



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA
dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi
destinato ai degenti e ai dipendenti

ALLEGATO 10d) – CATEGORIE MERCEOLOGICHE

REV. 01 -GIUGNO 2016

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto, e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Dlgs 109/1992 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina.

Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

LATTICINI

Descrizione dei prodotti

- Mozzarella
- Burro
- Scamorza
- Formaggio a pasta filata

Mozzarella

Caratteristiche richieste:

- essere prodotta con latte vaccino fresco/pastorizzato, caglio e sale;
- possedere un peso da 50 e da 125 gr c.a., immersa in liquido di governo colore bianco porcellanato e priva di ingiallimenti, con crosta sottile e superficie liscia non viscida, confezionata singolarmente,
- avere un sapore delicato, non acido, tipicamente burroso e caratteristiche microbiologiche come da normativa vigente in materia;
- essere di buon gusto e non presentare anomalie dovute a irrancidimento o altro;
- possedere il grasso minimo previsto dalla normativa di legge;
- avere una umidità max 65%;
- avere l'indicazione della data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione.

Burro

Caratteristiche richieste:

- ottenuto unicamente da crema di latte di vacca, separata per centrifugazione (con esclusione del burro di siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- non contenere alcun conservante, sale, né coloranti;
- avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro ad elevato tenore di grasso;
- non avere più dell'1% di acidità;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato, non avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- per il burro di affioramento o di centrifuga, oltre il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza;
- le modalità di produzione, composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia;
- confezioni da gr. 125 e 250.

Burro, in conf. monodose

Caratteristiche richieste:

- fornito in confezione monodose da 10 gr.;
- essere di 1^a qualità, confezionato nei modi di legge e non presentare anomalie di qualsiasi natura;
- le confezioni dovranno essere integre;
- i contenitori esterni dovranno recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

Scamorza

Caratteristiche richieste:

- essere di gr. 150 circa cad.;
- prodotte con latte vaccino e in ambiente sterile;



- contenere grasso minimo previsto dalla normativa di legge ed essere corrispondenti a tutte le
- norme prescritte dalle leggi e regolamenti in materia.

Formaggio a pasta filata tipo Galbanone

Caratteristiche richieste:

- crosta sottilissima, liscia, di colore paglierino;
- essere prodotto con latte intero di vacca di provenienza italiana non stagionato come prescritto dalla vigente normativa;
- sapore dolce e delicato, compatto al taglio;
- la percentuale in peso di grasso deve essere quella prevista dalla normativa vigente;
- da fornire in monoporzioni da 50 e da 100 gr.

Latte

- ✓ Latte U.H.T. intero da 1 lt;
- ✓ Latte U.H.T. parzialmente scremato da 1 lt;

Caratteristiche richieste:

- Devono essere confezionati in appositi recipienti di cartone plastificato "tetra pak" o "brik" o "blok pak" dal contenuto di lt. 1 (uno) e da lt. 0.500
- le confezioni da devono riportare il TMC (tempo minimo di conservazione) ai sensi del D.P.R. n.109/92;

In particolare sul contenitore dovrà essere riportata la denominazione del tipo di latte, il termine di conservazione indicato con la menzione "*da consumarsi entro*", seguito dalla data riferita al giorno, mese ed all'anno, il luogo di origine o di provenienza, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

- deve essere conforme alle vigenti normative e deve provenire da stabilimenti di trattamento e di trasformazione di latte e di prodotti a base di latte riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54, concernente il "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- Deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno 75 gg;
- I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni originali integre e devono mantenere tale requisito fino al momento dell'utilizzo.
- Le forniture dovranno essere effettuate privilegiando prodotti provenienti da primarie industrie nazionali o in ambito CE.
- Dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

PRODOTTI CASEARI

- ✓ Formaggio Bel Paese
- ✓ Formaggio Asiago tipo pressato
- ✓ Formaggio Laerdammer
- ✓ Emmenthal Dop Svizzero originale porzionato e intero e sottovuoto da gr. 50 e da g 100 c.a.
- ✓ Parmigiano Reggiano Dop in forma rotonda del peso di Kg. 30-35 c.a.

Formaggio Bel Paese

Caratteristiche richieste:

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Il contenuto di grassi deve essere conforme alle prescrizioni di legge.

I formaggi da fornire non dovranno essere in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, e non dovranno essere colorati all'interno e all'esterno con sostanze nocive.

Confezionamento:



Gli involucri esterni dovranno recare in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo.

Formaggio "Asiago" tipo pressato

Caratteristiche richieste:

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

In particolare:

- Deve avere le caratteristiche prescritte da D.P.R. 21 dicembre 1978.
- Forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane;
- Peso medio forma da 11 a 15 chili con variazioni in più o meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, altezza 11/15 cm., diametro cm. 30/40;
- Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole;
- Maturazione 20-40 giorni;

Deve essere consegnato in forme con marchio del relativo Consorzio di tutela.

Formaggio Leerdammer

Caratteristiche richieste:

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Il contenuto di grassi deve essere conforme alle prescrizioni di legge.

I formaggi da fornire non dovranno essere in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, e non dovranno essere colorati all'interno e all'esterno con sostanze nocive.

Confezionamento:

Gli involucri esterni dovranno recare in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo.

Emmentaler svizzero originale porzionato e a tranci (dop)

Caratteristiche richieste:

- formaggio a pasta cotta, tipo bavarese, prodotto con latte vaccino fresco. Deve avere consistenza soda ed elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione distribuita su tutta la forma, a forma circolare, a superficie lucente, sapore dolce e gradevole;
- il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca;
- periodo medio di maturazione di 3 mesi ca;
- in confezioni da 50 e da 100 g;
- a tranci;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale e/o altre cause.

