

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

PREMESSA

Il Concessionario deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, le derrate elencate al presente allegato. L'impiego straordinario di prodotti non presenti in allegato, sarà subordinato alla richiesta e/o autorizzazione da parte del Comune.

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al Regolamento UE 1169/2011 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, Biologico, ecc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

TITOLO 1

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CARNI

Carni di bovino adulto:

- l'etichettatura deve essere conforme al D.M. 16/01/2015 "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e Regolamento UE 1169/2011 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;
- la temperatura durante il trasporto deve essere compresa tra i - 1° e i + 7°C;
- le carni devono essere trasportate sottovuoto. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni in fase di ricevimento merci devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro);
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D. M. 21/03/1973 e s.m.;
- assenza di segni di danneggiamento, perdite di vuoto o sierosità eccessiva;

Requisiti minimi delle carni bovine:

- devono provenire da animali di **Razza Bovina Piemontese**, nati, allevati e macellati sul territorio della Regione Piemonte (riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa);
- l'età alla macellazione dovrà essere inferiore a 18 mesi;

Ulteriori requisiti, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

Carni di suino

Requisiti minimi delle carni di suino:

- la carne deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale, in impianti (CEE) riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.
- il peso vivo alla macellazione deve essere compreso tra 110 e 130 kg;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere confezionata sottovuoto; le confezioni sottovuoto non devono presentare alla consegna alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto;
- dovranno essere fornite già sezionate nei principali tagli anatomici: lombata, coscia e lonza.

Ulteriori requisiti, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

Carni avicole

Requisiti minimi:

Carne di pollo:

- deve provenire animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato;
- i polli a busto devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata e devono inoltre essere completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe;
- dovranno inoltre essere fornite carni sezionate, confezionate sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovracosce e petti di pollo o tacchino;
- i petti dovranno essere esenti da forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.

Requisiti aggiuntivi per cosce, sovracosce di pollo:

- devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue;
- le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

Carne di tacchino:

- deve provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale;
- deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;

Ulteriori requisiti delle carni di pollo e di tacchino, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Requisiti minimi di tutti i prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Prosciutto di Parma DOP o Prosciutto San Daniele DOP.

- deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;
- deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- forma intera disossata confezionata sottovuoto
- marchio di identificazione DOP ben visibile.

Prosciutto cotto senza polifosfati:

- le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve recare il bollo CEE;
- deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- 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;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- non deve contenere polifosfati (prosciutto cotto) e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita;
- involucro plastico o carta alluminata.
- forma intera confezionata sottovuoto.

Bresaola della Valtellina e Manzo Affumicato I.G.P.

- deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;
- forma intera confezionata sottovuoto.

Salciccia Fresca

- Filiera Italiana:
- deve avere un tenore lipidico non superiore a 1/3 circa del prodotto ed il tessuto connettivo deve essere in quantità tali da non essere percettibile;
 - l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo ed uniforme;
 - in etichetta deve presentare la dizione "da consumarsi previa cottura" ;
 - la carne deve essere suina "S" o suina e bovina "SB" e non di altro tipo;
 - deve essere in involucro sottovuoto o atmosfera protettiva.

Spiedini misti di carne e verdure:

Filiera Italiana:

- composizione: carne bovina e/o suina, salciccia, verdure fresche e/o aromi;
- la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- lo spiedino dovrà presentare un contenuto in carne non inferiore al 70%;
- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- ne è consentito il consumo esclusivamente previa cottura.

PREPARAZIONI DI CARNE

Preparati per brodo con estratto di carne:

- devono essere conformi al D.P.R. 567/53.
- non devono contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- possono contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

LATTE E DERIVATI

Prodotti a base di latte

Filiera italiana.

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Requisiti minimi

- devono essere forniti formaggi e latticini DOP o STG;
- i formaggi privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale;
- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva per il prodotto presentato in tranci;
- i prodotti non devono presentare difetti di aspetto, colore, sapore dovuti a fermentazioni anomale o ad altro.

