



ALLEGATO 2 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

PANE

Il pane deve essere:

- fresco, di produzione quotidiana;
- confezionato per intero con farina di grano tenero tipo "0", "00" , 1 o integrale speciale (su richiesta del Comune) lievito naturale, acqua e sale;
- privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o condimenti aggiunti;
- ben lievitato, cotto lentamente, privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica;
- privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc);
- privo di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi (legati ad esempio ad un uso eccessivo del lievito di birra);
- confezionato in sacchetti di carta per alimenti e trasportato in appositi contenitori muniti di coperchio.

Per nessun motivo i recipienti contenenti il pane devono essere stoccati, anche se temporaneamente, direttamente al suolo ma sempre sollevati da questo, sia nelle cucine sia presso i punti di distribuzione.

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

E' vietata la fornitura di pane conservato, riscaldato, rigenerato o surgelato.

PANE PUGLIESE

Il pane pugliese deve essere prodotto con farina tipo "1", in forme intorno a 1000 g di peso;

deve essere fornito su richiesta del Comune in alternativa al pane comune;

Inoltre:

- il pane deve essere di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la consegna e il trasporto del pane devono essere effettuati in perfette condizioni igieniche.

Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi di carta, in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/76 e successive integrazioni; a richiesta il pane dovrà essere pretagliato in fette di circa 20-25 g ciascuna.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere:

- il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00";
- privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc);
- consegnato in confezioni originali sigillate ermeticamente, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e dall'umidità, ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato 3 - scheda n° 1.



CROSTINI

I crostini devono essere forniti in confezioni originali sigillate ermeticamente ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura.

Sono da escludersi i prodotti contenenti strutto, oli o grassi differenti dall'olio extravergine di oliva, conservanti, antiossidanti, emulsionanti e stabilizzanti.

Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

Non è ammessa la produzione di crostini a partire dal pane a cassetta.

PANE TOSTATO (TIPO GIOPPINI)

Prodotto con farina tipo 0 o 1 o integrale, tostato, con forma a piacere, ma adatto a essere consumato come pane tostato nelle creme di legumi. Gli ingredienti del prodotto saranno: farina, olio extra vergine, lievito di birra, sale marino. Sarà un prodotto senza conservanti e antiossidanti.

PASTA LIEVITATA FRESCA

La pasta lievitata fresca deve essere:

- preparata unicamente con i seguenti ingredienti: farina "0", acqua, sale, eventualmente olio di oliva o extravergine di oliva, lievito di birra;
- priva di conservanti;
- preparata da non più di 12 ore al momento della consegna ed utilizzata entro 3 ore dal ricevimento.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al momento dell'utilizzo; in particolare deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento, ma non a chiusura ermetica.

BASE PER PIZZA

La base per pizza deve essere:

- fornita su richiesta del Comune in alternativa alla pasta lievitata fresca;
- prodotta con i seguenti ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio di oliva o extravergine di oliva, lievito naturale, sale;
- esente da conservanti ed additivi;
- priva di difetti/alterazioni, residui carboniosi;
- caratterizzata da un odore tenue e gradevole;
- di base rettangolare e presentare una superficie bruna dorata, con piccoli forellini;
- di spessore omogeneo; ogni singola porzione delle dimensioni di circa 230 x 230 mm, deve pesare circa 200 g;
- surgelata o in atmosfera protetta;
- confezionata in contenitori sigillati, imballati per il trasporto.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Dopo la cottura la consistenza deve risultare soffice in ogni zona.

PIZZA MARGHERITA FRESCA

La pizza margherita fresca essere:

- fornita esclusivamente su richiesta del Comune;



- preparata con i seguenti ingredienti: farina tipo "00", lievito di birra, sale, latte, pomodori pelati, olio di oliva od extravergine di oliva, mozzarella, origano. La mozzarella presente sulla pizza deve essere aggiunta in seguito a cottura della base con il pomodoro dalla ditta fornitrice del prodotto;
 - priva di conservanti ;
 - esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi;
 - caratterizzata da un 'odore tenue e gradevole;
 - un prodotto fresco di giornata;
 - confezionata in scatole di cartone per alimenti.
- La consegna deve essere giornaliera.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

La pasta deve essere:

- di prima qualità, prodotta con farina di semola ricavata dalla macinazione dei grani duri;
- di recente ed omogenea lavorazione;
- di sapore ed odore gradevoli;
- consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre;
- non alterata, avariata, colorata artificialmente;
- immune da insetti;
- esente da tracce di muffe, tarme o ragnatele;
- di aspetto uniforme, priva di bolle d'aria, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Quando rimossa non deve lasciare polvere o farina;
- fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana.

Deve resistere alla prova di cottura per circa 15' senza disfarsi, cambiare forma, rompersi e/o diventare collosa ed una volta bollita non deve intorpidire sensibilmente l'acqua di cottura.

Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere molliccia, appiccicosa e/o priva di nerbo, soprattutto se utilizzata per dei pasti trasportati.

Alla consegna deve presentare una durata superiore a 12 mesi.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato 3 - scheda n°2 e possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità massima	12,5%
Ceneri	minimo 0,7% sulla sostanza secca massimo 0,9% sulla sostanza secca
Cellulosa	minimo 0,2% sulla sostanza secca massimo 0,45% sulla sostanza secca
Acidità massima	4 gradi su 100 parti di sostanza secca
Contenuto in proteine	Non inferiore al 13,7%
Amido ceduto da 100 g di pasta	Non superiore a 2,3 g

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91 e seguenti

ORZO PERLATO BIOLOGICO - FARRO BIOLOGICO

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e altri corpi estranei. Il confezionamento deve essere proporzionale al consumo, meglio se sottovuoto; la confezione non deve presentare



insudiciamento esterno, né rotture. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91.

Shelf life

Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

FARINE

Le farine di grano devono essere: di tipo "0", "1" o "00". In particolare si richiede che le farine "00" siano impiegate per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato, può essere utilizzato insieme alla farina di mais, nella preparazione della polenta.

La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione.

E' consentito l'uso della farina di mais precotta.

Per alcune preparazioni può essere richiesta la fecola di patate.

Tutte le farine devono:

- essere esenti da impurità e da sostanze estranee e rispettare i limiti microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n° 3;
- possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità	14,5%
Ceneri	0,5% sulla sostanza secca
AW	Non superiore a 0,80-0,85
Glutine secco	7%
Conservanti	Assenti
Frammenti di insetti	Assenti
Peli di roditori	Assenti
Frammenti metallici	Assenti

- presentare alla consegna una durata di almeno 12 mesi;
- essere confezionate in confezioni tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Non è consentita la detenzione nelle cucine di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI DI PATATE .

Gli gnocchi devono essere:

- freschi, preconfezionati in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, o surgelati;
- prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70 %;
- esenti da conservanti ed additivi chimici;
- forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza: per il prodotto fresco, la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e se il prodotto è fresco, ad una temperatura non superiore a 10°C.

L'utilizzo del prodotto fresco deve avvenire entro tre giorni dalla fornitura.

