



COMUNE DI MOGLIA
PROVINCIA DI MANTOVA



PARTE B1

**CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI
PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

*GESTIONE ASSOCIATA
CON FONDAZIONE “PIETRO SISSA” R.S.A.*

***SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
DEL COMUNE DI MOGLIA***

ALLEGATO B1.4 – QUALITA’ DERRATE

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

I parametri generali a cui il Concessionario deve fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- ❖ riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione).
Il Concessionario deve avvalersi infatti di fornitori per l'approvvigionamento che siano sempre in grado di soddisfare con opportuna documentazione la dimostrazione della qualità dei prodotti forniti. Dunque la documentazione riguardante l'autocontrollo del fornitore va conservata e archiviata in modo da garantire costantemente un rapido approccio;
- ❖ completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- ❖ precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- ❖ etichette con indicazione il più possibile esaurienti, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n.109/1992 e s.m.i nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica e dal Regolamento CE n. 178/2002 in riferimento alla rintracciabilità dei prodotti;
- ❖ termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- ❖ imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- ❖ integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- ❖ caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);

In sintesi, il Concessionario deve essere in grado sempre e in ogni caso di esibire i "documenti di acquisto" di qualsiasi prodotto, documenti che debbono contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti che vengono ordinati e utilizzati.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI DEVONO RISPETTARE QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA NAZIONALE E DELLA COMUNITA' EUROPEA IN TEMA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore" dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico.

Nello specifico per quanto attiene alla QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME è necessario che:

- i singoli prodotti impiegati abbiano caratteristiche merceologiche in ottemperanza alle norme vigenti;
- siano rispettate al massimo la stagionalità e le tecniche di conservazione in rapporto alle qualità del prodotto.

Per una maggiore garanzia della qualità delle derrate è preferibile che i prodotti impiegati siano di provenienza nazionale o di ambito CEE (là dove possibile) o anche DOP / IGP ai sensi del Regolamento CE n. 2081/1992.

Vanno privilegiati i prodotti privi di additivi e con caratteristiche migliorative (monoporzioni, imballaggi particolari,...)

Il Concessionario è tenuto a soddisfare, in base a quanto sopra esposto, qualsiasi richiesta di adeguamento nelle caratteristiche dei prodotti da parte del committente.

Elenco delle principali caratteristiche da rispettare per le derrate alimentari →

SCHEDE TECNICHE

GRUPPO 1: CARNI DI BOVINO

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento CEE n. 1208/1981:

- categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai ventiquattro mesi) o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio CEE n. 469/1986 e s.m.i.;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a venti giorni.

Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Le carni bovine macinate confezionate congelate devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni i tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine (vedi precedente specifica);
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C;

- al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (shelf life) di almeno giorni 180 (centottanta).

GRUPPO 2: CARNI DI SUINO

Le carni suine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite “standard italiana” come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio n. 469/1986 e s.m.i.

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE ;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti :
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento
 - il peso netto
 - la denominazione commerciale del prodotto
 - gli ingredienti
 - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine)
 - la data di scadenza
 - il lotto di produzione
 - le modalità di conservazione

- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno venti giorni;
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

GRUPPO 3: CARNI DI EQUINO

Le carni equine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto sono ottime sotto ogni profilo. Contengono più proteine e meno grassi di quelle di manzo e inoltre sono le uniche a fornire una limitata quantità di glucidi sotto forma di glicogeno muscolare, anche dopo la frollatura.

Da sottolineare anche il loro elevato contenuto in sali minerali, specie in ferro. Sono carni tenere e molto digeribili specie quelle degli animali giovani.

- Le carni di cavallo sono di colore rosso che imbrunisce facilmente all’aria (rosso cupo), sapore aromatico e leggermente dolciastro. Tipico il grasso giallognolo di aspetto oleoso che fonde tra le dita.
- Le carni di puledro sono chiare, grana fine, consistenza tenera. La carne di puledro è delicata, simile a quella del vitello.

I tagli commerciali del cavallo sono analoghi a quelli del bovino, quelli del puledro corrispondono ai tagli del vitello.

