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto -zafferano- ,quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Riferimento legislativo per pepe, spezie e zafferano RD 3/08/1890 n.7045 – RDL 12.11.1936 N. 2217 , DLgs 25/01/1992 n.107 - L. 30/04/1962 n.283.

-Pesto

OLIO, ACETO, ZUCCHERO E CONDIMENTI

-Aceto di Vino

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art 41 del DPR 12 febbraio 1965 n° 162 (convertito con modificazione nella Legge n.739/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da Legge n° 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162 (vedi anche art. 1 D.P.R. 14 maggio 1968, n° 773).

La capacità richiesta è di L 1.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965 n°62. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986. L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. L'aceto rosso è ottenuto da vini rossi.

-Dolcificante

Il prodotto potrà essere naturale (fruttosio, xilitolo), semisintetico (aspartame), sintetico (ciclamato, acesulfame).

Dovrà essere fornito in compresse. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-Maionese

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92, in confezione da Kg 1.

-Olio di semi di Mais

L'olio di semi dovrà provenire dal mais. Sano, assolutamente privo di altri olii e di impurità di qualsiasi tipo, perfettamente depurato, sterilizzato, raffinato e conservato senza odore e fusti particolari e non propri, privo di acidi grassi liberi e perossidi, avente comunque tutti i requisiti previsti dall'art. 18 del testo unico per la disciplina e la lavorazione dei semi oleosi e degli olii da esse ottenuti, approvato con D.P.R. 22.12.1954 n. 1217. L'olio dovrà essere contenuto in confezioni da lt. 10.

Etichettatura conforme al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere. 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 D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

-Olio di Oliva

E' denominato olio di oliva il prodotto ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini con olio di olive rettificato, senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura, purché non contenga più dell'1,5% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello denominato "olio di oliva" – ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche.

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, a perdere, da lt. 5.

-Zucchero Semolato Raffinato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n° 139:

denominazione;

peso netto;

nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;

la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni, da Kg 1, devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch- Test).

CIBI CONGELATI E SURGELATI

Il processo di congelamento dovrà risultare conforme alle tecniche moderne, così come regolate dal Decreto Ministeriale 15 giugno 1971, mentre dovrà essere garantita la continuità della "catena del freddo", a norma del D.M. 15.06.1971, modificato dal D.M. 01.03. 1972, dal D.M. 20.06. 1972 e dal D.M. 29.02.1981, D. Leg. 110/1992.

I caratteri organolettici dei vari prodotti surgelati devono presentarsi perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogeni delle tossinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonelle, shicchelle, ecc.).

I prodotti dovranno avere odore e sapore caratteristici.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie ben lavate e perfettamente nette di corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

-Spinaci, Bieta e Coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

-Carote a rondelle e Carote Baby

Si richiede un prodotto preparato da carote mature, intere, sane e pulite. Si richiede un prodotto molto uniforme.

- Sono considerati difetti:
- frammenti di carote;
- carote macchiate;
- corpi estranei
- taglio imperfetto

-Cavoli

I cavoli devono avere la caratteristica del torsolo tagliato al di sotto dell'intersezione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà.

-Fagioli Borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

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

-Fagiolini Finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere

costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

-Finocchi

Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate. E' tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.

-Insalata Russa

Requisiti per il misto per insalata russa: la composizione merceologica indicativamente la seguente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%). Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali. Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento dei prodotti orticoli surgelati.

-Verdure miste per Minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione in percentuale delle verdure dovrà essere descritta nella scheda tecnica del prodotto o allegata alla stessa.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento dei prodotti orticoli surgelati.

-Patate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Si richiedono patate a cubetti e patate a spicchi prefritte.

-Peperonata 6 verdure

-Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiedono le seguenti tipologie "fini", "finissimi".

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

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

-Zucchine

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

-Cuori di Carciofo

-Prezzemolo tritato e surgelato

FRUTTA SECCA

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Può essere fornita fresca, se presente sul mercato, oppure confezionata con etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92 e successive mod. del D. Lgs. 181/2003.

BEVANDE

-Acqua Minerale naturale o gassata

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 mL a persona in caso di necessità contingenti e temporanee.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992.

-Bibite Analcoliche

Si richiedono bibite (cola, aranciata, tè al limone, tè alla pesca, ecc.) nelle confezioni di seguito specificate:

- 1) bevande in lattina e/o in plastica PET da cl. 33 circa;
- 2) bevande in bottiglia di plastica da cl. 150 circa.

-Rhum, Marsala, Spumante

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. n. 327 del 26/3/1980. Contenitori in contenitori di vetro da lt.1 o da lt.2.