Parmigiano Reggiano (dop)

Caratteristiche richieste:

- essere "Parmigiano Reggiano Tipico" prodotto nelle province di Parma e di Reggio Emilia ed altre equiparate;
- portare impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo consorzio;
- la pasta dovrà presentare occhiature uniformi ed essere compatta e priva di lesioni, fori, lacune, sfoglio ed ogni altra soluzione di continuità, essere di colore giallo avorio caratteristico e non rossastra, bruna o verdognola o di qualsiasi altro colore, e presentare odore e sapore caratteristici gradevoli ed essere adatto per una sana e buona alimentazione umana;

- essere prodotto con latte di vacca genuino e sano escluso il latte di qualsiasi altra specie animale;
- essere esente da acari, larve di insetti, muffe o da qualunque altro parassita animale o vegetale, così pure dovrà essere privo di qualunque grasso o altra sostanza estranea, non provenienti dall'originario latte vaccino che è servito per la sua preparazione, così come coloranti estranei, conservativi, antisettici di disinfettanti;
- essere convenientemente di stagionatura non inferiore ai 18 mesi e non superiore ai 24 mesi, battuto con le nocche delle dita dovrà dare in ogni sua parte suono pieno ed uguale;
- corrispondere a tutte condizioni richieste dalle Leggi in vigore;
- Consegnato:
 - In forma rotonda del peso di Kg. 30-35 ciascuna, regolare, piena, non deforme per cattiva fermentazione o per azioni di batteri gassogeni.
 - In buste monoporzioni da 5 ÷ 10 gr

Formaggio fresco spalmabile tipo Philadelphia o Quik

Ingredienti: latte vaccino intero pastorizzato, panna, fermenti lattici, sale.

Non deve contenere coloranti e conservanti.

Colore: bianco omogeneo

Consistenza: morbida, cremosa;

sapore: delicato

In confezione monoporzione da gr. 100, con tempi lunghi di scadenza

Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE

Ulteriori caratteristiche igienico/sanitarie e merceologiche

I derivati caseari devono essere prodotti nel rispetto delle denominazioni di origine e di tutte le norme vigenti in materia. Le singole confezioni sigillate devono riportare le indicazioni della data di confezionamento ed il termine minimo di consumo o data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato tra 0° e 4° C.

Il fornitore deve produrre certificazione inerente l'esame batteriologico emesso dal proprio laboratorio di controllo di qualità o da laboratorio esterno, qualora fosse inadempiente l'Azienda Sanitaria provvederà agli esami con onere a carico del fornitore.

Per i prodotti caseari il contenuto dei grassi deve essere conforme al R.D. 25/10/1925 n. 2033 e alla Legge 19/2/1992 n. 142 e ss.mm.ii.

I prodotti dovranno sottostare ai limiti della contaminazione microbica.

I prodotti oggetto della fornitura devono essere prodotti da latte proveniente da animali appartenenti ad aziende agricole registrate e controllate dalle autorità competenti, devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti idonei e autorizzati in base alla normativa vigente.

In generale i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normativa vigente sia nazionale che regionale ed esenti da imperfezioni.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.L.vo n. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni e, quindi, riportare:

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;
- Denominazione della ditta produttrice;
- Peso netto;
- Data di produzione espressa in giorno, mese, anno;
- Modalità di conservazione;
- Data di scadenza: "da consumarsi preferibilmente entro _____";
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati rispetto al periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e che non dovrà essere inferiore allo 80%.



Trasporto

I prodotti lattiero-caseari devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C., mentre per il burro la temperatura deve essere compresa tra +1 e +6°C.

I mezzi di trasporto non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati, devono essere appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso.

Per i mezzi di trasporto che effettuano distribuzione frazionata l'escursione termica non deve superare i 14°C.

PANE

Il prodotto deve corrispondere alle norme in vigore per:

- composizione bromatologica;
- confezionamento, etichettatura ed imballaggio.

Pane con e/o senza sale aggiunto

Caratteristiche richieste:

- deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo "00", seguendo le modalità indicate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni ed integrazioni, e dal D.p.R. 30 novembre 1998, n. 502, e con aggiunta dei seguenti ingredienti: acqua, lievito, sale comune;
- essere fornito in confezioni sigillate singolarmente da gr. 50 ÷ 100 (con una tolleranza del ± 10%)

E' tassativamente vietato l'uso di pane non completamente cotto, o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o rigenerato.

Confezionamento

Il pane da fornire dovrà essere confezionato singolarmente in buste trasparenti, chiuse e sigillate, idonee alla conservazione delle proprietà organolettiche del prodotto.

Il tipo di buste che verranno utilizzate per il confezionamento del pane dovranno essere idonee per alimenti ed avere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti.

Laboratorio di produzione

Il pane deve essere prodotto in laboratorio in possesso della regolare autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della Legge 283/1962, e che ha avviato il sistema di autocontrollo preventivo conforme ai principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), con il quale viene garantita la sicurezza del prodotto con sistematici processi di studio e controllo, coerente con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155".

Lo stato di salute delle persone interessate al processo di lavorazione deve essere compatibile con la manipolazione del pane.

Trasporto

In deroga a quanto prescritto all'articolo 16, comma 8, del D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, nelle fasi di consegna del pane, l'elenco degli ingredienti del pane deve essere fornito in occasione della prima consegna e ogni volta che ne venga variata la composizione.

Il trasporto del pane deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme vigenti, in contenitori lavabili muniti di copertura e chiusura.

ALTRI GENERI ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro, pasta fresca, pasta surgelata per lasagne, tortellini, semolino, riso, olio extravergine di oliva, farina, legumi lessati al naturale, pesto alla genovese, pesto alla siciliana, pomodori pelati, funghi porcini secchi, minestre preparate, zucchero, dolcificante, sale marino iodato, fette biscottate, marmellata di frutta, nettare di frutta confezionata, orzo solubile, acqua oligominerale naturale, aceto di vino, zafferano, thè, camomilla, panna da cucina liquida, preparato per brodo, purea di patate, tonno al naturale, salmone affumicato, olive nere in salamoia, erbe aromatiche.