Latte intero

- deve essere UHT intero;
- deve essere di origine regionale o nazionale.

Yogurt: requisiti minimi

- deve essere di origine regionale o nazionale;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- devono essere nel tipo con frutta e dovrà provenire da latte vaccino intero;
- il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

Formaggi e latticini D.O.P. e S.T.G. Requisiti minimi

- devono possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;
- non devono presentare alterazioni interne o esterne;
- imballaggio primario sottovuoto od in atmosfera protettiva per il prodotto presentato in tranci;

- i formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti nocive né essere nocivi per qualsiasi altra causa. Nella produzione non dovranno essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

I tipi di formaggio da fornire saranno i seguenti:

- mozzarella vaccina (fior di latte), formaggio fresco, a pasta filata, con tenore di grasso non inferiore al 42%, di consistenza morbida e leggermente elastica;
- crescenza o stracchino, in confezioni monodose da 50/80 grammi o in confezioni di contenuto non superiore a 500 grammi, da utilizzarsi completamente all'apertura;
- ricotta, ottenuta da siero di latte vaccino, con l'eventuale aggiunta di latte o panna e sale, il tenore di grasso sul tal quale è di circa il 20%, l'umidità non è superiore al 65%. Non sono ammessi additivi, a eccezione dell'acido citrico come correttore di acidità. Deve essere di origine regionale o nazionale. Le confezioni devono essere sigillate e devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- italico, ottenuto con latte intero di vacca, a media maturazione (stagionatura circa 30 giorni) di consistenza semimolle, a crosta sottile, pasta morbida ma elastica, compatta ed uniforme senza occhiatura, sapore dolce e fondente. Forme da circa 2 kg;
- primo sale vaccino formaggio fresco, ottenuto con latte intero di vacca, dal delicato sapore di latte, pasta soffice ed elastica. Forme da circa 2 kg;
- formaggio fresco di tipo spalmabile, in confezioni monodose di circa 40 grammi, tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10. Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa;
- asiago DOP del tipo pressato;
- fontina DOP;
- montasio DOP;
- provolone Valpadano dolce DOP (stagionatura non inferiore a 30 giorni);
- quartiolo DOP;
- toma di Bra (tenera) DOP;
- toma piemontese (DOP);

Parmigiano Reggiano grattugiato DOP:

- conforme al D.P.R. 1269/55 per la denominazione di origine;
- prodotto a partire da parmigiano reggiano DOP;
- aspetto non polverulento ed omogeneo;
- non dovrà presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato;
- non dovrà contenere formaldeide residua;
- imballaggio primario sottovuoto.

Burro di centrifuga:

- deve essere di origine regionale o nazionale;
 - dovrà essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte vaccino pastorizzato di prima qualità, sodo ed omogeneo;
 - il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16%, e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%;
 - deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore in superficie;
 - confezioni in pani da 250-500 grammi e in monoporzioni.
-

Panna da cucina: requisiti minimi

- può essere UHT o fresca pastorizzata;
- deve essere di origine regionale o nazionale;
- panna di origine animale;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;
- contenuto grasso minimo del 20 %.
- panna fresca, conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 853/2004.

Besciamella: requisiti minimi

- deve avere origine regionale o nazionale;
- deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

Budino: Requisiti minimi

- deve avere origine regionale o nazionale;
- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- confezione unitaria da 125 grammi.

UOVA E OVOPRODOTTI

Filiera italiana . Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 589/2008. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Uova fresche: Requisiti minimi

- devono essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare idonea stampigliatura sul guscio;
- devono essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione regionale o nazionale;
- guscio normale, intatto e pulito;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, in materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Uova pastorizzate: Requisiti minimi

- da uova di gallina intere;
- sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
- confezioni in Tetrabrick;
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

- Uova Sode Sottovuoto: Requisiti minimi

- da uova di galline intere cat. A e categoria di peso "medio";
- sottoposte ad un trattamento termico equivalente ad ottenere la solidificazione dell'uovo e idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- prive di residui di membrana e i piccoli frammenti di guscio;
- la consistenza deve essere uniforme e liscia, albume e tuorlo ben cotti e compatti;
- confezionate sottovuoto;
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

La fornitura di prodotti surgelati deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.vo 110/92.