-Sciroppi di frutta

-Vini

Il vino da tavola bianco - rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc.) o da malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.), con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (L. 82 del 20/02/2006). In particolare:

- il VINO BIANCO dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- il VINO ROSSO dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i seguenti valori analitici:

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume;
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5° e non superiore ad 11,5° vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%);
- acidità totale: da 5 a 6,5 g/l;
- acidità volatile: max. 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta);
- anidride solforosa: max. 150 mg/l;
- estratto secco:
- vino bianco min. 17 g/l;
- vino rosso min. 20 g/l;
- ceneri:
- vino bianco min. 1,5 g/l;
- vino rosso min. 1,8 g/l;
- ione ferrocianuro: assente;
- saccarosio: assente;
- prova di fermentescibilità: deve fermentare.

CONFEZIONAMENTO

I vini dovranno essere confezionati in bottiglie da lt. 1, chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavola)
- contenuto del recipiente "CC"
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore
- gradazione alcolica ".....%" volume

- i vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

ALTRI PRODOTTI

-Cacao puro

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-Caffè macinato

Tostato in grana, miscela del tipo medio. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

-The bustine monoporzione - Camomilla

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e al D.M. 12.12.1979 e successive integrazioni e modifiche.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata, R.D. 3 agosto 1890 n. 7045.

-Omogeneizzati

(tipo manzo, vitello, pollo, tacchino). La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di g10 su g100 di prodotto. La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cadauno.

-Orzo solubile

Orzo Solubile 100%, preparato per la 1° colazione. Di provenienza Europa. I prodotti dovranno essere in conformità alle vigenti disposizioni confezionati con materie di prima qualità perfettamente tostate e polverizzate. Il surrogato dovrà avere la proprietà di sostituire il caffè ed essere quindi in grado di consentire la preparazione di un infuso avente sapore gradito. La colorazione dell'infuso deve derivare esclusivamente dalla tostatura delle materie prime. Le confezioni dovranno essere da gr. 500 e sulla parte esterna dovranno risultare: la denominazione commerciale, il nome della casa produttrice, le materie prime componenti il prodotto e il peso netto del contenuto.

-Purea di Frutta senza zuccheri (Frullato di Frutta)

La purea dovrà essere costituita esclusivamente dal tipo di frutta dichiarata senza zucchero aggiunto. Deve essere conforme ai requisiti di cui al D.P.R. 18. 5. 1982, n° 489 La fornitura avverrà in confezioni da 100 g. Si richiedono le varietà mela, pera, mela/prugna, mela/pesca, mela/banana, mela/albicocca.

-The solubile pesca e limone

-Infusi

I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non devono avere sapore ed odore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. n° 7045/1890 e art. 11 della L. 283/62). Il thè sfuso è richiesto confezionato in pacchi da Kg 1.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere durante il periodo di fornitura, prodotti diversi o fin qui non elencati.

SPECIFICHE GENERALI

PRODOTTI CONSERVATI

Per quanto riguarda gli imballaggi, il materiale impiegato, le norme da riportare in etichetta, dei prodotti di cui ai lotti sopraindicati, devono essere osservate le risoluzioni dell'Associazione Fabbricanti Imballaggi, delle norme U.N.I. 7644, 7645 e 5607, del D.P.R. n. 428/1975, della Legge n. 690/1978 e D.P.R. n. 391/1980 e ss.mm.ii., per le parti riferibili ai prodotti in oggetto.

Per i residui di sostanze tossiche od estranee (inquinanti involontari), si richiama l'ordinanza del Ministero della Sanità del 6.1.1979 per quanto riguarda i residui dei prodotti antiparassitari impiegato in agricoltura, mentre per i metalli pesanti (tossici e no) si adottano i limiti fissati dall'Istituto Superiore della Sanità e della Stazione Sperimentale delle Conserve.

Per quanto riguarda i metodi di controllo qualitativo, devono essere rispettati quelli previsti dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste per le conserve vegetali, nel D.M. del 25.3.1961 e successive modificazioni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli, oggetto del presente capitolato, dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967n. 265) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; a richiesta delle Aziende potranno essere forniti prodotti bene avviati verso maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini delle Aziende stesse. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ad antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- f) essere omogenei ed uniformi;
- g) gli ortaggi dovranno di essere recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari sotto evidenziati:

ORTAGGI A RADICE

-Carote (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 26 degli ortaggi freschi e possedere le caratteristiche di qualità presenti nell'allegato I del Regolamento CEE n° 920 del 10 aprile 1989.

-Barbabietole (periodo di fornitura indicativo: da maggio ad agosto)

-Bietole da taglio e da costa (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

-Brovada.

ORTAGGI A BULBO

-Cipolle (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 17 degli ortaggi freschi e devono avere le caratteristiche minime di qualità di cui ai Regolamenti CE n° 2213/83 e n° 1654/87. Inoltre i bulbi devono essere esenti da germogli visibili esternamente.