Gli gnocchi devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n° 4.

PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve essere:

- secca, fresca, confezionata sottovuoto, o precotta surgelata;
- preparata con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- esente da additivi, coloranti e conservanti;
- immune da insetti e non presentare tracce di muffe.

La pasta all'uovo precotta surgelata alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato 3 - scheda n°4.

PASTE RIPIENE

Le paste ripiene devono essere:

- prodotte con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, ripieno (ricotta, 50% pari almeno al 20% sul totale degli ingredienti, spinaci, pangrattato, formaggio grana, sale) uova, acqua. La composizione percentuale del ripieno deve essere indicata sull'etichetta;
- esenti da coloranti, conservanti ed additivi chimici;
- surgelate o fresche e fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, da conservarsi rispettivamente in congelatore o in frigorifero;
- fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.

Le paste ripiene fresche alla consegna devono avere una conservabilità di almeno 15 giorni. Le paste ripiene surgelate una conservabilità di almeno 12 mesi dal momento della consegna.

Il trasporto delle paste ripiene fresche deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili ed a una temperatura non superiore a 10°C.

Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n° 4.

RISO PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il riso deve essere:

- secco, pulito, non oleato, non brillantato, sano, immune da parassiti, con grani interi (è ammessa una tolleranza del 12% di rottura);
- caratterizzato da un'umidità media del 14%;
- con un contenuto in cadmio inferiore a 80 ppb;
- se parboiled, costituito da una sola varietà e non da miscela di varietà diverse e privo di chicchi rotti e/o gessati, striature rosse o macchie o altri difetti;
- resistente alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma;
- messo in commercio in imballi sigillati, recanti sul sigillo o confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice; sull'apposito cartellino contrassegnato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con caratteri leggibili il gruppo di appartenenza e la varietà.

Deve presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

Nelle cucine deve essere mantenuto nelle confezioni originali e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.



Sono richieste le seguenti categorie (da fornire su indicazione specifica del Comune per le diverse preparazioni):

Vialone nano, Carnaroli, Arborio, (risotti)

Vialone nano, Padano, (minestre)

Sbramato super fino (asili nido)

Parboiled varietà Ribe o Roma (risotti, minestre, insalate di riso e pasti trasportati).

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91 e seguenti

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

I prodotti dolciari (crostate, panettone, pandoro, colomba, chiacchiere, etc) devono essere: prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova; esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da margarine, oli e grassi idrogenati e dolcificati con solo zucchero; confezionati in idonei involucri sigillati anche monodose.

Devono presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

Per gli utenti degli asili nido sono previsti prodotti dolciari "biologici"; oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il prodotto dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 2092/91 e 1804/99

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

I biscotti devono essere:

- preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da oli e grassi idrogenati, margarina, dolcificati con solo zucchero;
- indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- privi di difetti (macchie, spezzature, rammollimenti atipici, sapore ed odore anomali).

Alla consegna Devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Per gli utenti degli asili nido sono previsti biscotti "biologici"; oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il prodotto dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 2092/91 e 1804/99

CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE E FETTE BISCOTTATE

I prodotti devono essere:

- freschi (alla consegna devono presentare almeno 12 mesi dalla data di scadenza);
- privi di odore, sapore o colore anormali e sgradevoli;
- privi di coloranti artificiali, conservanti od altri additivi;
- preparati con burro o oli vegetali non idrogenati. Non sono accettate le margarine;
- forniti in confezioni originali sigillate.



Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Per gli utenti degli asili nido sono previsti crackers e fette biscottate "biologici". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il prodotto dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 2092/91 e 1804/99

PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE

Il prosciutto cotto deve essere:

- di provenienza nazionale;
- di qualità superiore e precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale conformemente al DL 537/92;
- preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri (destrosio e/o saccarosio) e acido ascorbico come antiossidante; privo di polifosfati e proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino e senza geretto;
- privo di aree vuote (bolle), rammollimenti e parti cartilaginose;
- caratterizzato da un profumo delicato, da un sapore gradevole e non eccessivamente salato.

Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto deve presentare delle fasce muscolari ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme; la siringatura con la salamoia deve essere ridotta al minimo.

Il grasso di copertura deve essere bianco, sodo e ben rifilato e non eccessivo.

Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica.

Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg.

Deve essere confezionato sottovuoto in involucri in materiale plastico o in carta alluminata e all'interno degli involucri non deve esserci liquido precolato.

Sull'etichetta o sulla confezione devono essere indicati:

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino);
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte;
- il peso netto del prodotto;
- data di scadenza e di confezionamento.

Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato 3 - scheda n°5 e presentare i seguenti parametri chimici:

	valori medi %
grassi	9.4
proteine	18.4
acqua/proteine	3.77
pH	6.0
sale	1.8
Umidità	69.2



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione relativo alla tutela della denominazione di origine dei Prosciutti di Parma:

- peso non inferiore a 8.5 Kg (se disossato);
- unici ingredienti ammessi: carne di suino e sale; non si accettano prodotti che presentano tra gli ingredienti pepe, aromi o additivi;
- stagionatura non inferiore ai 12 mesi;
- umidità sulla parte magra non superiore al 55/58%;
- colore rosa o rosso al taglio; inframmezzato in scarsa misura dal colore bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, basso contenuto di sale e scarsa marezzatura della muscolatura;
- privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Deve presentare il marchio "PARMA" da normativa.

Se disossato, deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura, e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

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

Acqua	62%
Sale	5-6,5%
Proteine	28%
Grassi	5-6%

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola valtellinese deve:

- possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione relativo alla tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina;
- presentare i seguenti ingredienti: carne bovina, sale, spezie, nitrito di potassio, zuccheri ad esclusione del lattosio;
- in particolare si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg;
- essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato;
- caratterizzata da un profumo delicato e leggermente aromatico e da un gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido;
- presentare consistenza tenera, mai secca od elastica;
- essere ben pressata; priva di tendini, aponeurosi e grasso; priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi ed odori o sapori sgradevoli.

La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato 3 - scheda n°6 e presentare i seguenti parametri chimici:

	Valori %
Umidità t;q;	Max 65%
Grasso	Medio 4% - max 7%
proteine	Min 30%



Ceneri	Min 4%
Sale	5%

PANCETTA DOLCE

La pancetta dolce deve essere:

- di provenienza nazionale;
- preparata esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, priva di lattosio, proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino;
- stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- non affumicata;
- priva di rammollimenti e parti cartilaginose;
- caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato;
- non sono ammesse eccessive parti ingiallite o con odore e sapore di rancido;
- confezionata sottovuoto in involucri in materiale plastico.

Sull'etichetta o sulla confezione devono essere indicati:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti; l'assenza di proteine del latte;
- il peso netto del prodotto;
- data di scadenza e di confezionamento.

Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C.

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine devono essere fresche, di bovino adulto (vitellone) o di vitello e confezionate sottovuoto.

La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, di età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito di età compresa tra i 15 e 18 mesi e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso chiaro;
- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- sapidità e tenerezza.

La carne di vitello, deve provenire da animali di età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170 e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato;
- tessuto muscolare sodo;
- grana molto fine, tessitura compatta con scarso connettivo;
- tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura; sapidità e tenerezza.

Le carni di vitellone e di vitello devono essere:

- di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia;



- dichiarate esenti da estrogeni e da BSE;
- mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio. Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%;
- caratterizzate da un pH compreso tra 4,5 e 5,5 e sottoposte ad un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni.

Sono richiesti i seguenti tagli ricavati dalla coscia (posteriore disossato):

- rosa o fesa (fettine, scaloppine, cotolette, arrosto);
- noce o magatello (brasato, stufato);
- noce (spezzatino);
- scamone (polpette ed hamburger, ragù).

I tagli sopraelencati, sia per le carni di vitellone che di vitello, devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima=profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) secondo le griglie CEE.

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido ed essere imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94). Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C.

L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della legge 109/92, del reg. CEE n° 1760/2000 e del DM 30/08/00.

L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono riportare la denominazione e la sede dell'operatore/organizzazione autorizzato all'etichettatura della carne bovina con informazioni facoltative, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo ed il DM di approvazione.

Si richiedono le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto ;
- tipo di taglio anatomico;
- età dell'animale;
- data di macellazione;
- periodo di frollatura;
- razza, tipo genetico, categoria;
- metodi praticati di allevamento, ingrasso, alimentazione programmata etc;
- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
- luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso minimo unitario;
- modalità di conservazione.

Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato 3 - scheda n°7.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine devono essere:

- di suino magrone fresco, di 1° qualità;
- confezionate sottovuoto;
- di provenienza nazionale;
- caratterizzate dalle seguenti proprietà: colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, grasso di colore bianco e consistenza soda;
- esenti da segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche;
- in particolare non saranno accettati i prodotti che presentino sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento, colore giallo-rosa.

Le carni devono presentare il bollo sanitario.

Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, ottenute con materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94).

Tagli richiesti: lonza senza culatello, filetto.

La merce al momento della consegna deve avere una durata non inferiore a 15 giorni .

Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato 3 - scheda n° 7.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni avicole fresche devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.

Il tipo di allevamento e alimentazione cui gli animali sono stati sottoposti in particolare devono essere indicati in etichetta o sui documenti di accompagnamento.

Le carni devono essere:

- di provenienza nazionale;
- esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali;
- non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo;
- devono essere consegnate in confezioni sottovuoto o in vaschette pellicolate.

Per i prodotti sottovuoto la durata alla consegna deve essere di almeno 15 giorni mentre per i prodotti in vaschette pellicolate di almeno 4 giorni. Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.

Tagli richiesti: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.

I tagli anatomici di cui sopra devono:

- appartenere alla classe A;
- essere caratterizzati da pezzature uniformi;
- essere puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume e peli residui, da sporcizia e/o grumi di sangue, inoltre devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture) e da sierosità eccessiva;

In particolare:

i petti di pollo:

- devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei;
- costituiti da soli muscoli pettorali;
- caratterizzati da un peso medio compreso tra 200 e 240 g;
- caratterizzati da colore roseo, buona consistenza e lucentezza tipica. Non saranno accettati prodotti fibrosi, flaccidi o trasudanti siero;
- dopo la cottura la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali.

le cosce di pollo:

- le masse muscolari devono essere ben sviluppate;
- le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza;
- non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi e edemi;
- la pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli;
- il prodotto consegnato deve corrispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.



la fesa di tacchino:

- deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione macellato da non oltre 3 giorni;
- costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, né pelle;
- di colore roseo e caratterizzata da una buona consistenza;
- dopo cottura deve risultare tenera, sapida e priva di odori e sapori anomali. Non saranno accettati prodotti che presentino fibrosità, edemi ed ecchimosi, consistenza flaccida;
- caratterizzata da un peso medio di circa 4 kg con una tolleranza del 10% in meno.

Tutte le carni avicole confezionate devono essere etichettate e l'etichetta, oltre a quanto richiesto in precedenza, deve riportare le seguenti informazioni:

- numero di riconoscimento del macello e/o laboratorio di sezionamento;
- denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
- data di scadenza;
- temperatura di immagazzinaggio raccomandata;
- stato fisico del prodotto;
- classe di appartenenza;
- l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura.

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +2°C e +4°C.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ineccepibili.

Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'allegato 3 - scheda n°8.

CARNI AVICOLE SURGELATE

(Da utilizzarsi per le diete religiose, speciali ed in bianco)

Le carni avicole surgelate devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.

Il tipo di allevamento e alimentazione a cui gli animali sono stati sottoposti in particolare devono essere indicati in etichetta o sui documenti di accompagnamento.

La provenienza nazionale e tutte le caratteristiche dei prodotti forniti devono essere assolutamente analoghe a quelle indicate per le carni avicole fresche. Non sono consentiti prodotti contenenti ingredienti estranei alle carni.

Inoltre le carni non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni di ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

Tagli richiesti: petti di pollo, cosce di pollo, fettine, tra di loro separate, di fesa di tacchino.

Le carni devono essere confezionate in confezioni originali, sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere di almeno 12 mesi.

Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'allegato 3 - scheda n°8.



CARNI EQUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni equine (di cavallo) devono essere fresche e confezionate sottovuoto.

Si richiedono carni magre scelte con le seguenti caratteristiche:

- colore tipico, rosso scuro;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- sapidità e tenerezza;
- provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia;
- dichiarate esenti da estrogeni;
- mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio. Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%;
- sottoposte ad un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni.

Sono richiesti i seguenti tagli: scamone e filetto

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido ed essere imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94). Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C.

L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della vigente legislazione. L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono riportare inoltre le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto ;
- tipo di taglio anatomico;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso minimo unitario;
- modalità di conservazione.

Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato 3 - scheda n°7.

COSCE DI CONIGLIO FRESCHE REFRIGERATE

Le carni devono essere:

- di prima qualità;
- caratterizzate da colore rosa chiaro, tenere e con limitata presenza di connettivo. Non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi e edemi;
- pulite ed esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, es peli residui, sporcizia e/o grumi di sangue, inoltre devono essere prive di contusioni gravi (tagli e fratture) e da sierosità eccessiva; dopo la cottura le carni devono essere tenere e saporite e non presentare gusti od odori anomali.
- esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali;
- non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo;
- di animali nati e allevati in Italia
- di animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE
- devono essere consegnate in confezioni sottovuoto o in vaschette pellicolate.

Per i prodotti sottovuoto la durata alla consegna deve essere di almeno 15 giorni mentre per i prodotti in vaschette pellicolate di almeno 4 giorni. Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.

Le confezioni devono essere etichettate e l'etichetta, oltre a quanto richiesto in precedenza, deve riportare le seguenti informazioni:



- denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
- data di scadenza;
- temperatura di immagazzinaggio raccomandata;
- stato fisico del prodotto.

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ineccepibili.

Le caratteristiche microbiologiche delle carni di coniglio (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'allegato 3 - scheda n°8.

CARNI DI AGNELLO FRESCHE REFRIGERATE

Le carni di agnello, di età compresa tra i 2 ed otto mesi, devono presentare colore rosato, consistenza poco resistente al taglio, grana fine, poco grasso e odore vagamente acidulo.

Devono essere

- di provenienza nazionale;
- esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali;
- non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo;
- caratterizzati da pezzature uniformi;
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da peli residui, da sporcizia e/o grumi di sangue, inoltre devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture) e da sierosità eccessiva;

Tagli richiesti: carrè di agnello

I tagli anatomici di cui sopra devono essere consegnati in confezioni sottovuoto con una durata alla consegna deve essere di almeno 15 giorni. Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.

Le confezioni devono essere etichettate e l'etichetta, oltre a quanto richiesto in precedenza, deve riportare le seguenti informazioni:

- denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
- data di scadenza;
- temperatura di immagazzinaggio raccomandata;
- stato fisico del prodotto.

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +2°C e +4°C.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ineccepibili.

Le caratteristiche microbiologiche delle carni ovine (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'allegato 3 - scheda n°7.

FORMAGGI

I formaggi non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Sono vietati i formaggini ed i formaggi fusi.

Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutti i formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- eventuali additivi e conservanti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.



Tipologia richiesta:

Provolone dolce Valpadana (DOP)

Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6/04/93 e successive integrazioni e modifiche.

La coagulazione deve essere ottenuta solo con caglio di vitello lattante.

La pasta deve essere di colore leggermente paglierino, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; la crosta deve essere sottile, lucida e di colore giallo dorato e la paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

Non devono essere presenti conservanti e coloranti.

Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg, deve essere confezionato in quarti, sottovuoto.

La stagionatura deve essere di 40/60 giorni.

Mozzarella in bocconcini da 30g "biologica"

Deve essere un prodotto proveniente dall'agricoltura biologica e corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

Deve essere di provenienza italiana, di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale; esente da conservanti o coloranti; confezionata in confezioni sigillate: sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Deve essere consegnata entro tre giorni dalla data di produzione e consumata non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Mozzarella per pizza

Deve essere di provenienza italiana, di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità. Non è ammesso l'impiego di conservanti.

La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte di media consistenza, elastica, di sapore dolce e delicato. L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco.

Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto.

Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Crescenza

Deve essere di provenienza italiana, prodotta con latte vaccino intero, priva di crosta, esente da acidi inorganici o coloranti e conservanti.

La pasta deve essere compatta, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, il sapore deve essere gradevole, dolce e non eccessivamente acido.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro.

Deve essere consegnata in monoporzioni da 60g netti.

Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.

Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Alla consegna il prodotto deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Per gli utenti degli asili nido è prevista crescenza "biologica". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99



Ricotta di vacca

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.

Deve essere fornita preconfezionata in confezioni da 250 e/o 500g, nei nidi, o da 1000/1500g.

Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumata non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°10.

Per gli utenti degli asili nido è prevista ricotta "biologica". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

Ricotta salata da grattugia

Deve essere:

- di provenienza nazionale e rispettare le vigenti normative nazionali e CEE;
- prodotta da siero di latte di pecora, salata e stagionata almeno 3 mesi;
- preconfezionata sottovuoto.

Robiola

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con latte intero di vacca, fornita in vaschette sigillate da 200g o in monoporzioni da 60g.

La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.

Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Per gli utenti degli asili nido è prevista robiola "biologica". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

Italico

Deve essere di provenienza nazionale, di prima scelta, esente da difetti di aspetto, sapore od altro.

La pasta deve essere di consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature, di sapore leggermente burroso e fondente; è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Deve essere stato stagionato almeno 35/40 giorni.

Il grasso minimo deve essere il 45% sulla SS.

Montasio (DOP)

Deve essere ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. del 10/03/86.

La pasta deve essere pasta dura e compatta, di colore naturale leggermente paglierino; la crosta liscia, regolare ed elastica.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Deve essere stagionato 2/3 mesi.

Si richiedono confezioni sottovuoto imballate in cartoni chiusi.

Caciotta

Deve essere di prima scelta, di provenienza italiana, prodotta con latte misto, di vacca e pecora; esente da coloranti e conservanti e sottoposta a maturazione breve (non superiore ad un mese).

La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso; la crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di un mm, di colore paglierino, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro ed essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 45% sulla sostanza secca.



Per gli utenti degli asili nido è prevista caciotta "biologica". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

Asiago (DOP)

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità.

La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.

Deve essere confezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi.

Emmental Bavarese

Deve essere di prima scelta e marchiato.

La pasta deve essere compatta ma morbida, di colore giallo bruno, con l'occhiatura tipica caratterizzata da buchi tondeggianti dalla dimensione di una ciliegia; non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori.

La stagionatura deve essere da 3 a 6 mesi.

La percentuale di grasso minima sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 45%.

Si richiedono confezioni sottovuoto.

Grana padano DOP

Deve essere marchiato, di prima qualità, prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima.

La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm.

il sapore deve essere fragrante e delicato.

Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%.

La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

Si richiedono confezioni sottovuoto, in ottavi e in monoporzione da 40 g.

Quartiolo Lombardo (DOP)

Deve essere prodotto secondo quanto stabilito dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10/05/93.

Deve essere a pasta molle, priva di occhiature, di colore bianco, esente da conservanti e coloranti.

Saranno rifiutati i prodotti a consistenza gessosa.

Formaggio Belpaese

Deve essere di prima scelta, di provenienza nazionale.

La pasta deve essere di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente.

La stagionatura deve essere di almeno 35/40 giorni.

Formaggio fresco spalmabile da 50g

Deve essere di provenienza nazionale; prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale, esente da coloranti o conservanti.

Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza e deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

Deve essere confezionato in vaschette monoporzioni termosaldate da 50./60 g e 80/100 gr

Formaggio primosale

Deve essere di provenienza nazionale; prodotto con latte vaccino pastorizzato; esente da coloranti o conservanti.



La pasta deve essere bianca, morbida, non deve presentare gusti anomali legati ad inaridimento od altro.

Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza e deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

Deve essere consegnato preconfezionato in vaschette termosaldate.

Deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Per gli utenti degli asili nido è previsto primosale "biologico". Oltre alle caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

Formaggio fresco tipo caprino

Deve essere di provenienza nazionale; prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, caglio, fermenti lattici e sale; esente da coloranti e conservanti.

La pasta deve essere bianca, morbida, non deve presentare gusti anomali legati ad inaridimento od altro.

Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza e deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

Deve essere consegnato in monoporzioni da 40/60 g preconfezionate in vaschette termosaldate.

Deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°9.

Parmigiano Reggiano (DOP)

Deve essere marchiato.

La pasta deve essere finemente granulosa, il sapore deve essere fragrante ma non piccante.

La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

LATTE

Si richiedono i seguenti tipi di latte:

- **intero, fresco pastorizzato di alta qualità, di provenienza nazionale e proveniente dall'agricoltura biologica per i nidi d'infanzia e per le merende nelle materne**
- parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), di provenienza comunitaria o nazionale per tutte le preparazioni di cucina nelle materne, nelle elementari e nelle medie.

Entrambi i tipi di latte non devono presentare tracce di antibiotici, conservanti (es. acqua ossigenata), additivi, odore, sapore o colore anormali e/o sgradevoli.

Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporcizia superficiale.

Il trasporto del latte fresco deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La durata del latte fresco al momento della consegna non deve essere inferiore ai 4 giorni.

Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 3 mesi.

LATTE HD (HIGH DIGESTIVE)

Deve essere fresco.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'O.M. 11 ottobre 1978.

Tabella A e successive modifiche.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.



YOGURT PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Lo yogurt deve essere di provenienza nazionale, privo di inibenti, antifermentativi e coloranti ed addensanti, aromatizzanti, stabilizzanti ed altri additivi.

Non deve presentare sapore amaro, colonie di muffe, grumi e non devono essere visibili rigonfiamenti delle confezioni per la produzione di gas.

Deve essere fornito in confezioni monodose da gr.125 circa.

Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Tipi richiesti: intero, intero alla frutta.

Lo yogurt alla frutta deve presentare la seguente composizione: yogurt, frutta, zucchero e deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste dell'A.C.

Tra gli ingredienti deve essere specificato il tipo di frutta.

Lo yogurt (intero o alla frutta) deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n° 11 ed ai seguenti parametri chimici:

acidità determinata come acido lattico	non inferiore allo 0,8%
conservanti ed inibenti	assenti
proteine	3.3% minimo
Grasso	Non inferiore a 3

Il prodotto deve essere biologico e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91 e seguenti. Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

PREPARATO SOLUBILE PER IL LATTE A BASE DI CACAO MAGRO

Deve essere preparato con i seguenti ingredienti: zucchero, cacao magro, destrosio, lecitina di soia, sale ed aromi.

Deve essere fornito in confezioni sigillate da 500 g.

Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

CACAO IN POLVERE

Deve essere amaro, preparato con cacao, aromi e carbonato di potassio come correttore di acidità.

Deve essere fornito in confezioni sigillate da 250 g.

Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 24 mesi.

GELATI, GHIACCIOLI E SORBETTI

I gelati devono essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta).



I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua.

I sorbetti devono essere costituiti da una miscela di polpa o succo di frutta (15% di frutta), sciroppo di zucchero e bianco d'uovo. Deve essere assente il latte.

Nei gelati e sorbetti non devono essere presenti coloranti e/o aromatizzanti non naturali.

Gelati, ghiaccioli e sorbetti non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli e devono essere forniti in confezioni monodose chiuse e sigillate. In particolare nelle scuole materne e nei nidi si richiedono gelati in coppette monodose da 50-60g con cucchiaino a perdere. Sulle confezioni deve essere sempre ben leggibile il termine minimo di conservazione.

Il loro trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C con un rigoroso rispetto della catena del freddo.

Alla consegna devono avere almeno 6 mesi di intervallo rispetto al termine minimo di conservazione.

I parametri microbiologici cui devono essere conformi sono riportati nell'allegato 3 - scheda n° 12.

I gelati per gli utenti degli asili nido dovranno essere prodotti biologici.

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

BUDINI

I budini devono essere al gusto di vaniglia, cacao o creme caramel e, in funzione delle richieste del Comune, freschi pastorizzati oppure stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT.

Si richiedono prodotti a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto. Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e/o sgradevoli.

Il contenuto in carboidrati non deve essere superiore al 25%.

Sono da escludere prodotti contenenti esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, coloranti non naturali, conservanti.

Devono essere forniti in vaschette monodose da circa 125g.

I budini per gli utenti degli asili nido dovranno essere prodotti biologici. Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

BURRO

Il burro deve essere di provenienza italiana, di 1° qualità; prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione.

Deve presentare una struttura con buona consistenza e spalmabile, un aspetto omogeneo e con una ripartizione di acqua uniforme, colore bianco-giallognolo caratteristico, un sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico. Deve essere esente da difetti di odore (odore di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e da fenomeni di irrancidimento. Se sezionato non deve mostrare agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fornito in confezioni originali, sigillate, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata, trasportato a temperature tra +1°C e +6°C.

Alla consegna deve avere una durata di almeno 60 giorni.

Il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato 3 - scheda n° 13 ed alla seguente composizione chimico-fisica:

Acqua	11,38%
Grasso	Min 82%
Albumine e lattosio	Min 0,6
Ceneri	0,13

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Tipi richiesti: olio di oliva extravergine **biologico** (per l'utilizzo a crudo) ed olio extra vergine di oliva (per l'utilizzo a cotto).

L'olio extravergine d'oliva **convenzionale** e quello biologico devono essere limpidi, d'annata, privi di impurezze, caratterizzati da odore fragrante e gradevole e da un gusto sapido e fragrante che ricordi quello delle olive; non devono presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere di almeno 12 mesi.

Entrambi gli oli devono essere forniti in contenitori sigillati a perdere da lt 5 e da lt 1. I contenitori da lt 5 devono essere in banda stagnata. I contenitori da lt 1 devono essere in bottiglie di vetro di colore scuro.

Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto. I contenitori non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

Durante lo stoccaggio gli oli devono essere conservati al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

L'olio di oliva deve essere di provenienza nazionale.

L'olio extravergine di oliva deve essere di prima spremitura a freddo e prodotto con olive di provenienza esclusivamente italiana. Le diciture dei requisiti indicati (olio extravergine di oliva di prima spremitura freddo e olio extravergine di oliva 100% italiano) devono essere presenti sull'etichetta.

Se sottoposto ad un panel test l'olio extravergine deve essere caratterizzato da un punteggio non inferiore a 6,5, senza tolleranze.

L'olio extravergine deve presentare i seguenti parametri analitici:

	limiti valori guida
acidita' % max	0.6%
n° di perossidi meq/02/kg	max 10
trioleina % max	0.35
spettrofotometria di cui k 232 k 270	max 2,1 max 0,160

L'olio extra vergine d'oliva biologico dovrà corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

Per gli utenti degli asili nido è previsto esclusivamente a crudo e a cotto l'utilizzo di olio extra vergine d'oliva proveniente dall'agricoltura biologica.



Il prodotto deve essere a base di basilico, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino, olio, di oliva o extravergine di oliva, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti; privo di odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento.

Le confezioni devono essere di vetro e composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Le caratteristiche microbiologiche del pesto sono riportate nell'allegato 3 - scheda n° 14

CIOCCOLATO AL LATTE

Il prodotto deve essere:

- preparato con zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lattosio e proteine del latte, lecitina e aromi naturali;
- esente da conservanti e da grassi diversi dal burro di cacao
- il contenuto minimo di cacao deve essere del 30%;
- di colore marrone uniforme, privo di difetti ed aloni, caratterizzato da una tessitura finissima ed omogenea, sapore armonico, profumo delicato e caratteristico;
- di produzione italiana o comunitaria.

Si richiedono confezioni monoporzione da 20/30g.

Alla consegna il prodotto deve presentare una durabilità superiore a 12 mesi.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce surgelato deve:

- provenire da stabilimenti di produzione comunitaria o extracomunitaria, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative;
- presentare una glassatura omogenea ed inferiore al 20%;
- essere accuratamente pulito, privo di cartilagini, pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni; essere privo di colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, corpi estranei;
- inoltre devono essere assenti: bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue;
- presentare una volta scongelato caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. In particolare, dopo lo scongelamento la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, non si devono sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque odori sgradevoli; dopo cottura la consistenza deve essere soda, mai gessosa o lattiginosa.

Ogni partita di pesce surgelato deve essere omogenea per calibro ed al momento della consegna deve avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

Tipologia richiesta: filetti di platessa e sogliola da 80/120 g cadauno; filetti di halibut, filetti di merluzzo, nasello, palombo; bastoncini di pesce impanati.

Filetti di pesce

Devono essere dichiarati senza spine e non devono presentare spine superiori a 5 mm. I tranci devono essere regolari, interi o divisi.

Bastoncini di merluzzo impanati



Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*Gadus morhua*) ed avere pezzatura omogenea. Il contenuto in merluzzo deve essere almeno del 65% e non devono essere presenti conservanti od additivi, pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.

Le carni devono essere di colore bianco e prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre, devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).

La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.

L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole; il sapore deve essere privo di retrogusti.

Il pesce surgelato deve essere fornito in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

Le confezioni devono riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta, specificandone la composizione. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. L'origine del prodotto dovrà essere nazionale o CE

I bastoncini dovranno essere in pezzatura da g. 30, non prefritti.

Il trasporto dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti od attrezzati in modo da garantire durante tutto il percorso il mantenimento della temperatura in tutti i punti del prodotto ad un valore pari od inferiore a -18°C . Sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Il pesce surgelato deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'allegato 3 - scheda n°15 ed i seguenti parametri chimici:

Platessa (*Pleuronectes platessa*)

ABTV (azoto basico volatile)	15-20 mg/100gr; Indice di alterazione $>30\text{mg}/100\text{gr}$
TMA-N (trimetilammina)	Indice di alterazione 4-5 mg/100gr (per le specie pescate in acque temperate)
Hg	$<0.5\text{ mg}/\text{Kg}$

Halibut

ABTV	12-20 mg/100gr; Indice di alterazione $>35\text{mg}/100\text{gr}$
TMA-N	$<1\text{ mg}/100\text{gr}$; Indice di alterazione 8 mg/100gr

Nasello/Merluzzo (*Merlucius spp*)

ABTV	12-20 mg/100gr; Indice di alterazione $>35\text{mg}/100\text{gr}$
TMA-N	$<1\text{ mg}/100\text{gr}$; Indice di alterazione 8 mg/100gr

Palombo (Mustelus spp)

Hg	≤1mg/Kg
----	---------

Bastoncini di merluzzo

ABTV (azoto basico volatile)	12-20 mg/100gr; Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	<1 mg/100gr; Indice di alterazione 8 mg/100gr

VERDURA SURGELATA

La verdura surgelata deve essere:

- di provenienza nazionale o CE;
- di selezione accurata;
- con colore e l'odore tipici del buon prodotto;
- gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere;
- priva di corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti, terrosità e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto);
- accuratamente pulita, mondata, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata;
- esente da macchie di colore contrastanti col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), da parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose;
- di aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso;
- caratterizzata da un "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- priva dei segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno);
- fornita in confezioni originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

La temperatura di trasporto deve essere di -18°C.

La durata alla consegna deve essere superiore a 12 mesi.

Le caratteristiche microbiologiche a cui deve essere conforme sono riportate nell'allegato 3 - scheda n° 16.

Tipi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm), piselli fini (calibro compreso tra 8.2 e 8.75 mm), spinaci, erbette, minestrone di verdura con 12 verdure, punte di asparagi, mais, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti, ecc.

In particolare:

fagiolini

- non saranno accettate forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne);
- non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile;

punte di asparagi

- devono essere poco fibrose: cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa;



minestrone surgelato

- devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure);
- le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

Tutta la verdura surgelata utilizzata per gli asili nido dovrà essere biologica. I prodotti surgelati biologici dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

VERDURA FRESCA

La verdura fresca deve essere:

- di prima categoria;
- di provenienza nazionale;
- esente da difetti, ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari;
- asciutta e priva di terrosità o corpi estranei;
- esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- di pezzatura uniforme; Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ogni collo;
- fresca e matura in modo omogeneo.

Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza.

Gli imballaggi dovranno essere sempre nuovi, privi di ammaccature, puliti e asciutti.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

1. identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere
2. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
3. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
4. Caratteristiche commerciali: categoria, calibro

I parametri microbiologici a cui deve essere conforme sono riportati nell'allegato 3 - schede n° 17 e 18.

Per ogni verdura é richiesta la rispondenza a precise caratteristiche proprie della qualità e specie richiesta.

In particolare:

patate

- devono essere prive di terra, ammaccature, germogli o parti verdi e non essere state trattate con antigerminanti;
- di peso compreso tra 60 e 270g. Pesi inferiori a 60g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle;



- imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Cipolle e aglio

- i bulbi di aglio e cipolla devono essere sani, intatti, compatti, esenti da parassiti ed altri danni e non trattati con antigerminanti.

Pomodori da insalata

si richiedono sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costolati:

- devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo, mai essere completamente rossi o completamente verdi e pronti per essere consumati entro due o tre giorni;
- caratterizzati da una polpa resistente priva di ammaccature e screpolature.

Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.

Peperoni dolci

- devono essere interi, freschi, ben sviluppati, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

Ortaggi a foglia verde e verze

- devono essere turgidi e privi di foglie gialle o rinsecchite;
- esenti di danni da gelo;
- non prefioriti.

Zucchine

- devono essere pulite, sane, intere, consistenti, esenti da danni o da cavità interne, munite di peduncolo inferiore ai 3 cm.

Il peso di ogni zucchina deve essere compreso tra 100 e 200g.

Melanzane

- devono essere intere, sane, pulite, fornite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.

Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100g.

Insalate

- sulla confezione deve essere sempre indicata la denominazione;
- i cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo.

Le lattughe devono avere un peso medio di 150g per cesto.

Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es. cicoria, milano o indivia witloof).

Carote

- devono essere fresche, intere, sane, senza biforcazioni, germogli e parti legnose;
- pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.

Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20mm di diametro o peso di 50g.

Finocchi

- devono avere un diametro minimo di 60 mm.

Non sono ammessi prodotti orticoli di quarta gamma



FRUTTA FRESCA PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Disposizioni generali relative alla produzione

-Da Agricoltura biologica

I prodotti di 1° categoria, o in via eccezionale di 2° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del regolamento UE 2092/91

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento

In applicazione al Regolamento CE 2092/91, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichetta dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime di controllo CE"

In caso di non reperibilità del prodotto biologico è possibile, dopo aver informato l'A.C, utilizzare l'analogo prodotto a filiera controllata.

- A Filiera controllata

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare a lotta integrata, validato almeno da un organismo regionale riconosciuto

Etichettatura e presentazione: come il convenzionale + disciplinare di riferimento

Caratteristiche merceologiche e di qualità

La frutta dovrà essere di produzione nazionale o comunitaria, tranne le banane, e di stagione .

Per caratteristiche merceologiche la frutta dovrà essere di categoria 1°, secondo le norme di qualità CE per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari.

Caratteristiche generali di qualità

- prodotti sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e terriccio;
- al giusto livello di maturazione ottenuto in modo naturale;
- privi di umidità esterna anormale;
- maturi fisiologicamente;
- omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- di calibro omogeneo
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole
- di consistenza caratteristica e omogenea
- privi di tracce di muffa
- esenti da sostanze per il trattamento superficiale dei prodotti, in particolare privi di residui visibili di fertilizzanti o anticrittogamici
- di dimensioni omogenee. Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ogni collo.

Gli imballaggi dovranno essere sempre nuovi, privi di ammaccature, puliti e asciutti.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

5. identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere



6. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
7. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
8. Caratteristiche commerciali: categoria, calibro

In applicazione al regolamento CEE 2092/91, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sull'etichetta dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime Controllo CEE"

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice e il marchio di appartenenza.

Tipologia richiesta: frutta di stagione nel rispetto della seguente tabella. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito due volte nella stessa settimana;

Gennaio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi;
Febbraio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi;
Marzo	arance, banane, mele, pere, kiwi;
Aprile	banane, mele, pere, kiwi, prugne, nespole;
Maggio	fragole, banane, ciliegie, nespole, prugne, mele, pere;
Giugno	albicocche, pesche, prugne, kiwi, banane, ciliegie, fragole, pere estive;
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere estive, pesche, susine;
Settembre	uva, prugne, mele, kiwi, pere, pesche, susine, fichi;
Ottobre	uva, mele, pere, kiwi, banane, cachi;
Novembre	pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, mele, uva, kiwi, clementine senza semi, cachi;
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi;

In particolare:

Mele

- devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark, red delicious ecc);
- sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Si richiede un calibro minimo di 70 mm.

Pere

- devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, kaiser, decana ecc);
- non sono accettate pere che non siano al giusto punto di maturazione.

Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es coscia gentile, precoce di altedo, etc.).

Uva

- si richiedono le varietà Italia e Regina (bianca e nera a rotazione);
- devono essere forniti grappoli con acini asciutti e maturi, privi di ammaccature, di colorazione uniforme e senza residui di antiparassitari, esenti da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

Banane

- devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento;



- al momento della consegna non devono essere completamente mature.
- Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175g; il calibro tra 40/50mm.

Arance

- non devono essere asciutte all'interno, devono avere un contenuto minimo in succo del 35%;
- non sono accettati frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 53 mm;
- non devono essere state trattate con difenile.

Mandarini, clementine senza semi, mandaranci

- non devono essere asciutti all'interno, devono avere un contenuto minimo in succo del 40%;
- non sono accettati frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal.

Pesche e nettarine

- devono essere a pasta bianca e gialla.
- si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 51/56 mm.

Ciliege

- devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine.

Kiwi

- devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo;
- ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 60g e da un diametro non inferiore ai 45mm;
- non sono accettabili i frutti avvizziti e molli, quelli doppi o multipli.

Susine

- devono essere prive di difetti;
- non sono accettabili susine con diametro inferiore a 25 mm.

Angurie

- devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature;
- il peduncolo deve essere lungo al massimo cm 5.

Meloni

- devono essere puliti, integri, ben sviluppati.

Albicocche

- devono essere intere, pulite e sane;
- il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno intense;
- la polpa deve essere arancione o arancione scuro.

Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm.

NETTARI DI FRUTTA

I nettari devono:

- essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero. La percentuale di succo e/o purea di frutta non deve essere inferiore al 40/50%;



- essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione;
- essere privi di edulcoranti artificiali, conservanti, additivi e coloranti ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante;
- avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
- essere forniti nei gusti: pera, pesca, mela, albicocca, arancio in contenitori tetrabrick da 125 ml o in bottiglie di vetro a secondo delle richieste dell'A.C.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI (SPREMITA DI ARANCE)

I succhi freschi devono essere:

- al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti;
- freschi, non concentrati e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.

CONFETTURE DI FRUTTA

Le confetture devono essere:

- del tipo extra, ottenute cioè dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta. La quantità di polpa di frutta utilizzata rispetto agli zuccheri presenti non deve essere inferiore al 45%;
- prive di aromi artificiali, edulcoranti sintetici, coloranti e conservanti.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

Si richiedono le seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia in confezioni sigillate monoporzione per la merenda o la colazione ed in vasetti di vetro per la preparazione di torte.

POMODORI PELATI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

I pomodori pelati devono essere:

- del tipo lungo, immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici;
- interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non devono essere presenti parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia;
- privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 3 anni di conservazione.

Si richiedono confezioni di dimensioni tali da esaurirne l'uso in giornata.

I contenitori devono essere in banda stagnata, privi di difetti quali: ammaccature, punti di ruggine e punti di corrosione interni; i fondelli non devono essere bombati.

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Le uova devono:

- essere fresche, di provenienza nazionale;
- di categoria A e di classe M; non devono essere state pulite con trattamenti umidi, né prima né dopo la classificazione;
- provenire da galline allevate all'aperto ed alimentate solo con mangimi a base di cereali. In particolare le modalità di allevamento devono comparire sul guscio delle uova mentre le indicazioni del tipo di alimentazione delle galline ovaiole devono comparire sugli imballaggi;
- essere consegnate in confezioni originali.

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

La loro conservazione deve avvenire evitando la promiscuità con altri alimenti.

Devono rispondere alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato 3 - scheda n°19.

UOVA LIQUIDE PASTORIZZATE

Le uova liquide pastorizzate devono essere impiegate in tutti i prodotti contenenti uovo, quale ingrediente non primario (es. cotolette, polpette, ecc)

Devono essere conformi al DL n° 65 del 4/02/93 e provenire da uova fresche di categoria A.

Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.

Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.

LEGUMI (SECCHI E SURGELATI) PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

I legumi devono essere:

- di pezzatura uniforme, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (anche di provenienza vegetale);
- essiccati uniformemente;
- privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati;
- forniti in confezioni originali sigillate di peso non superiore ad 1 Kg.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere non inferiore a 12 mesi.

Nel periodo primavera/estate devono essere forniti solo legumi surgelati per evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

Tipi richiesti: fagioli di diverse tipologie, di lunghezza compresa tra 1,5 e 1,2 cm (borlotti, cannellini, di spagna), lenticchie mignon, ceci.

AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non contaminate da parassiti.

Si richiedono:

- basilico e prezzemolo, freschi e/o surgelati, prodotti nel rispetto della normativa vigente;
- salvia e rosmarino freschi, origano in foglie essiccato in confezioni sigillate in quantità non superiori ai 500g;
- noce moscata e cannella in confezioni sigillate in quantità non superiore ai 50 grammi.

ZAFFERANO

Lo zafferano deve essere in polvere e fornito in involucri monodose sigillati.

SALE

Il sale deve essere:

- marino integrale o iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90;



- pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica o ambientale;
- privo di additivi.

Tipi richiesti: fino e grosso.

Deve garantire i seguenti standard analitici (contenuti medi):

NaCl	96%
MgCl ₂	0,11%
MgSO ₄	0,01%
KCl	0,01%

ZUCCHERO SEMOLATO

Lo zucchero, di barbabietola o di canna, deve essere:

- privo di impurezze o frammenti di insetti;
- fornito in confezioni integre ed a tenuta.

MIELE

Si richiede miele millefiori di provenienza nazionale.

Non sono ammesse miscele con miele extracomunitario.

Il contenuto in saccarosio deve essere inferiore al 5%, il contenuto in acqua deve essere attorno al 17/18%, la presenza di HMF è tollerata in quantità non superiore al 10mg/Kg.

Devono essere assenti pesticidi, antibiotici e difetti quali la presenza di sabbia, muffa, frammenti di insetti, sapori od odori anomali.

Sull'etichetta devono essere indicate sia la data di produzione che quella di scadenza: deve essere fornito entro due anni rispetto alla data di produzione.

PREPARATO PER BRODO

Il preparato per brodo può essere fornito sotto forma di granuli o pasta.

Deve essere:

- di colore uniforme, di aspetto omogeneo ed esente da sapori ed odori anomali;
- fornito in barattoli di materiali plastico con coperchio facilmente richiudibile e conservato in luogo asciutto.
- rigorosamente privo di monosodio glutammato,
- rigorosamente privo di mono e digliceridi degli acidi grassi

Non deve essere utilizzato per le preparazioni destinate agli utenti del nido. Per questi ultimi il brodo vegetale deve essere preparato giornalmente con verdure fresche.

TONNO IN CONSERVA DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA

Il prodotto deve essere:

- di odore gradevole, di colore rosa uniforme in tutte le sue parti, di consistenza omogenea e compatta, mai stopposa e non deve presentare vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue);
- di provenienza nazionale o comunitaria;



- fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne, in pezzature di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

Il contenuto in istamina deve essere < a 200ppm.

Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

Tipi richiesti: al naturale o in olio di oliva.

OLIVE

Le olive devono essere

- prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, acido citrico e lattico come correttori di acidità e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;
- di gusto dolce
- in salamoia;
- prive di noccioli;
- di provenienza nazionale o comunitaria;
- fornite in confezioni di dimensioni tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

ACQUA MINERALE DA MANTENERE IN DISPONIBILITA' PER EMERGENZE E GITE

L'acqua minerale deve essere:

- naturale;
- minimamente mineralizzata;
- fornita in bottiglie di vetro e presentare le seguenti caratteristiche:

residuo fisso	< 50 mg/l
PH	neutro, compreso tra 6.5 e 7.5 unità pH
sostanze organiche, ione nitrito, fosfati, ammoniaca, cadmio, piombo ed il radon	Assenti

NB: per ogni prodotto alimentare sopra riportato, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria ad identificare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche definite nelle relative schede tecniche.

TE

Si richiede il te in bustine. Le bustine devono essere integre, il prodotto in esse contenuto, costituito da foglie o parti di foglie, deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lvo 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n. 578 del 30/5/53 e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Sull'etichetta devono essere indicati gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto caratteristiche nutrizionali particolari e le istruzioni per l'uso. In particolare devono essere



indicati il tenore in carboidrati, proteine, grassi espressi per 100 gr o 100 ml di prodotto, l'indicazione in kilocalorie e in kilojoules del valore energetico, l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale) e la presenza o assenza di glutine se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi (Regolamento per l'attuazione delle direttive 96 / 5 / CE e 98 / 36 / CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini).

Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

FIOCCHI DI MAIS

Devono essere prodotti con farina di mais, esenti da conservanti od altri additivi e da grassi idrogenati.

Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

ESTRATTO SOLUBILE DI TÈ DETEINATO PER LA PRIMA INFANZIA

Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.

La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.

Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

CAMOMILLA

Si richiedono l'estratto solubile di camomilla e la camomilla in bustine.

L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla e destinato alla prima infanzia.

Le bustine devono essere integre, il prodotto in esse contenuto, costituito da fiori interi o da parti di fiore, deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

FARINA LATTEA

È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte (legge sui prodotti dietetici e regolamento per l'attuazione delle direttive 96 / 5 / CE e 98 / 36 / CE).

Deve essere prodotta con farina di riso, mais, latte in polvere e può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

È un prodotto dietetico indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata superiore a 12 mesi.

SEMOLINO CON E SENZA GLUTINE

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata superiore a 12 mesi.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON GLUTINE

E' un prodotto dietetico indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Deve essere prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine; è un alimento.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

E' un prodotto dietetico.

Le proteine presenti devono provenire da uova e latte.

Deve essere assente il glutine mentre il lattosio non deve essere presente in quantità superiore all'1.1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

CREMA DI RISO

E' un prodotto dietetico indicato dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Deve essere prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

CREMA DI AVENA

E' un prodotto dietetico indicato dal 6° mese in poi come integratore al latte.

Deve essere prodotta con farina di avena .

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

CREMA DI MAIS E TAPIOCA

E' un prodotto dietetico indicato dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Deve essere prodotta con farina di riso e mais con tapioca.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

E' un prodotto dietetico che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno ed avere una composizione il più possibile simile ad esso.



Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

LIOFILIZZATI DI CARNE E DI PESCE

Sono:

- prodotti dietetici indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- preparati con carne liofilizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce ed eventualmente integrati con farina di riso e di vitamine.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna devono presentare una durata di almeno 12 mesi.

OMOGENEIZZATI DI CARNE O PESCE

Sono prodotti dietetici indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Devono essere preparati con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce eventualmente integrata con farina di riso e di vitamine.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata di almeno 12 mesi.

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

Sono prodotti dietetici indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Devono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista, banana, etc).

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie.

Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lg. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- alimenti per allergici ed intolleranti (es latte e/o formaggi di pecora o capra, latte e gelati di soia, etc);
- alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle, etc.) ed in confezioni da 250g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, base per pizza, dolci, biscotti, gelati, budini etc. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi (ad es. carni fresche o surgelate di provenienza nazionale, con



Città di
CERNUSCO
SUL NAVIGLIO
Provincia di Milano

Palazzo Comunale Via Tizzoni, 2
Telefono 02.92.781
Fax 02.92.78.237
C.A.P. 20063
Codice Fiscale e Partita Iva 01217430154

requisiti sulle modalità di allevamento e alimentazione analoghi a quelli richiesti dal presente capitolato per il pollame e per le carni bovine).