Descrizione dei prodotti:

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Caratteristiche richieste:

- essere esclusivamente di una delle seguenti marche: Amato – Barilla – Buitoni – De Cecco – Del Verde – Divella – Matera – Molisana – Agnesi – Riscossa.
- In confezioni da Kg. 0,500 e 5.;
- quella denominata pasta di semola di grano duro, prodotta con farina di semola e acqua ed ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro;
- di prima qualità, avere un colore giallo ambrato, spezzarsi con un suono secco mostrando una sezione non farinosa;
- osservata con luce presentare colore omogeneo (assenza di punti neri, di punti bianchi, di bolle d'aria, di incrinature);
- esente da difetti di conservazione e di essiccazione;
- avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa, ecc.);
- tenere la cottura, rimanendo consistente ed elastica;
- assorbire acqua aumentando di peso e di volume fino a 2 o 3 volte, limitando le perdite dell'acqua di cottura;
- confezionata in confezioni sigillate con caratteristiche e modalità previste dalle vigenti leggi e stoccata in ambienti a temperatura ed umidità controllate.

La pasta di semola dovrà essere fornita in vari formati a seconda delle esigenze dell'Azienda sanitaria nel rispetto della Legge n.580 del 4.07.1967 capitolo IV artt. 28/29 e successive modifiche e della Legge n.440 dell'8.06.1971 e D.Lvo n.109 del 27/1/92.

PASTA FRESCA (fusilli o orecchiette)

Ingredienti principali: farina 00 e acqua

- Confezionata in ATM in buste di polietilene per alimenti, in confezioni da 0,500 ÷ 1,00 Kg.

PASTA SURGELATA PER LASAGNE

Ingredienti principali: farina di semola di grado duro, uova pastorizzate almeno al 20%, acqua e sale.

Le dimensioni della sfoglia devono essere atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dal D.p.R. 23/08/1982, n. 777 e s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs n. 109/92, D.Lgs n. 181/2003 e s.m.i.

- In confezioni da 1,00 ÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

TORTELLINI

Caratteristiche richieste:

- Essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, né lasciare sedimenti farinacei nella pentola;
- avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo;
- il formaggio del ripieno dovrà essere ben stagionato e non avere sapore o odore di muffa;
- nelle confezioni sarà tollerata la presenza - in misura non superiore al 2% - di pezzi rotti, aperti o raggruppati;
- dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
- il ripieno essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti;
- forniti in confezioni perfettamente integre, al fine di garantire nel modo migliore la conservazione del contenuto, oltre a possedere tutti i requisiti previsti dalle normative

vigenti in materia. In particolare, le confezioni dovranno essere pratiche ed igieniche, fabbricate con materiali idonei per il contenimento di prodotti alimentari, essere da 0,500 ÷ 1,000 kg., originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, avere le caratteristiche idonee ad assicurare - durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione - la protezione delle proprietà organolettiche del prodotto e le caratteristiche qualitative dello stesso, che dovrà risultare immune da qualsiasi contaminazione, riportare l'etichetta con l'indicazione dei componenti, della ditta produttrice e confezionatrice, nonché tutte le altre indicazioni richieste e previste dalla legge.

SEMOLINO

Caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.250 c.a.;
- risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri corpi estranei;
- non presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- le confezioni pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lvo. 109/92;
- rispondere ai requisiti di composizione e di acidità riportati nella Legge n. 580/67 e successive
- modifiche presenti nella Legge n.440 dell'8/06/1971.

RISO

Caratteristiche richieste:

a) Riso Ribe (Riso di 1°qualità)

- consegnato in confezioni da 1 (uno) kg. netti e le confezioni sottovuoto non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 27/01/1992, n. 109;
- non trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo;
- la qualità comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge n. 325 del 18.03.1958 e successive modifiche e/o integrazioni nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotto caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni di difetti ecc...

b) Riso Ribe Lavorazione Parboiled (riso integrale lasciato immerso in acqua per uno o due giorni e poi trattato al vapore)

- possedere i requisiti fissati dalle Leggi sopra indicate;
- essere in stato di perfetta conservazione, essere privo di punteggiature, perforazioni, imperfezioni, non avere odore o sapore sgradevole che denunciino fenomeni di irrancidimento o presenza di muffe ed impurità (come granelli, corpi estranei, larve, insetti e loro frammenti, etc), né con residui di fitofarmaci, e dovrà essere esente da difetti quali grani spuntati, macchiati, ambrati, rotti, etc.;
- resistere alla cottura per non meno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;
- essere mantenuto in confezioni sottovuoto originali conformi alla vigente normativa;
- consegnato in confezioni da 1 (uno) - 5 (cinque) kg. netti e le confezioni non presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 27/01/1992, n. 109.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Caratteristiche richieste:

Fornito:

- In confezioni da lt. 5 c.a. in recipienti a perdere;
 - **In confezioni da lt. 1 (uno) c.a. in recipienti a perdere**
 - In confezioni monodose da gr.12 c.a.;
- risultare "extravergine di oliva" e con le caratteristiche definite dalla Legge 13/11/60 n. 1407; Legge 18/3/25 n. 562 e Reg. CE n. 2568/91;
- acidità espressa in acido oleico inferiore o uguale allo 0,8%.

FARINA

Caratteristiche richieste:

- fornita in confezione da Kg.1;
- prodotta dalla macinazione del grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione
- della normativa vigente;
- rispondere al titolo 2 della Legge n.580 del 4.07.1967 e successive modifiche ed integrazioni
- che potranno intervenire nel corso della fornitura;
- non contenere sostanze imbiancanti o farine di altri cereali oppure sostanze estranee, né
- parassiti, larve, infestanti, frammenti di insetti, muffe o altro.