Il pesce congelato non deve avere subito altro trattamento oltre alle normali lavorazioni (toeletatura, eviscerazione, spellatura, eventuale filettatura) ed al trattamento con il freddo.

Pesce congelato e/o surgelato Requisiti minimi:

In conformità all'art. 8 del Reg. CE n. 2065/2001 le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del D. MI.P.A.A.F. 31/01/08;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. CE n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. CE n. 2065/2001;
- le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura;
- deve essere in buono stato di conservazione e di odore gradevole;
- la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

Filetti e tranci di pesce congelato e/o surgelato

- i filetti e i tranci non devono presentare alcun difetto e in particolare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne e resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- i filetti e i tranci dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm;
- sono richiesti salvo successive varianti che comunque dovranno essere conformi alla normativa e caratteristiche sopra elencate, i seguenti prodotti ittici congelati e/o surgelati:
 - filetti e tranci di merluzzo (*Gadus Morhua Morhua*) proveniente da zona FAO 21 e 27;
 - cuori di nasello (*Merluccius merluccius*) proveniente da zona FAO 21 e 27 e 37;
 - filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) proveniente da zona FAO 21 e 27;

- filetti di pangasio (*Pangasius hypophthalmus*) di allevamento;
- filetti e tranci di nocciolino (*Squalus acanthias*) proveniente da zona FAO 21 e 27 e 37

- Bastoncini / Crocchette / Pepite di filetti di merluzzo (*Merluccius capensis/paradoxus*), non sbriciolato, compressi di prima qualità, non prefritti. Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo, macchie anomale, con assenza di spine, parti estranee o resti di lavorazione. L'impanatura non deve presentare punti di distacco del prodotto. Le grammature fornite si intendono al netto dell'impanatura. In etichetta deve esser indicata la % di merluzzi. Gli ingredienti ammessi sono: sfarinati, pangrattato, sale e aromi naturali.

Conserven e semiconserve ittiche: requisiti minimi, devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva;

- tonno:

- composto da tranci interi, senza briciole e frammenti;
- carne di colore chiaro;
- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- confezione monoporzione (peso netto minimo di 160 grammi) o pluriporzione
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto.

TITOLO 2 PRODOTTI VEGETALI

L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli seguirà un calendario stagionale. Laddove espressamente previsto, i prodotti dovranno provenire da coltivazioni condotte secondo il metodo della lotta integrata o biologico. I requisiti previsti dal presente capitolo dovranno essere applicati anche per i prodotti che provengano da "agricoltura biologica" e dovranno essere di produzione regionale o in alternativa nazionale.

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli:

- gli imballaggi possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;
- in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo;

qualifica di selezione "prima"; calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione;

- per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

FRUTTA FRESCA

Per le seguenti varietà di frutta, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento piemontese: Mele Red, Delicious, Pere, Pesche, Kiwi, Albicocche, Prugne, Fragole. Sempre secondo stagione, per l'approvvigionamento di agrumi, cachi, uva, ciliegie, cocomeri è preferibile l'impiego di prodotti di origine nazionale.

Requisiti minimi della frutta fresca

- appartenente alla 1° categoria, intera, di buona qualità e matura fisiologicamente;
 - sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
 - priva di umidità esterna anomala;
 - esente da odori e /o sapori estranei;
 - deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
 - può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- deve essere esente da danni da gelo;
- gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno;
 - deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;
 - deve riportare sull'imballaggio, oltre le indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli, designazione della specie e della varietà, origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località), categoria e calibro.
- Per la verifica della maturazione verrà eseguito il controllo dei "gradi brix" misurati su un campione di dieci frutti. Il

valore minimo in gradi brix:

Frutto	Gradi brix
Mela (differenti varietà)	12
Mela red delicious	10
Pesche – Nettarine	12
Albicocche	12
Pere	16

Kiwi

10

Prodotti di produzione extranazionale

Banane Biologiche e ananas

Per le banane sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 grammi al netto della buccia, non devono essere trattate con tiabendazolo e la polpa della essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attaccati da crittogame o parassiti animali. Il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

VERDURE FRESCHE

Per le diverse varietà di verdure fresche, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento piemontese o, sempre secondo stagione, l'impiego di prodotti di origine nazionale.