-Aglio (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Deve rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 17. Riferimenti normativi: Reg. CE n° 10/75 – 918/78 – 2288/97. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

-Porri (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile). Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo degli ortaggi freschi e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui al Regolamento CEE/UE n. 1292/81 e al Reg. CE 1076/89 e successive modifiche.

-Sedano Rapa (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a febbraio). Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

-Asparago.

ORTAGGI A FRUTTO

-Pomodori: varietà: "da insalata", "ciliegino", "costoluto", "rosso a grappolo" (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare i requisiti generali citati al 17 e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai Regolamenti CE n. 778/83 – 490/90 – 918/94.

-Cetrioli (periodo di fornitura indicativo: da maggio a settembre). Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17.

-Zucchine (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200. Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui a i Regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

-Zucca (periodo di fornitura indicativo: da agosto a gennaio). Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Saranno richiesti i tipi "Marina" e "Mantovana".

Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui a i Regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

-Peperoni (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole secondo i Reg. CE n° 300/85 – 349/1988.

-Melanzana.

ORTAGGI A FIORE

-Cavolfiori (periodo di fornitura indicativo: da settembre ad giugno). Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, devono risultare privi di residui di antiparassitari o di fertilizzanti. Devono rispettare le caratteristiche di cui al Reg. CE n° 963/98. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

ORTAGGI A FUSTO

- Finocchi (periodo di fornitura indicativo: da settembre a maggio). Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm D.M. 25/08/1972.

ORTAGGI A FOGLIA

- Cavoli cappucci (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

- Cavoli verza (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

- Lattughe: varietà "Gentile" "Iceberg" (o Brasiliana), "Romana", "Cappuccina" (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

- Radicchio: varietà: "Rosso" "Precoce" e "Tardivo" (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre).

- Sedano: varietà "Bianco" e "Verde" (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, sono ammesse tracce di terra. Il peso non deve essere inferiore a 300 grammi (limite per cavoli verza e cappucci).

Le lattughe devono avere un peso minimo di 150g, l'indivia di almeno 200g.

La radice del radicchio deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non può eccedere i cm. 4 ed inoltre deve essere privata delle radici secondarie. I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

FUNGHI FRESCHI

(periodo di fornitura: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, i funghi possono essere prataioli o champignons, esclusivamente ottenuti da coltivazioni. I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

PATATE

(periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 17, possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di

evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di g 60 e un peso massimo di g 250 per tubero ed, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

ERBE AROMATICHE

-Salvia, Rosmarino, Basilico, Prezzemolo, Alloro, Maggiorana, Erba cipollina, origano, menta, timo, (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

Devono essere di origine nazionale o comunitaria, provenire dallo stesso luogo di produzione, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o spedite - natura - origine. I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 g. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

In etichetta devono figurare la natura del prodotto, il nome del produttore, il numero del lotto, la data di scadenza ed il paese di provenienza.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria, di documentata provenienza nazionale (adesclusione delle banane), essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana. Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche qualitative generali:

a) deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/2000 e successivi aggiornamenti), la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi aggiornamenti);

b) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;

c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;

d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti

che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;

e) essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, ne trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;

f) essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;

g) gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 194/97, per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve esser conforme al Dlg 109/92, al D.l.s. 68/00 e successivi aggiornamenti.

-Mele: varietà consentite "Golden, Delicius", "Stark delicius", "Red delicius", "Stayman red", "Starkrimson", "Renetta", "Fuji", "Royal gala", "Imperatore". (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

-Pere: varietà consentite "Williams", "Abate", "Kaiser", "Conference", "Decana". (periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre, novembre, febbraio, marzo).

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

-Pesche e Pesche - Noci (o nettarine)

(periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, varietà a "Pasta gialla" ed a "pasta bianca".

-Banane

(Periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, con marchio riconosciuto dalla CE.

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

-Uva

(periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre).

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

-Albicocche, Susine

(periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

-Ciliegie

(periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm 17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche.

-Cachi

(periodo di fornitura indicativo: ottobre, novembre).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

-Fragole

(periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, i frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto, il prodotto deve essere freschissimo, privo di muffe e/o ammaccature.

-Agrumi

Varietà: limone, mandarancio, arancia. (periodo di fornitura indicativo: da novembre a marzo). Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18.

Varietà consentite per le arance: "Tarocco", "Moro", "Valencia", "Sanguinello"; "Washington Navel", "Ovale Calabrese", "Navellina". Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

-Anguria

(periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, Varietà: "Ovale" ed "Oblunga".

-Melone

(periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto).

Devono rispettare i requisiti generali del paragrafo 18, i frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

-Kiwi

-Fichi

IMBALLAGGI

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni.

Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

CONFEZIONAMENTO

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

IMBALLAGGIO DELLE PATATE

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

TOLLERANZE QUANTITATIVE

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1ª categoria, ma conformi a quelli della categoria inferiore.