FAGIOLI CANNELLINI LESSATI AL NATURALE

Caratteristiche richieste:

- essere di 1^a qualità, di recente raccolto,
- di colore bianco tipico della varietà ed esenti da imbrunimento;
- Il liquido di governo costituito esclusivamente da acqua proveniente dalla lessatura degli stessi;
- forniti in confezioni da kg. 2,000 (due) - 3,000 (tre).

FAGIOLINI FINI LESSATI AL NATURALE

Caratteristiche richieste:

- essere di 1^a qualità, di recente raccolto, avere raggiunto un buon grado di maturazione e di sviluppo in modo da essere teneri e molto omogenei come grandezza e colore;
- essere in perfetto stato di integrità;
- Il liquido di governo costituito esclusivamente da acqua proveniente dalla lessatura degli stessi;
- forniti in confezioni da kg. 2,000 (due) - 3,000 (tre).

CECI LESSATI AL NATURALE

Caratteristiche richieste:

- essere di 1^a qualità, di recente raccolto, di colore tipico della specie, senza macchie e rotture, aver raggiunto un buon grado di maturazione, in modo da essere teneri e molto omogenei come grandezza e colore;
- in perfetto stato di integrità;
- il liquido di governo deve essere costituito esclusivamente da acqua proveniente dalla lessatura degli stessi;
- forniti in confezioni da kg. 1,000 -2,000 -3,000.

PESTO ALLA GENOVESE

Caratteristiche richieste:

- composto esclusivamente da basilico (min. 25%), olio di oliva (min. 30%), pinoli, formaggio grana;
- privo di conservanti e coloranti;



- fornito preconfezionato in barattoli da kg. 0,500 – 1,000;

PESTO ALLA SICILIANA

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono
- Ingredienti indicativi: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, mandorle, basilico, aceto di vino;
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE
- Fornito preconfezionato in contenitori da kg. 0,500 – 1,000;

Gli involucri esterni recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

POMODORI PELATI

Caratteristiche richieste:

- pomodori pelati salsati in confezioni da gr.3.000 circa al netto;
- possedere i requisiti previsti dall'art. 3 del D.P.R.n. 428 dell' 11/04/1975;
- ottenuti dalla lavorazione di pomodori di 1^ qualità cioè ben maturi, di colore rosso vivo uniforme, privi di larve o parassiti, senza parti verdi o giallastre e senza frammenti di buccia;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- interi, comunque tali da non presentare lesioni che ne modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non dovrà essere inferiore al 4%;
- in contenitori conformi a quanto prescritto dal D.P.R. n. 777/1982. In particolare i contenitori in latta non devono presentare rigonfiamenti o parti arrugginite e devono essere idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere ed a impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27/01/1992 n. 109 e in particolare riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazione del prodotto,
 - elenco degli ingredienti,
 - quantità netta,
 - termine minimo di conservazione,
 - sede dello stabilimento di produzione;
- consegnati nel rispetto del periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e non essere inferiore all'80%;
- trasportati in colli perfettamente allineati senza debordazioni e riportare all'esterno (stampato sul cartone o su un'etichetta autoadesiva applicata sul cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura.

FUNGHI PORCINI ESSICCATI

Caratteristiche richieste:

Funghi porcini essiccati, a fette (non a pezzetti e/o sbriciolati), e di colorazione chiara .
Fornitura da effettuarsi in confezione da Kg. 0,500-1,000

MINESTRE PREPARATE: POTAGE DI FUNGHI

Caratteristiche richieste:



- Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^a qualità, confezionato secondo le norme di legge e non devono presentare anomalie di qualsiasi natura.
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 1,000.

Gli involucri contenenti i prodotti suddetti dovranno recare in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

ZUCCHERO

Caratteristiche richieste:

- in confezioni da Kg. 1;
- in bustine da gr. 5 c.a.;
- "bianco raffinato" estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, e dovrà essere perfettamente bianco, secondo le indicazioni previste dal D.Lgvo 109/92, non commisto con glucosio, saccarina, dulcina o con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale o artificiale;
- completamente solubile in acqua, alla temperatura ordinaria, nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida;
- corrispondere a tutti i saggi e requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti Leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché della vigente farmacopea italiana.

DOLCIFICANTE

Caratteristiche richieste:

- dolcificante dietetico;
- in bustine da gr. 1,25

SALE

Caratteristiche richieste:

- Tipologie richieste: sale marino iodato fino e grosso;
- Il sale iodato deve essere costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (D.M. 562 del 10/08/1995) per garantire un tenore di iodo ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990).
- Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/1973 e succ. mod. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto, sono previste particolari condizioni:
 - Specifica indicazione di -sale iodato -
 - Modalità di conservazione.
- in confezioni da kg. 1 (uno);
- in confezione da 1 grammo;

FETTE BISCOTTATE

Caratteristiche richieste:

- la composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "00" e/o "0", lievito naturale, estratto di malto, sale, olio vegetale non idrogenato (preferibilmente olio extravergine d'oliva), zucchero;
- i prodotti dovranno essere sottoposti a perfetta lievitazione e cottura, essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- avere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate, non presentare difetti e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa di legge in vigore (D. Lsv. N. 109 del 27/01/ 1992);
- dovranno essere fornite in confezioni monodose da gr.15 c.a. (2 fette).



MARMELLATA DI FRUTTA

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente
- prodotta con un minimo di frutta del 45%
- assortita nei gusti: albicocca, ciliegia, pesca, fragola, amarene, etc.
- prodotta con marmellate esclusivamente di frutta senza conservanti o coloranti;
- in ottimo stato di conservazione
- in confezione alberghiera monodose da 25 gr. (vaschetta), con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della Ditta produttrice;

NETTARE DI FRUTTA CONFEZIONATA

Caratteristiche richieste:

- Conformità al D.Lgs 21 maggio 2004, n. 151, "Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana".
- Dovranno essere di prima qualità senza coloranti né conservanti, ad eccezione dell'acido ascorbico
- Essere prodotti non fermentati, ottenuti con il solo procedimento meccanico di estrazione dai frutti ed avere colore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono
- Essere forniti nei diversi gusti in commercio e costituiti da frutta in percentuale non inferiore al 50%;
- Essere prodotti e confezionati in osservanza alle disposizioni vigenti,
- Essere forniti in recipienti da 200 ml o in "brick" da 200 ml con cannuccia compresa nella confezione, riportanti in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della Ditta imbottigliatrice e la data di scadenza.

ORZO SOLUBILE

Caratteristiche richieste:

- puro al 100%, non attaccato da parassiti né deve esserci presenza di corpi estranei;
- essere solubile all'istante in acqua calda o latte;
- in confezioni sigillate da 0,5 kg. c.a. in cui sono riportate le indicazioni per l'uso, la data di scadenza e quelle previste dalla vigente normativa;
- Il prodotto dovrà, infine, risultare rispondente a tutte le norme vigenti in materia.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Caratteristiche richieste:

- Acqua oligo-minerale naturale in bottigliette PET da 500 ml, con etichetta contenente l'indicazione della data di imbottigliamento;
- rispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi vigenti in materia di produzione, confezionamento e distribuzione, ed in particolare a quanto previsto dal regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi (rif. D.Lgs 105/1992, D.M. 542/92 e successive integrazioni).

ACETO DI VINO

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. 12.02.1965 n.162 (convertito con modificazioni nella Legge n.739 del 1970), D.P.R.14.03.1968 n.773, Legge 20/08/1982 n. 527), Legge 06.06.1986 n. 258, Legge 02.08.1962 n. 283;
- avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore al 6% e non superiore al 12%, la quantità di alcol etilico residuo deve essere inferiore all'1,5%;
- in confezioni monodose ed imbottigliato. In quest'ultimo caso può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di lt.1 (art. 29 del D.P.R. 12.12.1965 n. 162-vedi anche art. 11 D.P.R. 14.03.1968 n. 773 e Legge n. 527 del 1982);
- Le etichette dei contenitori riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12.02.1965 n. 1962 e D.Lgvo n. 109 del 1992;



- la composizione rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986.

ZAFFERANO

Caratteristiche richieste:

In polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

THÈ

Caratteristiche richieste:

- deteinato confezionato in bustine filtro da gr. 1,5, e solubile confezionato in bustine da gr 4.

CAMOMILLA

Caratteristiche richieste:

- confezionato in bustine filtro da gr. 1,5, e solubile confezionato in bustine da gr 5.

PANNA DA CUCINA

Caratteristiche richieste:

- Crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con un minimo di materia grassa del 20%;
- Rappresentata da un liquido denso di colore bianco tipico che si ottiene dalla concentrazione dei globuli di grasso del latte a seguito dell'affioramento o per centrifugazione lenta;
- Stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT.;
- Conservata in contenitori sigillati "tetra pak" o brik da 500 ml e non contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge;
- i contenitori esterni apposto, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

PREPARATO PER BRODO

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^a qualità e deve corrispondere ai requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia, e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6 ottobre 1950, n. 836, e relativo regolamento approvato con D.P.R. 30 maggio 1953, n. 567, e successive modificazioni ed integrazioni. In particolare dovrà avere la seguente composizione:
a) estratto di carne bovina: minimo 5%; b) grasso alimentare idrogenato: max 20%; c) cloruro di sodio: max 45%; d) glutammato monosodico: max 20%; e) estratto per brodo, estratto di lievito, verdure, formaggi, aromi e zuccheri: in giusta proporzione quanto basta a raggiungere il 100%.
- Dovrà essere fornito in confezione sigillata da kg. 1 (uno) di peso netto del prodotto.
- Il contenitore dovrà recare esternamente in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

PUREA DI PATATE

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotto esclusivamente dalle patate
- Non deve presentare unidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.
- Fornito in confezioni sigillate da Kg. 1.

TONNO AL NATURALE

Caratteristiche richieste:



- Di 1^a scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnid, in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- _ in tranci circolari di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro: non dovranno essere presenti colorazioni anomale, quali grigio/verdastre, ocra, ecc.;
- il tessuto muscolare essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue,
- buzzonaglia (muscolo rosso);
- l'odore dovrà essere gradevole e caratteristico;
- risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge, ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio;
- deve essere confezionato al naturale con acqua e sale;
- provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti CE ai sensi delle vigenti normative, confezioni monorazione del peso netto (sgocciolato) gr. 80 circa, con apertura a strappo;
- I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.
- Per le altre caratteristiche valgono le norme indicate nei regolamenti di igiene e nella Legge 3 febbraio 1901, n. 45.

SALMONE AFFUMICATO

Salmone norvegese, lavorato dal fresco, poco salato e leggermente affumicato, a basso contenuto di grassi saturi.

Deve avere carni tenere e delicate, e deve essere privo di corpi estranei, senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti, e senza spine di pesce.

Deve essere confezionato in busta sotto vuoto da kg. 0,500

OLIVE NERE IN SALAMOIA

Ingredienti principali: olive, sale e stabilizzante

Devono avere polpa molto consistente e abbondante.

- In confezioni da 1,00 ÷ 3,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

ERBE AROMATICHE

ORIGANO SECCO

- in confezioni da Kg. 0,500 ÷ 1,000

ROSMARINO SECCO

- in confezioni da Kg. 0,500 ÷ 1,000

BASILICO SECCO A FOGLIE

- in confezioni da Kg. 0,500 ÷ 1,000

SALVIA SECCA A FOGLIE

- in confezioni da 0,500 – 1 kg

Caratteristiche merceologiche delle erbe aromatiche secche:

- presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate;
- presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei;
- essere rispettate le norme generali relative alla corretta applicazione della prassi igienica;
- essere preconfezionati all'origine

PRODOTTI DIETETICI

PASTA APROTEICA

Senza uova, senza proteine del latte

Formati vari in conf. da 250/500 g.

PANE BISCOTTATO APROTEICO



Senza farciture varie, senza uova, senza proteine del latte, in conf. da 50-80 g. circa e da 250 g. circa

PASTA SENZA GLUTINE

Senza uova, senza proteine del latte formati vari conf. da 250/500 g.

CREMA DI RISO, conf. da gr. 250

PASTINA PRIMA INFANZIA

- Preparata con farina di grano tenero
- Integrata con Sali minerali (calcio, ferro), vitamine;
- non contenente proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati;
- in confezioni da 300-350 gr.

OMOGENEIZZATI

Caratteristiche richieste:

a) omogeneizzati di carne

a.1) senza glutine e senza proteine del latte vaccino, nei seguenti gusti:

- pollo, tacchino, coniglio, cavallo, agnello, prosciutto.
- formato vasetto da 80 g.

a.2) senza glutine nei seguenti gusti:

- vitello, pollo, tacchino, manzo, vitello;
- formato vasetto da 80 g.

b) omogeneizzati di pesce

- senza glutine e senza proteine del latte;
- senza coloranti e senza conservanti;
- nei gusti: platessa, nasello, trota;
- formato vasetto da 80 g.

c) omogeneizzati di verdura

- senza glutine e senza proteine del latte;
- nei gusti: carote, verdure miste;
- formato vasetto da 80 g.

d) omogeneizzati di frutta

d.1) senza glutine e senza proteine del latte

- nei gusti: mela, pera, prugna.
- formato vasetto da 80 g.

d.2) senza glutine e senza proteine del latte

- nei gusti: mela, pera, frutta mista;
- Formato vasetto da 120 g.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE E PRODOTTI APROTEICI

- inseriti nel prontuario AIC
- con marchio a spiga sbarrata
- con dizione "non contiene fonti di glutine"

PASTA SENZA GLUTINE

- Senza uova
- senza proteine del latte
- trafilata al bronzo
- formato in confezioni da 250 - 500 g., a seconda delle esigenze aziendali.

PANE SENZA GLUTINE

- Senza uova
- senza proteine del latte
- senza conservanti



- formato in confezioni a camera singola da 50-80 g.

BISCOTTI SENZA GLUTINE

- Senza soia
- Senza conservanti
- In confezioni monodose da 50 g.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti della pesca devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, e privi di spine; all'esame visivo si presenteranno puliti, spellati e diliscati.

Le caratteristiche organolettiche e l'aspetto devono essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

Il colore deve essere vivo e lucente, la consistenza delle carni soda ed elastica.

Il confezionamento e l'imballaggio del pesce congelato dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative di Legge vigenti in materia ed idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

La merce deve essere consegnata nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs del 25.01.1992 n.108 e 109 e successive eventuali modificazioni.

Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali e sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.

Le confezioni o i documenti di trasporto devono riportare le seguenti indicazioni:

1. il Paese di spedizione;
2. l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento.

Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili all'imballaggio stesso ed espresso in grammi o Kg., gli scostamenti della tara non possono superare il 15% del peso espresso per gli imballaggi in legno e cartolegno e l'8% per gli imballaggi in cartone, in ogni caso per il prodotto acquistato, si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere le caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18° C. La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4% circa. La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazione anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le forniture dovranno essere effettuate con prodotti provenienti da stabilimento in possesso del riconoscimento del ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 531/1992).

La catena del freddo non dovrà subire interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del

Presidio ospedaliero.



Non saranno accettati prodotti con i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. I prodotti dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Sono richieste le seguenti varietà di pesce:

Filetti di merluzzo surgelati

I filetti di merluzzo surgelati dovranno essere perfettamente diliscati, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, lische, pinne o resti di pinne.

Le forniture dei prodotti ittici surgelati dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 - 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

Bastoncini di filetto di merluzzo impanati surgelati

I bastoncini di pesce surgelati devono essere ottenuti dai filetti di merluzzo della specie *Gandus morhua*, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura deve essere esente da colorazioni brunastre, con grana di pezzatura omogenea esente da punti di distacco del prodotto. **Devono essere idonei per cottura a forno.**

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto.

Le forniture dei prodotti ittici surgelati dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 - 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

Pesce spada surgelato

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla surgelazione effettuata mediante procedimento I.Q.F., preventivamente selezionato, della specie *Xiphias gladius*, pulito.
- Confezionato in buste di polietilene per alimenti
- in confezioni da 0,500 ÷ 5,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Filetti di platessa surgelati

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie *Pleuronectes platessa*, sfilettati e surgelati mediante procedimento I.Q.F.
- Colore: Bianco caratteristico
- Consistenza: soda, caratteristica
- Assenza di materiale estraneo
- Confezionato in buste di polietilene per alimenti
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,50 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Altri prodotti surgelati

Cotolette surgelate di tacchino o pollo, con spinaci

Peso unitario gr. 100 circa

Cordon bleu di pollo, surgelato

Peso unitario gr. 100 circa

I prodotti da fornire devono essere confezionati da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da soli "porzionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Dovranno essere di 1^a qualità e deve corrispondere ai requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia.

Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,350 ÷ 2,000 circa



VERDURE SURGELATE

Caratteristiche:

Le verdure surgelate devono essere di 1^a qualità, e rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

La glassatura richiesta è quella del 4% circa.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del Presidio ospedaliero.

Devono essere accuratamente pulite, mondate, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Non saranno accettati prodotti con i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto.

Non saranno accettati prodotti che all'atto della consegna presentino scadenza imminente.

Sulla confezione di ciascun prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Confezioni da Kg. 0,750 ÷ 3,000 Kg, con lunghi tempi di scadenza.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e controlli previsti dalle normative vigenti.

Tutti i prodotti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti surgelati ai sensi del D.L.vo n. 110 del 21/01/1992 devono essere sottoposti al processo di surgelazione che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la Temperatura del prodotto in tutti i suoi punti dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C.

Sono tollerate fluttuazioni durante il trasporto non superiori ai 3°C della Temperatura del prodotto.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione.

Le materie prime destinate alla produzione degli alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e devono avere un necessario grado di freschezza.

Esse possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dal D.M. emanato ai sensi della L. n. 283/1962.

I mezzi criogeni che possono essere in contatto diretto con gli alimenti da surgelare sono:

- aria, azoto, anidride carbonica, i cui criteri di purezza sono stabiliti con D.M. in attivazione delle disposizioni comunitarie.

Gli alimenti surgelati devono rispettare i limiti microbiologici fissati dalla Circolare Ministeriale del 21/09/1978 n. 81. Tutti i prodotti, ad eccezione degli spinaci, devono essere in confezioni IQF.

Sugli imballaggi primari e secondari su un'etichettatura inserita in forma inamovibile dovrà essere riportato il termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura: da consumarsi preferibilmente..... seguita da giorno, mese ed anno.



Il prodotto dovrà essere consegnato nel rispetto della vita commerciale che dovrà residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore all'80%.

Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti surgelati dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati.

I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurino ad intervalli regolari la temperatura dell'aria.

Le temperature devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere gli stessi da contaminazione batterica o di altro genere o ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita completa del termine "surgelato";
- b) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto completate dall'indicazione della temperatura di conservazione e dell'attrezzatura richiesta;
- c) le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo del prodotto con la precisazione che una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h. dallo scongelamento;
- d) il contenuto espresso in grammi o chilogrammi secondo le norme di cui al D.P.R. del 26/05/1980 n. 391;
- e) elenco degli ingredienti, nel caso dei prodotti composti in ordine ponderale decrescente riferito al momento della loro utilizzazione;
- f) la sede del fabbricante o del confezionatore.

Il trasporto degli alimenti surgelati dovrà essere effettuato con automezzi idonei al trasporto dei generi alimentari.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati dovranno essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della Temperatura nei termini previsti dalla legge.

Sono richieste le seguenti varietà di verdure surgelate:

Fagiolini fini

caratteristiche richieste:

- Devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Collettrici lindenmuthianum*.
Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Piselli Fini

caratteristiche richieste:

- I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Spinaci in foglie

Caratteristiche richieste:

- Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I[^] (prima) e quindi di buona qualità.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;



- in confezioni da 0,500÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Cuori di carciofi a spicchi

caratteristiche richieste:

- Devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Ortaggi misti e legumi per minestrone

- Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% -carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% -
pomodori 8% -borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% -
basilico 0,5%.

- conformi alle Leggi vigenti in materia
- in confezioni da 0,500÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Ortaggi misti per minestrone

- Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate 25% - bietola 25% - zucchini 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza
6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%

- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Melanzane surgelate

caratteristiche richieste:

- Si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500÷ 2,00 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Zucca a cubetti surgelata

Deve avere:

- cubetti individuali integri
- colore arancio/giallo
- odore caratteristico senza odori estranei
- consistenza tenera, non spugnosa o molle
- Deve essere surgelato mediante il procedimento I.Q.F.
- confezionata in buste di polietilene per alimenti
- deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- in confezioni da 0,500÷ 2,50 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Broccoli surgelati

Deve avere:

- infiorescenze individuali
- infiorescenze verde scuro, gambi verde chiaro
- fresco e naturale
- tenera, non fibrosa o legnosa
- confezionata in buste di polietilene per alimenti
- deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- in confezioni da 0,500÷ 2,50 Kg., con tempi lunghi di scadenza



Cavolfiori surgelati

- Il prodotto deve essere ricavato da Brassica oleracea, lavato, privato del gambo e surgelato mediante il procedimento I.Q.F.
- Colore: bianco perlaceo
- Odore caratteristico
- Sapore caratteristico
- Consistenza soda, croccante
- La produzione deve avvenire nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione.
- Deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE
- Confezionato in buste di polietilene per alimenti
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- Gli allergeni (D.Lvo 109/92 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti
- In confezioni da 0,500 ÷ 2,50 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Asparagi surgelati

- I prodotti devono essere interi, sani e puliti, surgelato mediante il procedimento I.Q.F.
- Odore caratteristico
- Sapore caratteristico
- Assenza di difetti/alterazioni, e di corpi estranei
- La produzione deve avvenire nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione.
- Deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE
- Gli allergeni (D.Lvo 109/92 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti
- In confezioni da 0,500 ÷ 2,50 Kg., con tempi lunghi di scadenza

FRUTTA, ORTAGGI e VERDURA

PRESCRIZIONI GENERALI

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del consumo. Devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.

1) FRUTTA

Dovrà essere di prima qualità o 1^a categoria extra

Non dovrà provenire da colture biologiche.

La frutta dovrà essere fresca, esente da difetti, ammaccature, lesioni, o attacchi di origine parassitaria, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata, aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, dovrà essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di soluzioni di continuità, abrasioni o ultramaturazione.

PRODOTTI

a) Agrumi

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento, non essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno, inoltre, presentare tracce di fertilizzanti ed antiparassitari.