Requisiti minimi delle verdure fresche:

- appartenenti alla 1° categoria;
- intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anomala;
- esenti da odori e/o sapori estranei (sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto);
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al loro consumo.

Verdure surgelate:

Filiera italiana. L'utilizzo di tali prodotti è vincolato alla stagionalità : ne è vietato l'utilizzo in concomitanza con la disponibilità dei prodotti freschi.

Requisiti minimi:

- devono essere conformi al D.L.vo 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;

- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- imballaggio primario preconfezionato in busta impermeabile.

Verdure surgelate ammesse:

- bietola/ erbetta;
- fagiolini del tipo "finissimi";
- piselli del tipo "finissimi";
- carciofi;
- punte di asparagi;
- spinaci.

Requisiti aggiuntivi per le verdure miste surgelate:

la composizione merceologica deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

Verdure al naturale ammesse:

- misto per insalata di riso/pasta.

Requisiti minimi:

- confezioni in vetro o banda stagnata.

Legumi secchi

Filiera italiana: sono richiesti i seguenti legumi secchi: ceci, fagioli e lenticchie.

Requisiti minimi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati.

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

Capperi sotto sale:

il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, privi di impurità, larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

- il prodotto non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- confezionati in contenitori idonei.

Olive verdi e nere in salamoia:

Filiera italiana: ottenute da olive mature, sane, prive di impurità e difetti dovuti a malattie;

- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pomodori pelati:

Filiera italiana:

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve presentare frutti sani, compatti, interi, non spappolati ed esenti da alcun tipo di difetto con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di impurità, infestanti animali e vegetali, insetti, corpi estranei, difetti dovuti a malattie;
- confezione in banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Passata di pomodoro:

Filiera italiana:

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti e condimenti grassi;
- contenitori in vetro o banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Frutta sciropata:

Filiera italiana. - i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;

- polpa consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- confezionamento in vetro o banda stagnata.

Tipi di frutta sciropata e requisiti aggiuntivi:

- ananas sciropato: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;
- pere sciropate: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;
- pesche sciropate: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;
- prugne sciropate: intere e con nocciolo;
- macedonia.

Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale:

- non deve contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Farina biologica:

Prodotta e confezionata in Italia:

- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;
- deve essere esente da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti;
- non deve contenere corpi estranei;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- devono essere utilizzate la farina di tipo 00, la farina di ceci e la farina di mais; la farina di mais dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci;
- è escluso il mais geneticamente modificato;
- l'impiego di farine diverse (es. castagne, grano duro, ecc.), o altri derivati (es. semola e semolone) è consentito esclusivamente previa approvazione del Comune;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di farina.

Pasta di semola di grano duro biologica:

Prodotta e confezionata in Italia- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;

- non deve presentare in modo diffuso difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- possono essere presenti pasta di semola di grano duro e pasta all'uovo secca e fresca;
- è opportuno verificare costantemente l'integrità delle confezioni, a prescindere dalla tipologia di prodotto contenuto;
- il prodotto deve essere fresco, confezionato in atmosfera protettiva e le confezioni devono essere integre e intatte;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35 % per le paste ripiene con carne e al 40 % per le paste ripiene di magro;

- la paste ripiene di carne devono essere conformi al Reg. CE n. 853/2004.