TOLLERANZE DI CALIBRO

I prodotti, per i quali il calibro è l'elemento essenziale e di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purché contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che per i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.

TOLLERANZE CONSENTITE

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15%.

L'alimentazione per gli ospiti delle Residenze per Anziani

Manuale per l'elaborazione del menù

proposto dall'A.S.S. 4 "Medio Friuli" Dipartimento di
Prevenzione – S.O.C. Igiene degli alimenti e della
nutrizione di Udine

INDICE

1. Dalla preparazione alla distribuzione dei pasti
2. Suggestimenti per la scelta quali-quantitativa degli alimenti
3. Il calendario della stagionalità della frutta
4. Il calendario della stagionalità della verdura
5. Frequenze settimanali
6. Combinazioni alimentari
7. Tabella per l'elaborazione e la valutazione dei menù
8. Grammature degli alimenti
9. Giornata alimentare tipo
10. Il menù articolato su quattro settimane
11. Come mi comporto con...

BIBLIOGRAFIA

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (I.N.R.A.N.) "Linee guida per una sana alimentazione italiana", Revisione 2003.

Carnevale E., Marletta L. "Tabelle di composizione degli alimenti" - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione I.N.R.A.N. - EDRA, Aggiornamento 2000.

Società Italiana di Nutrizione Umana "Livelli di assunzione giornalieri raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana", Revisione 1996.

Guarnirei G., Situlin R., Toigo HG. "Dietetica e nutrizione Clinica" - Masson 1998

Regione Autonoma Friuli – Venezia Giulia. Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali "Guida pratica per una sana alimentazione nella Ristorazione Collettiva", 2000.

Dalla preparazione alla distribuzione dei pasti

La dieta adeguata alle esigenze nutrizionali dell'ospite si realizza attraverso l'assunzione di: almeno 5 porzioni di vegetali freschi di stagione al giorno, fonti di sali minerali, vitamine, fibra e acqua

cereali e derivati (pasta, riso, pane, polenta, prodotti da forno...) presenti ad ogni pasto, che garantiscano l'apporto adeguato di carboidrati, fonte energetica per tutte le attività dell'organismo
alimenti di origine animale e vegetale quali carne, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi, ricchi in proteine indispensabili nei processi costruttivi e riparativi del corpo moderate quantità di zucchero, miele, marmellata e dolci in genere in quanto fonti di energia di pronto utilizzo
condimenti prevalentemente di origine vegetale (in particolar modo l'olio extra vergine di oliva)
controllati nella quantità piatti poco salati ma insaporiti con uso di erbe e spezie cqua, anche di rubinetto (comunque sicura e controllata), durante l'arco della giornata, o altre bevande non zuccherate come tisane, infusi... limitate quantità di bevande alcoliche a bassa gradazione, il cui consumo è strettamente legato alle condizioni di salute dell'ospite
alimenti e piatti confezionati variati nel rispetto della stagionalità, appetibilità, digeribilità e tradizioni, usi e costumi alimentari della zona di origine degli ospiti
Se non ci sono particolari controindicazioni mediche, è sempre consigliabile favorire il più possibile la scelta autonoma.

Le porzioni vanno definite partendo dalle grammature riportate nel capitolato. In caso di fornitura di pasti veicolati, è auspicabile che gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti siano formati su entità e modalità di determinazione delle porzioni, da effettuarsi anche con l'ausilio di una bilancia pesa-alimenti o con gli strumenti in dotazione (ad esempio, il mestolo come standard della porzione di minestra e di pastasciutta).

Suggerimenti per la scelta quali-quantitativa degli alimenti

LATTE

Il latte deve essere fresco, intero o parzialmente scremato per la prima colazione.

PANE e PRODOTTI DA FORNO

È consigliato l'uso di pane e prodotti da forno integrali (preparati con la farina ottenuta dalla macinazione del chicco intero).

DOLCI e BISCOTTI

Una volta la settimana il pane o le fette biscottate possono essere sostituite da una fetta di dolce secco e preparato in giornata (es.: crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/nocciole, torta allo yogurt ecc.) o da biscotti secchi o frollini.

VERDURA e FRUTTA

Il contorno è un piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche di stagione (crude o cotte).

Le verdure possono risultare più gradite se tagliate molto fini o grattugiate (carote, sedano, finocchio ecc.). È importante variare il più possibile i prodotti (almeno 5 diverse tipologie alla settimana), rispettando sempre il principio di stagionalità (vedi allegato).

Anche la frutta deve rispettare il principio della stagionalità e varietà, assicurando la presenza settimanale di almeno tre tipologie diverse di prodotto. Saltuariamente la frutta potrà essere sostituita con frullati o spremute di agrumi freschi o pastorizzati, che non dovranno contenere zuccheri aggiunti, né conservanti, né additivi. La frutta, se presentata a pezzi o sotto forma di macedonia, deve essere preparata con breve anticipo. N.B.

I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bieta, fagiolini...) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per la preparazione delle crêpes spinaci/ricotta, delle torte salate, del purè di verdure miste.

I prodotti in scatola sono assolutamente sconsigliati in quanto nutrizionalmente più poveri e talvolta più ricchi di sodio.

PATATE e PURÈ

Le patate devono essere fresche, e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea o, saltuariamente, fritte in olio extravergine di oliva o arachide (che deve essere utilizzato una sola volta).

Il purè misto prevede l'utilizzo di almeno un altro ortaggio (o verdura) oltre alle patate (carote, bieta, spinaci, zucca...).

PASTA, RISO, ORZO e altri CEREALI

La pasta, il riso o l'orzo devono essere conditi prevalentemente con sughi a base di verdure. Il formato della pasta sarà diverso a seconda del condimento e della capacità di masticazione. È consigliabile utilizzare anche pasta integrale, riso integrale, farro, orzo, miglio, avena, cous cous...

MINESTRE DI VERDURE e DI LEGUMI INTERI o PASSATI

Possono essere utilizzati verdure/ortaggi freschi e surgelati/ (questi ultimi sola integrazione di quelli freschi) e legumi freschi/secchi.

Le minestre di verdura possono essere presentate a pezzi interi, schiacciati, passati, frullati. È prevista l'aggiunta del cereale sotto forma di pastina, riso, orzo o crostini.

Per la preparazione delle minestre con aggiunta di pasta verrà utilizzato prevalentemente brodo vegetale confezionato con verdure fresche esaltuariamente (1/ settimana) a base di carne.

Per ridurre a crema/passato le minestre con legumi è preferibile venga usato il sistema del setaccio che garantisce maggiore digeribilità alle preparazioni. Se alle minestre/brodo di verdura non è aggiunta la pastina/riso, verranno serviti i crostini.

CARNE

La carne bianca include pollo, tacchino, coniglio; quella rossa vitellone, manzo, maiale. Si consiglia l'acquisto di carne fresca in confezione sottovuoto.

PESCE

È consigliabile incentivare il consumo di pesce, sfruttando le ricette tipiche: baccalà con polenta, seppioline in umido, sardine gratinate ecc., ma anche alcune preparazioni quali gamberetti olio e limone, filetti di trota affumicata, crocchette di pesce (solo per le strutture con cucina in sede).

SALUMI

Il consumo va limitato in particolare per l'elevato contenuto in sale. La scelta andrà comunque riservata a prosciutto crudo DOP, prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, speck, bresaola.

UOVA

Possono essere preparate come uova sode, frittata (anche alle verdure o con ortaggi), crêpes o torte salate.

FORMAGGI

I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. Se è previsto un piatto a base di formaggi misti, devono essere serviti almeno due tipi: uno a pasta molle e uno a pasta dura.

È sconsigliato l'uso di formaggi: cremati, formaggi a pasta molle, sottilette.

LIQUIDI

Le fonti di liquidi (acqua, the deteinato o alla frutta, camomilla senza aggiunta di zucchero) devono essere sempre disponibili e proposte ad intervalli regolari. Data l'importanza di una adeguata idratazione dell'anziano, spesso incapace di avvertire il senso della sete, si consiglia l'utilizzo di un diario di registrazione degli introiti, che tenga conto delle necessità del singolo, anche in ragione della presenza di eventuali patologie.

VINO

L'assunzione di moderate quantità di vino può essere ammessa solo per gli ospiti in buone condizioni di salute.

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo è preferibile usare l'olio extra vergine di oliva e, per la frittura, l'olio extra vergine di oliva o l'olio di arachide.

Qualora venga utilizzato il burro per la preparazione di alcuni piatti, se ne raccomanda l'aggiunta solo a fine cottura.

È sconsigliato l'uso dei condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, incentivando piuttosto l'uso di spezie ed erbe aromatiche.

PRODOTTI SEMI-LAVORATI/PRONTI/PRECONFEZIONATI

Non sono ammessi prodotti tipo:

- cotolette impanate, hamburger, arrostiti confezionati, cordon bleu...
- bastoncini, medaglioni, crocchette di pesce...
- crocchette di patate, puré in fiocchi...
- sughi pronti/sughi di pesce/pesto/preparati per condimento di primi piatti...