Riguardo alla classificazione annonaria le carni equine sono vendute come carni magre senza osso suddivise in: carni magre scelte (corrispondenti alla I^a qualità del manzo) e carni magre comuni (analoghe alle carni di II^a e III^a categoria bovina).

Le carni equine devono:

- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l’uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento
 - il peso netto
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio)
 - la data di confezionamento e la data di scadenza
 - il lotto di produzione
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni venti.

Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni equine prevede inoltre che sia indicato:

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE o extra CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

GRUPPO 4: CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a due giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 1906/1990 e deve altresì:

- provenire preferibilmente da allevamento nazionale “allevato a terra”;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci ;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;
- la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di “ pollo a busto” e “faraona a busto”;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p);
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Le carni cunicole (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate per le ristorazioni scolastiche ed infantili), devono:

- provenire da allevamento preferibilmente nazionale ed essere macellate, sezionate, confezionate da stabilimento in possesso di riconoscimento CE;
- devono essere prive di odori e colorazioni anomali,
- devono essere scuoiate ed eviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- devono essere confezionate in contenitori ed imballaggi integri;
- devono rispettare le disposizioni previste in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C.

GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA

PROSCIUTTO CRUDO dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale disciplinato dal punto di vista sanitario dal D.L.vo n. 537/1992, e tutelato commercialmente per la denominazione di origine (solo DOP). La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai dodici mesi. (Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dalle norme in materia.

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà garantire una vita residua (shelf life) di almeno sessanta giorni.

PROSCIUTTO COTTO dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio deve essere possibile riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.

I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg. si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All'interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore a 0.5% p/p.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora sessanta giorni.

BRESAOLA BOVINA, prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno quarantacinque giorni.

Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.

Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4 ° C.

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI ED UOVA

LATTE deve essere utilizzato il latte intero fresco pastorizzato “Alta Qualità” o parzialmente scremato fresco pastorizzato (in caso di diete specifiche a basso tenore di grassi).

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l’etichettatura al Decreto del 27/06/2002 riportando anche l’etichettatura nutrizionale, dovrà essere utilizzato per la preparazione di merende destinate alle scuole dell’Infanzia e agli Asili Nido.

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione “da consumarsi entro...” seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall’art.5, comma 3, L. n. 169/1989.

Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno tre giorni.

L’uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es.besciamella, gnocchi alla romana, budini).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno settantacinque giorni.

FORMAGGIO deve essere prodotto con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. n. 2033/1925, L. n. 142/1992 e Circ. M. n. 21/1990 e s.m.i.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l’indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento
- la denominazione commerciale del prodotto
- gli ingredienti
- il lotto di produzione
- la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

I formaggi a lunga stagionatura

Va utilizzato esclusivamente il *parmigiano reggiano* con una stagionatura di ventiquattro mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

Nel caso di utilizzo di formaggi già grattugiati si precisa che dovranno essere ottenuti dal formaggio duro stagionato con appunto l’esclusiva della tipologia del parmigiano reggiano, a stagionatura di ventiquattro mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

Si prescrive l’acquisizione di scheda tecnica del prodotto.

I formaggi a media stagionatura come *Fontina, Asiago (mezzano)*, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. Si consiglia di acquisire scheda tecnica dei prodotti.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi come *Mozzarella, Crescenza e Ricotta* dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

ALLEGATO B1.4 “QUALITA’ DERRATE”

-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all’origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

N.B. Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l’Allegato C del D.P.R. n. 327/1980.

E’ vietata la fornitura e l’utilizzo dei formaggi fusi.

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

E’ fatto obbligo invece per le *diete speciali* il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione, sia nella cucina interna che nel terminale.

YOGURT intero (o magro solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi) deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all’attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. *Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.* Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

BURRO. Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all’80%.

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R. n. 327/1980 allegato C).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno trenta giorni.

DESSERT o BUDINI (solo per le ristorazioni collettive adulte) devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati.

Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

GELATI dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE.

Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta.

Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno novanta giorni.

Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

UOVA Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al D.L.vo n. 65/1923, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

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

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente. *Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.*

Solo nel caso di preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) possono essere utilizzate le uova fresche di categoria “A extra”, di provenienza da allevamento a terra preferibilmente nazionale, conformi al Regolamento CEE n. 1274/1991. Si ricorda che le norme per la commercializzazione delle uova di cat. A (Applicazione del Regolamento CEE n. 1907/1990 relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova), prevedono che non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di ventiquattro ore). In frigorifero, esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.

GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE).

Sono soggette alle norme dettate dal D.L.vo n. 531/1992 e s.m.i. che detta le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE n. 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica

Per le **ristorazioni collettive infantili e scolastiche si dovranno utilizzare esclusivamente filetti di pesce surgelati**: categoria “EXTRA” (in base al Regolamento CEE n. 2406/1996) e conformi al D.L.vo n. 110/1992.

I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi:

- nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus);
- salmone (onchorhinchus);

- limanda (limanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus);
- sogliola (solea / dicologlossa / microchirus);
- pesce S.Pietro (zeus faber);
- rombo (lepidorhombus).

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n. 221/2002.

Solo per le ristorazioni collettive adulte si potrà utilizzare pesce congelato intero o sezionato appartenente a diverse specie ittiche aventi le seguenti caratteristiche:

- 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 lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere sviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva i scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n. 221/2002.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di molluschi cefalopodi appartenenti ai seguenti generi:

- calamaro (loligo);
- polpo (octopus);
- moscardino (eledone);

- seppia (sepia);

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate. Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di molluschi bivalvi appartenenti ai generi cozza (*mytilus*) e vongola verace (*tapes semidecussatus*) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Anche la eventuale fornitura di crostacei dovrà prevedere l’offerta di gamberi (*palaemon*) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca surgelati/congelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. n. 327/1980 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 8: PANE FRESCO E PANE GRATTUGIATO

PANE FRESCO

Deve risultare conforme alla normativa vigente (L. n. 580/1967 e s.m.i.; D.P.R. n. 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.

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

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all’olio vergine d’oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della L. n. 580/1967, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E’ vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all’altezza di almeno 20 cm, sia nel centro Cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull’etichettatura prevista dal D.Lvo n. 109/1992 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE n. 178/2002.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione locale ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la “filiera corta”.

Dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell’incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% sul peso complessivo.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr. cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE

PASTA

La **pasta di semola di grano duro** deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. n. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992 e con vita residua (shelf life) minima di diciotto mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

La **pasta secca all'uovo** deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione “pasta all'uovo”;
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. n. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima;
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992 e con vita residua (shelf life) minima di diciotto mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D.P.C.M. n. 311/1997) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora quindici giorni.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza)

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE e deve contenere nell’elenco degli ingredienti: farina di tipo O, olio extravergine d’oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta all’uovo in sfoglia per lasagna surgelata

Vedi caratteristiche delle paste all’uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi (di patate, di semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L’etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l’utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l’utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo “OO” e tipo “O” devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. n. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo “OO” e 0,65% il tipo “O”; proteine minimo 9,00 % il tipo “OO” e 11,00% il tipo “O” (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo n. 109/1992 e s.m.i.

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo n. 109/1992 e s.m.i.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE n. 2092/1991 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE n. 834/2007)
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo n. 109/1992 e s.m.i. e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Può essere utilizzata una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 10: ALTRI CEREALI

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di quindici minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso (es. vialone nano, carnaroli, arborio ecc.) sono da definirsi anche in base alle richieste espresse dal committente.

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11: PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo “O”, “OO” od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

BISCOTTI SECCHI

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e crackers, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo “0”, lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Nella ristorazione infantile e scolastica non devono essere utilizzati come sostitutivi del pane, ma per l’allestimento, quando previsto nelle tabelle dietetiche, delle merende pomeridiane.

GRISSINI

Prodotti in conformità alla normativa vigente, dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente etichettate.

GRUPPO 12: PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA (bustine monoporzione), THEA DEFEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. n. 470/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 e s.m.i.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate ai sensi del D. L.vo n. 109/1992 , al D. L.vo n. 68/2000 e s.m.i. Ogni sofisticazione è vietata (R. D. n. 7045/1890).

CAFFÈ

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n. 470/1973, DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983, D.M. della Sanità n. 87/1991 e s.m.i.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie coffea Arabica.

E’ vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc..

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di legge ed in particolare alla L. n. 1724/1940.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l’anno di produzione e l’etichettatura deve essere conforme al D. L.vo n. 109/1992, al D. L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall’orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal DD.LL.vi n. 109/1992 e n. 68/2000 e s.m.i.

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.L.vo n. 109/1992, dal D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili. Il prodotto deve essere conforme alla L. n. 39/2002, D.L.vo n. 178/2003 e s.m.i.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo n. 51/2004.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d’insetti.

MIELE

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: “Miele italiano”.

Per miele s’intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo n. 179/2004 e Direttiva CE n. 110/2001.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di “miscela con miele extracomunitario”.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell’origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione “miele” o una delle denominazioni specifiche secondo l’origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto,
- il nome o la ragione sociale e l’indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l’anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE MONOPORZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo n. 50/R del 20/02/2004 e s.m.i. Si dovrà optare per la tipologia commerciale EXTRA.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

In tutti i casi 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 previsto dalla normativa vigente.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtilli.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo n. 151/R del 21/05/2004 e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

POLPA DI MELA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120 , dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l’ utilizzo come antiossidante dell’ acido ascorbico (E 300).

GRUPPO 13 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Caratteristiche Generali e Merceologiche

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. n. 283/1962, D.M. n. 209/1996 e s.m.i., D.M. 09/05/2002 e s.m.i.).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento CE n. 194/1997 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della frutta e verdura verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale “filiera corta” o nazionale e possibilmente a lotta integrata. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2092/1991, dal D.Lvo. n. 220/1995 e dai D.M. del 18/12/96 e del 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE n. 834/2007.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze previste nello specifico capitolato d’oneri.

L’ etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.L.vo n. 109/1992, al D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

La frutta dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione . La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centro di cottura.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull’epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all’ esterno dell’ imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;

- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all’atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi);

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (1^a categoria).

Dovrà essere fornita in condizioni di *maturazione di consumo* intesa come: *“la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”*.

Si indicano alcune delle varietà e pezzature di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente

ALBICOCCHIE

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umidi; l’umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E’ ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purchè non sia pregiudicato l’aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Calibrazione e peso:

la calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I[^] , facoltativa per la categoria II[^].

Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro.

Per la categoria I[^] e anche per la categoria II[^] il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

E’ richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr. 50 o 75 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

ANANAS

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);
- senti da ogni danno causato da freddo conseguente all’esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunoastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunoastro per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

ARANCE

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “ mal secco “, prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di “ ceratura ” a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- prive di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);

- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco: 30%

Washington Navel: 33%

Altre varietà: 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell’ epidermine, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:

le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Peso: frutti da gr. 150.

Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell’epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico): valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g./l
Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

FRAGOLE

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

I frutti devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l’aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terrosità.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;

- di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione:

la calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all’asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Categoria “ I^ “ Categoria “ Extra “

- varietà a frutto grosso 30mm. 25mm.

- varietà a frutto piccolo 20mm. 15mm. .

Tuttavia, per i prodotti della categoria I^, commercializzati dall’inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm..

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm..

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

UVA da TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o d’insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l’umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- di qualità : in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;

- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

Calibrazione e peso:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini crosti o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO ACINO PICCOLO

Grammi 150 Grammi 100

R.S.R. : deve essere maggiore del 12%.

Cultivar:

Varietà ad acino grosso: Alfonso La vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Varietà ad acino piccolo: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

CLEMENTINE – MAPO – MANDARINI – MIACUA

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “ mal secco “ interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale , quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali;

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Monreal: 33% Clementine: 40%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo , estratto a mezzo di una pressa a mano.

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. , lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^]:
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

ALLEGATO B1.4 “QUALITA’ DERRATE”

- i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell’asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal;
- sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Cultivar: Paternò, Campania.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

MELE

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l’umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell’ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: come per la categoria EXTRA.

L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Colorazione:

secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

- **Gruppo “ A “** – Varietà rosse
Categoria “ I[^] ” almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa
Varietà: Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;
- **Gruppo “ B “** - Varietà di colorazione rossa mista
Categoria “ I[^] “ almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa
Varietà: Jonathan, Royal Gala, Fuji;
- **Gruppo “ C “** - Varietà leggermente colorate
Categoria “ I^o “ almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa stiaata
Varietà: Delicious comune;
- **Gruppo “ D “** - Altre varietà

Peso richiesto: frutti da gr.150 per utilizzo crudo e da gr. 200 per forno.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all’aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

Cultivar: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

R.S.R. : deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 74 Kg/cm quadro.

PERE

Le pere devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l’umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi , purchè non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ; nell’ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati . L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

EXTRA I[^] II[^]

Varietà a frutto grosso mm. 60 mm. 55 mm. 50

Altre varietà mm. 55 mm. 50 mm. 45 ;

Peso: frutti da gr.150

RSR (residuo secco rifrattometrico)- valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nettarine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l’umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia , purchè non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di:

qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati , di tre millimetri.

L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più = AAAA

da 80 a 90 mm. = AAA

da 73 a 80 mm. = AA

da 67 a 73 mm. = A

da 61 a 67 mm. = B

da 56 a 61 mm. = C

da 51 a 56 mm. = D

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l’industria.

Peso: frutti da gr.150.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve esser di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Calibrazione e peso:

la pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

SUSINE

Le susine devono essere:

- intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l’umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia , purchè non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto , quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata , leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà “ Regine Claudie dorate “.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^ ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati.

L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

oltre i 54 millimetri

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 25 a 34 mm.

E’ vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Cultivar: Shiro (Goccia d’oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

LIMONI

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “ mal secco “, prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori esapori anomali. E’ ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

limoni verdelli e limoni primofiore: 20%

limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell’epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria EXTRA, I[^] e II[^].

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell’epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo. I limoni del tipo “Verdello“ possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

Sono ammessi trattamenti di “deverdizzazione” con etilene solo per il “Verdello”.

Cultivar: Sicilia e Campania.

Acidità: superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

Quando nelle procedure di preparazione è richiesta la **buccia grattugiata** di un **limone** in tal caso è d’obbligo la scelta di limoni di origine biologica.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA:

LATTUGHE – INDIVIE – SCAROLE – RADICCHIO – RUCOLA

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all’epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l’aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^].

Per radicchio s’intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

Lattughe:

- coltivate all’aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;
- coltivate sotto serra devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo;

Indivie ricce e scarole :

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;

- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

POMODORI

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

peso minimo peso massimo

 cetrioli in pieno campo 180 gr. 200 gr.

 cetrioli in serra 250 gr. 290 gr.

CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell’inserzione delle prime foglie;
- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria.
Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore “romanesco” dal tipico colore verde)

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell’infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati “ affogliati “ e “coronati“ le foglie devono essere fresche.

Tolleranze e calibrazione:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II[^].
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L’ insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11cm., salvo per la III[^] categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm. .

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm. .

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- pezzatura 9 : diametro oltre 18 cm.
- pezzatura 12 : diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- pezzatura 18 : diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- pezzatura 24 : diametro da 11 cm. a 13 cm.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.

Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l’aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^] o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione:

la calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all’asse longitudinale del frutto o del peso:

Nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso: il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.

L’osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I[^].

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

ZUCCHINE

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;

- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l’ arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l’aspetto generale , la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm. .

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^] o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia , questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

Calibrazione:

zucchine verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm. .

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”;
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l’aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione: diametro da 70 a 80 mm..

SEDANO VERDE

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”.

Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l’eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E’ ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm., ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione: da 25 mm. a 30 mm..

CIPOLLA

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

Calibrazione: pezzatura da 150 gr. a 180 gr..

Varietà: cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

AGLIO

L’aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- non trattato con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza: di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^]. E’ ammesso l’1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

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

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Tolleranza: 10%

Calibrazione: larghezza cm.7, lunghezza cm.5, peso gr. 200 .

Colorazione: verde, gialla, rossa.

CARCIOFI

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore ed di sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratte centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini , non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà “Poivrade“ o “Bouquet“ non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

Calibrazione:

i capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all’asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria “EXTRA” e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^];

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
- diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

I carciofi della categoria II[^] che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà “Poivrade“ o “Bouquet”.

CICORIA e BIETOLA

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

SALVIA

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

BASILICO

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

ROSMARINO

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli..

CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti;

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

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

Cultivar: Cottolo, Migno, Principe.

FAGIOLI SECCHI BORLOTTI

I legumi secchi devono essere:

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

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

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm. .

Cultivar: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

LENTICCHIE SECCHIE

I legumi secchi devono essere:

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

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

Cultivar: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

PRUGNE SECCHIE SENZA NOCCIOLO

Del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e regolamenti CE.

GRUPPO 14: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti (D.L.vo n. 110/1992, D. M. n. 493/1995 e s.m.i.):

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l’aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza “legnosa” segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciate da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla L. n. 283/1962 e s.m.i

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati devono :

- provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte,(il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di – 18° C (Allegato C del D.P.R. n. 327/1980). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. (Si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

N.B. Prevedere la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

Legumi: piselli surgelati (fini novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l’uno dall’altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- l’odore tipico di buon prodotto;
- il colore verde brillante uniforme;
- il sapore tipico zuccherino, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato / invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

**GRUPPO 15: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA
CARATTERISTICHE GENERALI MERCEOLOGICHE**

Gli alimenti conservati in scatola (sott’olio, sott’aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della L. n. 283/1962, modificata dalla L. n. 441/1963 e s.m.i.

Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto “pacchetto igiene”.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

POMODORI PELATI – POMODORI A PEZZI – POLPA PRONTA

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. n. 96/1969 ed il suo regolamento D.P.R. n. 428/1975.

La suddetta norma prevede, fra l’altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

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

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all’1%, come dall’art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3 Kg. nominali.

Ogni contenitore deve 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;
- lotto;

come previsto dal D.L.vo n. 109/1992, e D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce “caratteristiche generali e merceologiche”. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all’1%, come dall’art. 67 del D.P.R. n. 327/1980, per confezioni di peso da 3 Kg. nominali.

Ogni contenitore deve 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;
- lotto;

come previsto dal D.L.vo n. 109/1992, e D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT’ OLIO – SOTT’ACETO
Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale – Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini
– Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott’ olio
– Giardiniera sott’aceto – Capperi sott’ aceto e sotto sale – Carciofini sott’olio – Cetrioli
sott’aceto.

I generi in scatola devono essere di produzione dell’annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi 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 ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

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.L.vo n. 109/1992 e dal D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

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

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE E TRIFOLATI O SOTT’OLIO

I funghi devono essere ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATE DI RISO

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarate in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.
Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

OLIVE VERDI/NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTT’ACETO

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.L.vo n. 109/1992 e dal D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento CEE, preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.

I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmone, aragoste, granchi, vongole, cozze e pesci marinati.

Per tutti i prodotti bisogna rispettare alcune fasi operative che garantiscono l’efficacia del trattamento conservativo applicato (pulizia e lavaggio, invasamento e copertura con olio o salamoia). Dopo l’aggraffaggio (chiusura) delle scatole e il trattamento termico di sterilizzazione, le scatole vengono raffreddate e poi stoccate in magazzino.

Prima dell’apertura dei prodotti inscatolati è bene fare molta attenzione che non siano rigonfie (bombatura); la presenza di gas di fermentazione è uno degli indici più evidenti dell’alterazione del prodotto a causa anche del temibile Clostridium Botulinum.

Per alcune tipologie di prodotto utilizzate preferibilmente in ristorazione collettiva infantile e scolastica si delineano alcune caratteristiche:

TONNO SOTT’OLIO

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), preparato a regola d’arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio vergine o extra vergine di oliva.

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente “ventresca” benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l’alalunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All’atto dell’apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell’olio d’oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell’olio, dovrà conservare anche un’ora dopo, il suo

normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz’altro escluso.
Confezioni monorazione da gr. 80 con l’apertura a strappo e confezioni da Kg. 2 nominali.

TONNO AL NATURALE

Con le stesse caratteristiche del tonno sott’olio, ma dovrà essere confezionato al naturale con acqua e sale.

SALMONE AL NATURALE

Dovrà essere prescelta la tipologia di FILETTI DELISCATI DI SALMONE conservati in acqua e sale.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti di produzione in ambito CE in possesso di riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852 e CE 853.

GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il R.D. n. 7045/1890. Per lo zafferano è il R.D.L. n. 2217/1936, D.M. 28 Novembre 2003 e D.M. 2 Dicembre 2003.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.L.vo n. 109/1992 e D.L.vo n. 68/2000 e s.m.i.

SALE

Il termine “sale”, senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall’antichità trova largo impiego nell’alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg. per Kg. di prodotto. Sull’etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l’indicazione “sale iodurato”, “sale iodurato e iodato”, a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l’esclusivo utilizzo di sale arricchito di Iodio di cui al D.M. n. 255/1990, n. 562/1995 e alla L. n. 55/2005 (“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”).

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. n. 562/1995, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. n. 106/1997.

ACETO

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcole non superiore all’1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l’agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità.

L’aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall’art. 29 D.P.R. n. 162/1965 (vedi anche l’art.11 D.P.R. n. 773/1968 e L. n. 527/1982).

L’etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n. 162/1965 e dal D.L.vo n. 109/1992, e dal D.L.vo n. 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ha la migliore valenza nutritiva ed è preferito rispetto ad altri tipi di olio in quanto è il più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento.

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all’olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell’ 1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. (Legge n.° 1407/60)

L’olio extravergine d’oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

”olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”.

Il committente ha la facoltà di richiedere esplicitamente il suo uso esclusivo.

Alla denominazione di olio extra vergine di oliva potrà essere richiesta l’aggiunta dell’indicazione della origine regionale DOP/IGP ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/1992 modificato dal Regolamento CE n. 2796/2000.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

OLIO DI SEMI

Nel caso di utilizzo di oli di semi è d’obbligo la rispondenza ai requisiti di composizione previste dalla L. n. 35/1968.

Alla denominazione “olio di semi” dovrà aggiungersi l’indicazione della specie del seme oleoso di estrazione.

Viene preferita la tipologia “olio di semi di monoseme “ ottenuta da arachide o mais.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PETe da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

GRUPPO 17: ACQUA POTABILE –ACQUA MINERALE – - VINO

ACQUA POTABILE

Normativa di riferimento:

R. D. n. 1275/1934, Testo Unico delle Leggi Sanitarie art. 248

D.P.R. n. 236/1988 – Attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell’art. 15 della L. n. 183 del 16/04/1987; D. Lvo. n. 31/2001

ACQUA MINERALE

Normativa di riferimento:

R.D. n. 1265/1934, Testo Unico delle Leggi Sanitarie artt. 199 – 200 – 201;

D.M.1/2/83; D.L.vo n. 105/1992; D.M. n. 542/1992;

L’acqua minerale dovrà essere oligominerale, naturale totalmente non gassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro, o di PET secondo le esigenze espresse dalla realtà dove esiste la cucina interna e dagli utenti del terminale di distribuzione; è opportuno che si accettino acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.

E’ consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO3) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO2) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Il Concessionario è comunque obbligato altresì ai fini del consumo di acqua ad installare, nei vari punti di somministrazione, degli erogatori automatici con l’opzione di acqua naturale e/o gasata a temperatura ambiente e/o refrigerata da collegarsi alla rete dell’impianto idrico.

VINO B/R

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n. 162/1965. L’alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml. di alcool complessivo (L. n. 462/1986).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (L. n. 462/1986). Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (L. n. 283/1962, D.M. n. 209/1996 e s.m.i). Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere antifermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200mg./litro. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento.

Confezioni in brik da litri 0,25 (per gli utenti delle mense collettive adulte in cui ne sia consentita la somministrazione) e da litri 1 a perdere (per gli usi di cucina).

GRUPPO 18: PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione dovranno osservare il disposto espresso dal D.L.vo n. 111/1992, D.P.R. n. 128/1999 e D. n. 371/2001.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D.L.vo n.111/1992 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l’adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l’uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- l’indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D.P.R. n. 578/1953 per quanto riguarda l’autorizzazione del Ministero della Sanità.

N.B. Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- Dieta ipoproteica: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).
- Dieta iposodica: fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico.

ALLEGATO B1.4 “QUALITA’ DERRATE”

- Dieta priva di glutine per celiachia: prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate,
- Alimentazione per l’infanzia: latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati;
- Intolleranza al lattosio: latte delattosato;
- Integratori alimentari per degenti ospedalieri e ospiti RSA: integratori proteico-calorici e salino-vitaminici.