



COMUNE DI META

Città Metropolitana di NAPOLI

Dipartimento 1 Settore 1

Allegato A

Tabelle merceologiche generi alimentari e carni

Tipologia delle derrate

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio pre confezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo.

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione

si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una

data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella

zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali : sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Campania, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera cortasi intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato 5 al Capitolato Tecnico.

Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

1 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinatori di fornitura.

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4°C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticolisurgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc - data produzione • a 14 giorni" . La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc - data di consegna

Vita residua = ----- 100

data termine del tmc - data di produzione

ove

tmc= termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* della data di scadenza.

2 Requisiti qualitativi delle principali derrate

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore esapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpiestranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

3 Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche

Prodotti congelati/surgelati

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

Prodotti vegetali surgelati

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spapolato né presentare una consistenza legnosa;

Prodotti di salumeria

- Qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea;

Salumi affettati monodose

Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;

- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

Prodotti ittici

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone.

4 TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

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

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

RISO

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

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

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

FARINA BIANCA

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

Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

PANINI (freschi)

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Per i panini *bianchi* deve essere usata farina di grano tenero di "tipo 00", acqua, sale e lievito.

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

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

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

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

PANE GRATTUGGIATO

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

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali e merceologiche

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

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

La carne deve altresì:

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

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

Carni sottovuoto – caratteristiche

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

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

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

Carne trita per hamburger e polpette -

Tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata:

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

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

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

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

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

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

CARNI DI SUINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali.

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

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

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice del mantenimento del sottovuoto;

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

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

Prodotti a base di carne suina

INSACCATI CRUDI STAGIONATI

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

Inoltre:

- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l' 85% circa del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%; il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna particolarmente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anormali, inbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc. il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

CARNI DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

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

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

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

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve altresì:

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

Confezione, imballaggio ed etichettatura

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

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

Tipologia prodotti e tagli anatomici per le preparazioni

- **Sovracoscia di pollo:** il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Regolamento CE 1538/91)

- **Petto di pollo** (con forcilla): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio (Regolamento CE 1538/91).

PRODOTTI ITTICI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI

Caratteristiche generali:

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

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

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

- possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal Decreto legislativo 27.01.92, n.108, e dal Regolamento CE n. 1935/04, nonché dal Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011.

- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal così come dal Decreto legislativo, n.110/92, deve essere conforme ai Decreti Legislativi n. 68/00, n. 259/00, n. 181/03 e, per quanto concerne gli alimenti speciali al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011.

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

Caratteristiche del prodotto surgelato:

□ il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;

□ i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

□ la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;

□ i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;

□ la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;

□ deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del Decreto ministeriale del 27/03/2002; del Regolamento CE 2065/2001 e del Regolamento CE n. 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale o estera deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;

- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, invece quello che concerne i limiti di istamina deve rispettare il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005.

Tipologia di prodotti:

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

GADIDI:

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

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

Le carni devono essere bianche e tenere. I parametri chimici devono essere i seguenti: TMA (trimetilammina) 1mg/100gr; ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100gr. Devono essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. . La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto

dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

PLEURONETTIFORMI:

FILETTI DI SOGLIOLA

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

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

FILETTA DI PLATESSA

Il prodotto deve provenire da p. platessa, così come specificato nella parte generale, deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen). La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20% del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Regolamento CE n. 78 del 19 gennaio 2005.

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

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

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

PERCIFORMI:

FILETTI DI BRANZINO/SPIGOLA

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

SPARIDI:

FILETTI DI ORATA

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

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI)

Caratteristiche generali

I formaggi ed i prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. n. 2033/1925 e successive modifiche:

R.D.L. n.1177/1938 e dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge n.125/1954, D.P.R. n.1269/1955, D.P.R. n. 667/1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preimballate, nel rispetto anche del D.P.R. n.1099/1953.

I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del Decreto ministeriale del 21.3.1973 e successive modifiche, nonché del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del

Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

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

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

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

FORMAGGIO GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO

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

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

MOZZARELLA

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

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

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

RICOTTA

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

LATTE INTERO

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

BURRO

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

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

UOVA DI GALLINA

UOVA E OVOPRODOTTI)

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

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

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

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

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettato il Decreto legislativo 29/07/2003, attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle

galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento (GU Serie Generale n.219 del 20.09.2003).

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE INTERE

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

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 853 del 2004; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4 °C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

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

SETTORE VI (LEGUMI E MAIS)

LEGUMI SECCHI

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 *FAGIOLI* - Cultivar richieste : borlotto o cannellino di coltivazione italiana *LENTICCHIE* - Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

CECI - Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

PISELLI- Cultivar richieste: comune di coltivazione italiana

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

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

PISELLI SURGELATI

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

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

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

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

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

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

ORTAGGI – FRUTTA E VERDURA

POMODORI PELATI TIPO S. MARZANO

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

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

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

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

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO

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

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

ORTAGGI FRESCHI A FRUTTO

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

ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE - devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali, né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco: non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

INSALATA FRESCA PREIMBALLATA IV GAMMA BIOLOGICA

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

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

VERDURE ED ORTAGGI SURGELATI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MINISTRONE 12 VERDURE

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

ERBE AROMATICHE

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

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

OLIVE VERDI E CAPPERI

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

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

ODORI FRESCHI

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

ODORI SECCHI

Origano e noce moscata.

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

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

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

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

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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

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

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste. Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate :

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

AGRUMI:

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

CLEMENTINE IGP - Clementine di Calabria IGP.

LIMONI - si richiedono cultivar di origine italiana.

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

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

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

POMACEE:

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

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

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

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

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

NETTARINE:

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

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

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

BANANE (CIRCUITO EQUO E SOLIDALE)

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE:

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

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

Devono provenire dal circuito equo e solidale.

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI

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

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

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

ALIMENTI PER CELIACI

Devono essere a marchio "gluten free":

- Pasta aglutinata
- Farina di mais
- Gnocchi
- Pane

ALTRI ALIMENTI

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

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE PRIVO DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

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

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità del 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

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

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.);
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile. All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

umidità non superiore al 70%;

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

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

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

PASTA SENZA GLUTINE

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

E avere i seguenti valori microbiologici: Conta totale < 100.000 ufc / g

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

PANE SENZA GLUTINE

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

E avere i seguenti valori microbiologici:

- Conta totale < 1.000 ufc / g
- Lieviti e muffe < 10 ufc / g
- Coliformi non rilevabili in 1g
- Germi patogeni non rilevabili in 25g