Calendario della stagionalità della frutta

MESE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
FRUTTA												
Albicocche												
Amarene												
Angurie												
Arance												
Cachi												
Castagne												
Cedri												
Ciliegie												
Clementine												
Fichi												
Fichi india												
Fragole												
Kiwi												
Lamponi												
Limoni												
Mandarini												
Mandorle												
Melagrane												
Mele												
Meloni												
Mirtilli												
More												
Nocciole												
Noci												
Pere												
Pesche												
Peschenoci												
Pompelmi												
Ribes												
Susine												
Uva tavola												
Uva spina												

Calendario della stagionalità della verdura

MESE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
VERDURA												
Aglione												
Asparagi												
Barbabietole												
Bietole												
Broccoletti o cime di rapa												
Carciofi												
Cardi												
Carote												
Cavolfiore												
Cavolini di Bruxelles												
Cavolo broccolo												
Cavolo cappuccio												
Cavolo verza												
Cetriolo												
Cicoria												
Cicoria di radice												
Cipolle												
Cipollotti												
Crescione												
Fave												
Finocchi												
Fagioli												
Fagiolini												
Funghi												
Fior di zucca												
Indivia												
Insalatina												
Lattuga												
Lenticchie												
Melanzane												
Patate												
Patate bisestili												
Patate novelle												
Peperone												
Piselli												
Pomodoro												
Porri												
Prezzemolo												
Radicchio												
Rape												
Ravanelli												
Rucola												
Scalogno												
Sedano												
Sedani rapa												
Spinaci												
Zucca												
Zucchine												

Frequenze settimanali

		PIATTI/ALIMENTI	N° PER SETTIMANA
PRANZO E CENA	PRIMI	PASTA/ RISO/ ORZO	6
		GNOCCHI/TORTELLINI	1
		MINESTRA DI VERDURE O DI BRODO	4
		MINESTRA CON LEGUMI	3
	CONDIMENTI	SUGHI VEGETALI	4
		“IN BIANCO”	1
		CON LEGUMI	1
		CON PESCE	1
		SUGHI ELABORATI*	< 1
	SECONDI	CARNE ROSSA	2
		CARNE BIANCA	3
		PESCE	3
		UOVA	2
		SFORMATI, TORTE SALATE	1
SALUMI		1	
FORMAGGI		2	
CONTORNI	VERDURE COTTE/CRUDE	14	
	PATATE/ POLENTA	2	
DESSERT	DOLCE/GELATO	1 - 2	
	FRUTTA FRESCA O COTTA O FRULLATA DI STAGIONE O MACEDONIA DI FRUTTA	21	

* Si intende: ragù di carne, all'amatriciana, alla carbonara, panna e prosciutto, ai formaggi...

Si consiglia di favorire la preparazione di un pasto a settimana composto da piatti tipici della zona di provenienza degli ospiti (ad esempio: risotto agli asparagi + uova sode con radicchietto; pasta con pomodoro fresco + prosciutto crudo e melone; minestra di riso e sedano + baccalà e polenta; minestra di zucca + spezzatino con funghi e polenta; zuppa di pane in brodo+ brovada e musetto; “blecs” con sugo vegetale + frico e cappuccio).

Combinazioni alimentari

L'ospite della struttura per anziani desidera solitamente assumere sia a pranzo che a cena, un pasto completo caratterizzato da un primo, un secondo, un contorno, con eventuale pane e frutta. È quindi necessario ordinare e distribuire i pasti garantendo un equilibrio all'interno della giornata. Facciamo qualche esempio:

Se pranzo...

allora a cena...

- | | |
|---|--|
| • orzotto alle verdure + carne bianca + verdura | pastina in brodo vegetale + torta salata + verdura |
| • passato di verdura + frico e polenta + verdura | riso all'olio + prosciutto + verdura |
| • pasta al pomodoro + uova + verdura | pastina in brodo vegetale + formaggio + verdura |
| • minestra in brodo + brasato con polenta + verdura | pastasciutta all'olio + legumi + verdura |

Quando il primo è “elaborato” come pasticcio/cannelloni con ragù di carne, pasta/riso al pesce... è opportuno prevedere un secondo piatto opportunamente “ridotto”, a base di formaggio, uova o legumi. Le patate/purea o la polenta andranno abbinate con minestre o passati di verdura evitando il primo asciutto.

Sostituzioni possibili:

- | | |
|--------------------------------|--|
| • 1 panino (50 g) | 150 g di patate (1 patata media) |
| | 200 g di purea di patate |
| | 150 di polenta cotta (2 fette) |
| | 40 g di grissini (n° 10 tipo torinese) |
| | 40 g di fette biscottate (n° 4 o 5) |
| | 30 g di cracker (n° 5) |
| | 40 g di pasta o riso (1/2 porzione) |
| • una fetta di dolce (60 g) | 6 biscotti frollini |
| • 1 piatto pastasciutta (70 g) | minestra con pastina o crostini + ½ panino |
| | minestra con pastina o crostini + ½ purè |
| • una porzione legumi (120 g) | un panino (50 g) |
| | minestra con pastina o crostini + ½ panino |
| | ½ piatto di primo asciutto |

Strumento per l'elaborazione e la valutazione del menù

	PIATTI /ALIMENTI	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	FREQUENZA CONSIGLIATA
PRIMI	PASTA/ RISO/ ORZO					6
	GNOCCHI/TORTELLINI					1
	MINESTRA DI VERDURE O DI BRODO					4
	MINESTRA CON LEGUMI					3
CONDIMENTI	SUGHI VEGETALI					4
	“IN BIANCO”					1
	CON LEGUMI					1
	CON PESCE					1
	SUGHI ELABORATI					< 1
SECONDI	CARNE ROSSA					2
	CARNE BIANCA					3
	PESCE					2
	UOVA					2
	SFORMATI, TORTE SALATE					1
	SALUMI					2
	FORMAGGI					2
CONTORNI	VERDURE COTTE/CRUDE					14
	PATATE/ POLENTA					2
DESSERT	DOLCE/GELATO					1-2
	FRUTTA FRESCA O COTTA O FRULLATA DI STAGIONE O MACEDONIA DI FRUTTA					21

Indicare in ogni casella quante volte viene proposto, durante la settimana, il piatto o l'alimento indicato nella stessa riga: confrontare quindi con la frequenza consigliata dell'ultima colonna.

-

Grammature degli alimenti

Le grammature della tabella si riferiscono a una singola porzione, e vanno utilizzate come sostituzioni per le preparazioni analoghe (es.: 100 g di carne equivalgono a circa 150 g di pesce). Sono da considerarsi valori medi con un intervallo di tolleranza + o - 10 grammi.

ALIMENTI A CRUDO	PORZIONE IN GRAMMI
Pane	50
Fette biscottate	20 (n°3)
Marmellata o miele	10
Pasta o riso o orzo	70
Pasta o riso o orzo o crostini per minestre	20
Ravioli asciutti	150
Tortellini/ravioli in brodo vegetale	70
Legumi freschi/surgelati per minestre e primi piatti	60
Legumi secchi per minestre e primi piatti	20
Carne (scaloppina, hamburger, salsiccia)	100
Carne (brasato, spezzatino, arrosto)	130
Pollo con osso/coniglio	200
Pesce	150
Tonno al naturale	70
Filetto di trota affumicata	50
Uova	1
Prosciutto crudo/cotto/spek/bresaola	50
Formaggio tipo montasio, latteria, asiago, emmenthal, gorgonzola	70
Formaggio tipo ricotta, stracchino, taleggio, robiola, mozzarella, crescenza, scamorza, caciotta	100
Formaggio tipo parmigiano, grana, pecorino	50
Parmigiano (nel primo piatto)	5 (1 cucchiaino)
Verdura cruda (insalata, radicchio, rucola)	50
Verdura cruda (pomodoro, carote)	150
Verdura cotta	250
Legumi freschi o surgelati	120
Patate	200
Frutta fresca/ macedonia di frutta	150
Dolce/gelato	60
Latte fresco per la 1° colazione	150
Yogurt	125
ALIMENTI A	
Polenta cotta	120
Gnocchi di patate dopo cottura	180
Pasticcio /cannelloni dopo cottura	150

indicazioni non si devono comunque considerare sostitutive di consigli e prescrizioni forniti da centri specialistici.

...il sovrappeso/obesità

Il sovrappeso/obesità accompagna spesso le problematiche sopra ricordate.

Si è già accennato al fatto che l'anziano trae motivo di piacere e sazietà assumendo un pasto completo, per cui potranno essere adottati degli accorgimenti quali:

- ridurre le porzioni dei primi asciutti, del pane e dei formaggi/salumi
- ridurre, se non abolire, l'alcol e lo zucchero
- favorire nei limiti del possibile ogni forma di attività fisica (autonoma, con fisioterapista, passiva...)

...il diabete

Per controllare adeguatamente il diabete sia di tipo 1 che di tipo 2, è importante una corretta alimentazione, una terapia farmacologica adatta (insulina o antidiabetici orali) e una attività fisica costante.

La dieta del diabetico è molto simile all'alimentazione equilibrata raccomandata per i soggetti sani.

Per evitare ampie fluttuazioni della glicemia nel corso della giornata è necessario:

- assicurare la presenza di cereali a ogni pasto
- utilizzare anche prodotti integrali (pane, fette biscottate, pasta...) in sostituzione a quelli raffinati
- garantire il consumo a ogni pasto di verdura cruda o cotta
- individuare gli spuntini come momenti adatti a consumare la frutta; tutta la frutta di stagione può essere consumata nella porzione prevista per il soggetto sano. La frutta particolarmente zuccherina (uva, cachi, banane, mandarini...) andrà moderata in termini di quantità piuttosto che eliminata (non più di 100 g)
- offrire il dolce occasionalmente (< 1/ settimana) cercando di proporlo all'interno del pasto, anziché come spuntino
- evitare l'uso dello zucchero (sostituibile con aspartame, saccarina) nelle varie bevande. Per quanto riguarda lo yogurt è preferibile quello naturale. I prodotti "senza zucchero aggiunto" (ad esempio i biscotti) possono essere meglio sostituiti da quelli secchi e ricchi in fibra*
- effettuare le sostituzioni dei cereali, tuberi, legumi con le modalità indicate a pagina 10

* la fibra è indicata non solo per facilitare la motilità intestinale, ma anche per un migliore controllo glicemico (linee guida dell'American Dietetic Association 2008)

...la dislipidemia

Con questo termine si indica un aumentato livello di trigliceridi e/o colesterolo nel sangue. Nell'ambito delle scelte alimentari è utile:

- confezionare preparazioni semplici e basso tenore di grassi
- garantire almeno una porzione di verdura cruda o cotta ad ogni pasto
- prediligere il pesce e i legumi come fonte proteica alternandoli alle carni magre
- preferire formaggi/latticini a basso tenore di grassi (ricotta) e limitare la loro assunzione a non più di 2 volte la settimana
- eliminare gli alcolici e ridurre i dolci in caso di ipertrigliceridemia

...l'ipertensione

Un corretto regime alimentare volto a ridurre gli eccessi ponderali permette a volte di ridurre se non abolire la terapia farmacologica.

Si consiglia poi di diminuire l'apporto di sale, non solo nelle aggiunte durante la cottura, ma anche di quello naturalmente presente in certi alimenti come formaggio e salumi. È bene prestare attenzione a non assumere frequentemente bevande quali caffè, tè, cioccolata...

...la disfagia

È un sintomo che descrive la difficoltà a far progredire i cibi solidi o liquidi dal cavo orale a quello gastrico.

Se risulta difficile l'assunzione di liquidi, potranno essere utilizzati i prodotti addensanti specifici forniti dalle industrie.

Nel garantire un'alimentazione adeguata nella consistenza dei cibi e sicura nella preparazione, potranno essere utilizzati gli accorgimenti indicati nella tabella sottostante. Ricordiamo che l'aspetto più importante nella gestione delle diete modificate nella consistenza è l'omogeneità della preparazione.

DIETA SOLIDA	DIETA SEMISOLIDA (MORBIDA)	DIETA SEMILIQUIDA
PASTA-RISO-ORZO-FARRO-COUS-COUS-MAIS...	Pastina tipo prima infanzia-polenta- semolino-crema di mais- tapioca- di cereali misti- flocchi di cereali	Crema di cereali- di riso-tapioca- semolino- polenta molto morbida
PANE-GRISSINI	Fette biscottate- pane tostato- grissini ben inzuppati nel brodo	Pancotto
PATATE	Purea- patate schiacciate-sformato	Purea liquida
VERDURE-ORTAGGI di stagione	Verdure cotte tritate- crude grattugiate- pomodori senza buccia tagliati fini	Purea di verdure
FRUTTA di stagione	Frutta cruda ben schiacciata (banana)- grattugiata- in macedonia a piccoli pezzi- mousse- frutta cotta	Frutta cruda frullata-mousse- purea- succhi
CARNE	Carne ben cotta tritata-arrostita a fettine sottili -svizzere- polpette- polpettone	Carne frullata-omogeneizzata- NON CARNE LESSA
PESCE	Pesce tipo filetti o in tranci senza spine	Pesce frullato-omogeneizzato
UOVA	frittata- stracciatella in brodo	Frullato dopo cottura
SALUMI	Prosciutto cotto tritato e mousse	Prosciutto frullato
LATTE-YOGURT-FORMAGGI	Latte- yogurt anche con frutta frullata- formaggi morbidi tipo ricotta- stracchino- robiola	Latte- yogurt, parmigiano grattugiato-ricotta
LEGUMI	Legumi schiacciati- purea	Crema di legumi
DOLCI	Torte tipo plum cake- pan di Spagna - torta margherita	Crema- budini- panna cotta- gelato
GRASSI DA CONDIMENTO	Olio extra vergine di oliva-burro	Olio extra vergine di oliva-burro

N.B.: le diete possono essere realizzate con le materie prime ordinarie, e non necessariamente con omogeneizzati e simili.

Oltre alle norme dietetiche, esistono poi alcune attenzioni comportamentali:

- suddividere i pasti in numerosi spuntini per la difficoltà del paziente a rimanere molto tempo di fronte alla pietanza
- far vedere il cibo, spiegare cos'è
- rendere l'ambiente tranquillo e confortevole
- assicurare una bocca pulita prima di far entrare altro cibo
- far deglutire "a vuoto" prima di iniziare

- assicurare una adeguata postura: se seduto, la testa deve essere leggermente reclinata in avanti, il tronco deve essere diritto a 90° e i piedi ben appoggiati al suolo; se allettato, reclinare il busto a 45°.