Gnocchi di patate:

- devono essere di produzione nazionale, conformi alla vigente normativa (Reg. CE n.852/2004) e prodotti esclusivamente con patate (in misura non inferiore all'80%), farina tipo 00 con o senza l'aggiunta di uova;
- il prodotto deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva;
- devono essere esenti da difetti ed odori anomali dovuti ad irrancidimento o tecniche errate di conservazione;
- non devono contenere grassi idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti né contenere corpi estranei;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

Riso biologico:

- deve essere conforme alla legge n. 325/ 58;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per il riso parboiled;
- il riso dovrà essere di provenienza regionale o da regioni limitrofe;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- deve essere confezionato in imballaggi sotto vuoto che garantiscano un'ideale protezione al prodotto;
- non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale;

Altri cereali (orzo, farro, ecc.):

Da Filiera Italiana.

- devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- devono avere granella uniforme, integra e pulita;
- devono essere sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni sottovuoto.

Pasta sfoglia surgelata:

Prodotta e confezionata in Italia.

- deve essere priva di grassi idrogenati aggiunti;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;

- la confezione deve garantire un'ideale protezione al prodotto.

Pasta per pizza:

- Prodotta e confezionata in Italia preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale;
- può essere fresca o surgelata;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- la confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali e la fermentazione eccessiva.

Pane fresco:

- deve essere una produzione "Artigianale" a km 0;
- deve essere conforme alla legge del 4 luglio 1967, n. 580;
- deve essere conforme al D.P.R. del 30/11/98 n. 502 (aggiunta di ingredienti, tenore di umidità);
- deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti; il prodotto all'interno dei contenitori deve essere imballato in modo da proteggerlo adeguatamente;
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- prodotto con farine di tipo 0 e 00;
- di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve avere una pezzatura di circa 50 – 60 grammi.
- essendo vietata la produzione in loco di pane grattugiato, qualunque tipo di avanzo deve essere prontamente e regolarmente smaltito.

Cracker e grissini stirati conditi:

- conformi alla legge n. 580 del 1967 e per i cracker al D.P.R. 283 del 1993;
- i grassi impiegati possono essere solo burro, strutto e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- devono essere in confezione monoporzione.

Pane grattugiato:

Prodotto e confezionato in Italia

- preconfezionato con idonea etichettatura;
- confezionato in modo da garantire protezione al prodotto;
- approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura.

SPEZIE

Odori (erbe aromatiche fresche):

- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anomala;
- aventi il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati da gelo;
- sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina.

Prezzemolo:

- presentazione in mazzetti singoli o in cassette;
- dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Comune.

Erbe aromatiche e spezie disidratate:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- sono richieste le seguenti erbe aromatiche e spezie disidratate: origano, chiodi di garofano, bacche di ginepro, cannella, noce moscata, timo, insaporitore per arrostiti (non deve contenere in forma aggiunta acido glutammico – E620. Glutammato monopodico – E621 o altri suoi composti), aglio in polvere;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.
- dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Comune.

Pepe:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- in grani: in grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma;
- può presentarsi in forma essiccata o in salamoia;
- deve presentarsi nelle seguenti varietà: verde, bianco, nero, rosa;
- macinato: deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei; devono presentare il tipico aroma;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Zafferano:

- si richiede in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice;
- deve rispettare le norme di tutela di denominazione di "zafferano" secondo il R.D. 2217/36.

SALE, AROMI, SALSE E CONDIMENTI

Sale iodato:

- sale ad uso commestibile denominato "sale da cucina" iodato" o "sale da tavola" iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;
- deve essere previsto sale fine e sale grosso.

Olio extravergine di oliva:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- dovrà essere prodotto con olive UE; dovrà essere lavorato e confezionato in Italia;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce solare.

Olio di semi di arachide: (da usare solo come ausilio tecnologico)

Dovrà rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R.D.L. n. 2033 del 15.10.1925 e dalla L. 283/1962 e s.m.i.

Su richiesta dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

Aceto di vino:

- il prodotto deve essere conforme alla Legge 82/2006 e sue successive modifiche e integrazioni;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Pesto alla genovese:

- di produzione italiana industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico (min 25%), olio di oliva, grana padano, pecorino D.O.P., pinoli, anacardi, aglio, sale;
- consistenza omogenea senza eccessiva separazione tra gli ingredienti.

Zucchero semolato:

- deve essere conforme alla legge n. 139/80;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei.