

ALLEGATO 1)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

PRODOTTO	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	EVENTUALI MIGLIORIE
PANE	<p>Pane SENZA GRASSI contenente sola acqua, sale e lievito di birra, preparato giornalmente in pezzatura non superiore a gr. 60 prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari preferibilmente coltivate in Italia senza l'utilizzo di O.G.M.: farina di grano tenero di tipo 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi:</p> <p>Pane di tipo 0 Pane di tipo 1 Pane di tipo integrale</p> <p>Si richiede di proporre pane integrale (preferibilmente biologico) 1 volta alla settimana (per i bambini oltre i 2 anni)</p> <p>Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.</p> <p>Pane preparato con farina di soia miscelata e sfarinati di grano.</p> <p>Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto e pane di tipo comune.</p>	
IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA	<p>Impasto ottenuto da lavorazione di farina di tipo 0, acqua, sale, lievito naturale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti tali da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali e la fermentazione eccessiva. In alternativa, a causa di spazi limitati si può utilizzare impasto di farina reperita presso un fornitore locale.</p>	
RISO	<p>Conforme alla legge n. 325 del 18.3.1958, il riso, di provenienza italiana, coltivato senza l'utilizzo di O.G.M., deve:</p> <ul style="list-style-type: none">• Essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;• Appartenente a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:	

	<ul style="list-style-type: none"> - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino; - varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio; Vialone; • essere posto in precofenzioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui 	
PASTA	<p>La pasta deve essere di piccolo formato asciutta o in brodo (per i più piccoli)</p> <p>Le paste alimentari devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore; ○ essere prodotte nei seguenti tipi: ○ pasta secca di semola o di semolato di grano duro; ○ pasta secca o fresca all'uovo; ○ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati; ○ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti; ○ prodotte con grano italiano. ○ pasta fresca ripiena di ricotta e spinaci senza additivi alimentari aggiunti. ○ Le paste alimentari fresche senza o farcite a base di carne devono essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso. ○ I tortellini, panzerotti o ravioli dovranno essere freschi e di produzione artigianale con il ripieno privo di spezie. ○ Dovranno inoltre essere privi di conservanti. 	
PASTA ALL'UOVO	<p>La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni kilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (Circolare n 32 del Ministero della Sanità del 3/8/85).E'ammessa</p>	

	l'utilizzazione di ovoprodotti, preparati comunque con uova intere di gallina.	
FARINA	Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0" con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole. Deve essere esente da corpi estranei e parassiti, larve, muffe ed altri agenti infestanti; non deve presentare grumi e fenomeni di impiccamento. Umidità non superiore al 14,5%	
FARINA DI MAIS	La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sui prodotti del granturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.	
LEGUMI	Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. I legumi secchi dovranno: <ul style="list-style-type: none"> • Essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie); • Essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso la minor permanenza possibile di prodotto residuo; • Non essere trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. 	
CONSERVE E SEMICONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA	Non sono ammessi prodotti ortofrutticoli in scatola ad eccezione dei pomodori pelati. Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato. POMODORI PELATI: devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, di provenienza	

	<p>italiana, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.</p> <p>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA O AL NATURALE: tonno del tipo yellow finn, di produzione nazionale, confezionato in scatole di banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione ed altri difetti. Il prodotto dovrà essere composto da pezzi interi, senza briciole e frammenti, con carne di colore chiaro. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Se presente, l'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extra vergine.</p> <p>PESTO: se confezionato deve contenere prodotti di prima qualità. Il grasso presente dovrà essere olio extravergine di oliva, non devono essere presenti additivi, né aromatizzanti. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.</p>	
<p><u>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</u></p>	<p>Circa la frutta e la verdura, prediligere i tipi di stagione proponendo il maggior numero di tipologie diverse presenti sul mercato. Circa le verdure, prediligere la cottura a vapore.</p> <p>Dovranno :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione; • Appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1° categoria extra o 1° categoria; • La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo (di regola deve avvenire tre volte nella settimana); • Essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate. • Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto) origine e trattamenti subiti. • Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni. • Devono essere di origine italiana a produzione tipica stagionale e coltivati senza l'utilizzo di O.G.M. • E' preferibile somministrare frutta e verdura di stagione; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92. • I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni. • Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF • Tutti i prodotti provenienti da agricoltura a lotta integrata dovranno disporre della certificazione idonea. <p>Si richiede la preparazione almeno due volte al mese di macedonia preparata con frutta fresca di stagione e quindi senza conservanti e coloranti (non viene accettata la macedonia in scatola) Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza l'identità del produttore o della ditta confezionatrice. All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.</p>	
<p>CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI</p>	<p>Si sottolinea l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità. Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.</p>	
<p>CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA</p>	<p>La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.</p>	

	<p>Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.</p>	
<p>VERDURE SURGELATE</p>	<p>Tutti gli alimenti surgelati dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere conformi alla legge 27.1.1968, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche; • Essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi. <p>Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D L 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.</p> <p>I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.</p> <p>MINISTRONE SURGELATO:</p> <p>Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.</p> <p>FAGIOLINI FINI VERDI- ASPARAGI</p> <p>Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e comunque non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentosi.</p>	

	<p>SPINACI E BIETE: Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta</p> <p>PISELLI FIN/FINISSIMI I E FAGIOLI Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.</p> <p><u>Confezionamento e trasporto surgelati.</u> I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto. In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo. In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.</p>
--	---

CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - CUNICOLI - ITTICI

<p>CARNE BOVINA</p>	<p>La carne bovina deve essere fornita confezionata sottovuoto, e solo la parte più magra, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio mensa nido - materna - elementare, media</p> <p>Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso prive di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.</p> <p>Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.</p> <p>Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 (cinque) giorni, il disosso, la lavorazione ed il</p>	
----------------------------	---	--

confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 - 10 giorni dalla data di macellazione

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di marchio COALVI o equivalente, non proveniente da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le carni di bovino e suino devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94;
- Essere preferibilmente già disossate e confezinate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- Riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura ;
- Riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate (+3° C per le frattaglie) E I -15° C per le carni congelate;

	<ul style="list-style-type: none"> • Avere vita residua (shel life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. <p>Carni di vitello:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non si accetta l'impiego di carni di sanato e carni di giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) • Si richiedono carni di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana e/o carni di zootecnia biologica. 	
CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)	Deve essere costituita da un'unica pezzatura priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm. 8 a cm. 12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà pervenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato.	
POLLAME	Le carni di pollo devono essere fresche e provenienti da allevamenti biologici e allevati sul territorio nazionale e non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R: n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.	
PETTI DI POLLO	Le carni avicole (pollo e tacchino provenienti da allevamenti biologici) devono: <ul style="list-style-type: none"> • Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del 	

	<p>D.P.R. 495/97;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90; • Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; • Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate; <p>I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animal, sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da allevamenti biologici e nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.</p>	
COSCE DI POLLO	<p>Le cosce di pollo proveniente da allevamenti biologici devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le cosce di pollo devono avere le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione: pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata, prive di zampe, tagliate a livello del metatarso, grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro con odore tipico. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.</p>	

TACCHINO	<p>Il prodotto deve provenire da animali di allevamenti di origine nazionale e da allevamenti biologici.</p> <p>Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia</p> <p>Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato</p> <p>I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE.</p>	
FESA DI TACCHINO	<p>La fesa di tacchino fresca e biologica deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario. • essere macellati da non oltre 3(tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione, • essere privi di ossa e di parti legamentose; • non deve presentare liquidi di essudazione e trasudazione; • essere di gusto gradevole e tenera; • non presentare caratteristiche organolettiche alterate; • non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono comunque essere rispettati i tempi di sospensione. <p>Normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti. D.P.R. M. n. 503/82 e regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato</p>	
<u>PRODOTTI ITTICI</u>	<p>PESCE</p> <p>Fornitura di prodotti surgelati/congelati.</p> <p>Per pesce si intende: platessa, merluzzo, sogliola, palombo. Il tessuto muscolare del pesce deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni</p>	

ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da “bruciature da surgelazione”.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta essere specificati dai responsabili delle mense a secondo delle necessità.

I prodotti ittici devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- Essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.3.2002;
- Se commercializzati freschi, appartenente alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- Se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportate chiaramente in etichetta la % di glassatura;

Il pesce deve:

- Essere presentato perfettamente eviscerato , sfilettato, dislicato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- Essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai $- 18^{\circ}$ C per i prodotti surgelati o congelati;

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato o congelato e prodotto da grandi marche. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del Dl. 27/01/92. Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). Devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. I tipi di pesce surgelati da utilizzare

	<p>sono: filetti di merluzzo, nasello, platessa, sogliole, alibut i bastoncini di pesce dovranno essere ottenuti da filetti di merluzzo e non devono essere ricostituiti. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.</p> <p><i>Confezionamento e Trasporto:</i> Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.</p>	
<u>UOVA</u>	<p>Sono richieste uova provenienti da allevamenti biologici e di produzione nazionale di categoria A e Extra A. Tutte le etichette devono riportare obbligatoriamente i seguenti dati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova 2) Numero distintivo del centro di imballaggio 3) Categoria di Qualità (A o Extra A) 4) Categoria di peso 5) Numero di uova imballate 6) Data di durata minima, non superiore a 21 giorni, espressa col giorno e il mese. 7) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica. <p>Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione. Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C. Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina. Verifica periodica della temperatura di conservazione. Devono essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.</p>	
<u>PRODOTTI</u> <u>CASEARI</u>	<u>LATTIERO</u>	<p>I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P. R. 14.01.1997,</p>

	<p>n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.</p> <p>I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.</p> <p>Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.</p>	
LATTE	<p>Per <i>latte</i> si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D P R 14 011997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata". Il latte deve provenire da allevamenti di animali alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme di legge Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, ne' additivi di alcun tipo.</p> <p>Nel caso di utilizzo di latte fresco pastorizzato di alta qualità esso dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n. 169.</p>	
YOGURT	<p>Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere confezionati in monoporzioni; • Contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10 per gr. sia per <i>Str. Thermophilus</i> sia per <i>L. bulgaricus</i> al momento della consegna; • Essere privi di additivi coloranti e aromi artificiali; • Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C; • Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto; <p>Lo yogurt non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere in purea, ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Non deve, inoltre, contenere coloranti, ne' conservanti chimici, ne' aromatizzanti. La data di scadenza deve essere di almeno tre settimane a partire dalla data di consegna</p>	

BUDINO	<p>Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici U.H.T. e in contenitori sigillati. Deve contenere latte fresco pastorizzato nella percentuale minima dell'80%. Non deve contenere conservanti, coloranti o aromi artificiali.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.</p>	
RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI	<p>FORMAGGI</p> <p>Devono essere della qualità: crescenza, ricotta, toma piemontese, mozzarella, caciotta, parmigiano reggiano o grana padano, primo sale e dovranno essere freschi e genuini, prodotti in special modo nel territorio della Regione Piemonte.</p> <p>CRESCENZA: la pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore che va dal bianco al giallognolo, sapore dolce. Avrà la seguente composizione: latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.</p> <p>RICOTTA: proveniente da latte fresco vaccino, non deve essere pastorizzata e a lunga scadenza, non deve presentare conservanti, il caglio utilizzato dovrà essere naturale e non ottenuto da additivi chimici.. La ricotta dovrà avere scadenza di uno o due giorni successiva alla data di produzione.</p> <p>TOMA PIEMONTESE: proveniente da latte vaccino, di colore banco paglierino con occhiatura minuta diffusa, di sapore dolce e gradevole, di aroma delicato;</p> <p>CACIOTTA: prodotto italiano con latte vaccino, pasta morbida, senza occhiature, bianca, di sapore dolce, esente da muffe, contenuto in materia grassa non inferiore al 50%.</p> <p>MOZZARELLA: deve provenire da latte intero vaccino. Si escludono prodotti con conservanti. La mozzarella dovrà avere scadenza di almeno due settimane dalla data di consegna e deve essere un formaggio a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, senza macchie o colore giallognolo, avere sapore gradevole, non acido, tipicamente burroso.</p> <p>PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: dovrà rispondere alle norme vigenti D.P.R. 1269/865. Dovrà essere</p>	

	<p>stagionato almeno 18 mesi. Sulla forma dovrà essere impresso il marchio del consorzio di provenienza, il numero di matricola su almeno 2 punti e la data di produzione.</p> <p>Sono da prediligere quelli magri o semigrassi, poco o per niente salati, non fermentati, preferibilmente di provenienza biologica garantita che li assicuri privi di additivi, conservanti, aromatizzanti e residui di pesticidi o fitofarmaci.</p> <p>Da escludersi la produzione da latte in polvere.</p>	
FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA	<p>Sono concessi anche se consigliati più raramente i formaggi da taglio del tipo taleggio, caciotta, quartirolo, fontina, emmenthal</p> <p>Il formaggio da condimento deve essere del tipo parmigiano reggiano o equivalente, di prima scelta, prodotto da latte vaccino di stagionatura di almeno 18 mesi. Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio. Non devono contenere conservanti e per tutti i tipi di formaggio devono essere preparati solo con latte, caglio e sale.</p> <p>I formaggi devono essere di prima scelta; non sono ammesse forme sottoscelte, devono riportare sulla confezione il tipo di formaggio il nome del produttore, il luogo di produzione composizione eventuali additivi e conservanti aggiunti nonché la data di scadenza.</p>	

GRASSI ANIMALI E VEGETALI:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	<p>Si richiede che provenga tale prodotto prec confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.</p> <p>Si accetta esclusivamente l'olio extra vergine di oliva di produzione nazionale ed ESTRATTO A FREDDO che deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio e deve essere dell'ultima campagna olearia . Il prodotto non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa come acido oleico Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure. I prodotti forniti devono avere una data di scadenza non inferiore ai sei mesi.</p>	
------------------------------------	--	--

BURRO	<p>Per “burro si intende il prodotto definito all’ art. 1 della Legge 23.12.1956 n. 1526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all’interno. Il prodotto deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all’82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.</p> <p><u>Autocontrollo:</u> verifica <i>temperatura di trasporto</i> (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).</p> <p>Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell’etichettatura, con riguardo alle scadenze.</p> <p>Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto)</p> <p>Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell’etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione</p> <p>Verifica periodica della temperatura di conservazione vedi trasporto)</p>	
--------------	--	--

SALUMI

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE.	<p>I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D. L.vo 30.12.1992 n. 537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.</p> <p>I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.</p> <p>I prodotti sottoposti a stagionatura devono avere maturazione uniforme, senza parte esterna eccessivamente essiccata e con la parte interna completamente matura. Non devono contenere nitrati e/o nitriti in eccedenza secondo i limiti di legge.</p> <p>Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l’imballaggio. L’etichettatura dovrà</p>	
--	--	--

	essere conforme al D.L.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.	
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO	Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 Kg, con assenza di difetti esterni e interni: la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi. Non deve essere utilizzato prosciutto preventivamente affettato e confezionato sotto vuoto. Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di provenienza nazionale.	
PROSCIUTTO COTTO	Deve essere di coscia di prima qualità del tipo senza polifosfati aggiunti di provenienza nazionale, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, l'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né presentare odori sgradevoli, non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti; il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5. (vedi allegato n) la fetta non deve superare i 20/25 grammi, compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve essere "ricostituito" ed in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. <u>Autocontrollo:</u> verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire). Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione. Verifica periodica della temperatura di conservazione vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.	
<u>SALE DA CUCINA</u>	Il sale deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106 e sia fine che grosso, dovrà essere <u>iodato</u> e in piccola pezzatura (1 Kg) per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo. Non deve contenere impurità e corpi estranei.	

NON E' CONSENTITO L'USO DI: dadi ed altri preparati per brodo anche vegetali; additivi e conservanti; inoltre non dovranno essere utilizzati semilavorati quali: pasta sfoglia, lasagne preparate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, soffocini, fiocchi di patate (per la preparazione di pure si devono usare obbligatoriamente patate,) sughi preparati con glutammato, (sono accettati sughi e condimenti preparati freschi senza uso di glutammato ma con aromi naturali) ecc.

PRODOTTI BIOLOGICI

Per coltivazione BIOLOGICA si intende un tipo di coltivazione vegetale nel quale non si sia ricorso all'uso di fitofarmaci o ai concimi di sintesi. I sistemi di coltivazione debbono avvenire nel rispetto del ciclo naturale: non sono ammesse le coltivazioni forzate in serra. Non devono essere utilizzati né coadiuvanti né additivi sintetici di sorta (coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti e stabilizzanti, addensanti e gelificanti, aromi). Per la conservazione non sono ammesse sostanze chimiche di sintesi, che, quindi non devono essere applicate né direttamente al prodotto né al magazzino di stoccaggio. I contenitori devono essere in vetro, tessuto, carta e cartone per alimenti: sono da escludere le bande stagnate e le indicazioni precedenti devono essere accompagnate da certificazione che ne attesti non solo le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, ma anche la qualità di naturalità.

I prodotti biologici che eventualmente potranno essere introdotti nei menù adottati dovranno pertanto uniformarsi a tutte le normative disciplinanti la produzione e la denominazione delle derrate alimentari descritte come biologiche.