I calibri minimi saranno i seguenti:

- **clementine:** di prima categoria calibratura da 60 ÷ 70 mm. circa, forniti privi di semi;
- **arance:** di prima categoria calibratura da 70 ÷ 90 mm. circa;
- **limoni:** di prima categoria calibratura da 50 ÷ 60 mm. di forma ovoidale con superficie liscia ricca di oli essenziali, indenni da alterazioni dovute a parassiti animali e vegetali,

assenza di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, soluzioni di continuità derivanti da picchiolatura non trattati con anticrittogamici a norma di Legge.

Le cultivar richieste sono:

Limoni: Basilicata, Calabria, Sicilia e Campania

Arance: Tarocco, Washington Navel, Navelina

Clementine: Basilicata, Calabria, Sicilia e Campania

Le regioni di appartenenza degli agrumi dovranno essere quelle con terreni a vocazione produttiva.

b) **Kiwi o Actinidia**

I kiwi dovranno possedere i requisiti merceologici propri della varietà ed essere giunti ad un normale stato di maturazione.

In particolare i kiwi richiesti dovranno essere i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Dopo il confezionamento e l' imballaggio dovranno essere:

- interi ma senza peduncolo;
- sani, per cui sono, comunque, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti, inoltre, dovranno essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione ottimale (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).

La categoria richiesta è la 1^a (prima), i kiwi dovranno essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 120 ÷ 140 per frutto.

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto dovrà essere rappresentativa dell'insieme e il condizionamento tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

c) **Pesche, mele, pere e banane**

Tale tipologia di frutti, da distribuire a numero per il consumo individuale, dovranno avere la seguente calibratura:

- **Pesche e nettarine** (pesche noci): calibro 80 ÷ 90 non inferiore a 6 cm. e peso 130 ÷ 150 gr;

Cultivar richieste:

Pesche a pasta gialla e bianca, Pesche nettarine a pasta gialla e bianca; Pesche Saturnina cal. 65 ÷ 75

- **Mele:** calibro 80 ÷ 85 non inferiore a 6 cm. e peso tra 130 ÷ 150 gr;

Cultivar richieste:

Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica

Stark Delicious rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica e allungata;

Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida a polpa croccante

Royal Gala

Pink Lady

Cripps Pink

Fuji

- **Pere:** calibro 80 non inferiore a 6 cm. e peso tra 130 gr e 150 gr;
Cultivar richieste:
Abbe Feetel o Abate
Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata
Doyenne du Comice o Decana del Comizio
Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina;
William' Duchess o William grossa a buccia giallo rosata con polpa burrosa
Conference
Coscia
- **Banane:** calibratura tra 40 e 50 mm. peso medio tra 145 ÷ 175 gr.
Se di provenienza extracomunitaria devono comunque avere la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea;
- **Prugne e susine**
I frutti richiesti sono quelli derivati da Prunus domestica L., Prunus insitia L., Prunus salicina Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:
intere;
sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
prive di umidità esterna anormale;
prive di odore e/o sapore estranei.
Le cultivar richieste sono:
Regina Claudia o Claudia cal. 45 ÷ 50
Sorriso di primavera
- **Albicocche**
derivate da Prunus armenica L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale
Le cultivar richieste sono:
Orange red cal. 40 ÷ 45
Aurora
Antonio Errani
- **Uva da tavola**
I frutti richiesti sono quelli derivati dalla Vitis vinifera L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale;
Le cultivar richieste sono:
Uva da tavola Bianca Italia
Uva da tavola Bianca Regina
Uva da tavola Bianca del Pizzutello
- **Cachi:**
Devono essere di prima categoria, circonferenza 22-24 cm, sodi, integri, con la buccia sottile e la polpa tenera tali da potere essere consumati con un cucchiaino

Per quanto non in elenco vale comunque la condizione base di "1^a categoria" o 1^a categoria extra.

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In

nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacci, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

2) VERDURA, ORTAGGI E ODORI

a) Scarola

Deve essere di prima categoria, i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti ed il torsolo essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne, mentre il peso dovrà essere di almeno 150 gr. per cespo.

Varietà:

Indivia scarola imbiancata chiusa e aperta

Indivia scarola riccia imbiancata chiusa e aperta

b) Radicchio

Varietà di radicchio:

Radicchio Rosso

Radicchio Rosso Chioggia

c) Prezzemolo

d) Basilico a mazzi.

I cespi dovranno essere sufficientemente sgronati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie.

I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

e) Pomodori

Dovranno essere turgidi, privi di gravi difetti e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Sono tollerate leggere ammaccature, sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anomali.

La calibrazione dei pomodori dovrà essere la seguente:

quelli tondi o costoluti diametro minimo di 35 mm.

quelli allungati diametro minimo di 30 mm

Varietà richieste:

Insalatari costoluti; Cuore di bue; Pomodoro tondo sardo, Tondo liscio a grappoli; San Marzano verde; Piccolo sardo, Pomodorini Naomi; Pomodorino ciliegino;

f) Patate

Sono richieste quelle di produzione nazionale, dell'ultimo raccolto.

In particolare:

- i tuberi dovranno essere di morfologia uniforme, avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà e grammatura;
- il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr.60 circa ed il massimo di gr. 250 circa.

Varietà:

patata novelle lungo; patata primura; patata arricchita al selenio.

g) Carote



Dovranno essere sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, intere e prive di umidità esterna eccessiva.

E' tollerata una colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1cm. massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8cm. e cm.2 per le carote di lunghezza superiore.

La calibrazione delle carote dovrà essere la seguente:

- per quelle a radice grande di un minimo di 20mm. di diametro o anche 50gr. di peso.

h) Zucchine

Dovranno avere la polpa compatta e pochi semi;

Il peso non dovrà essere superiore a 200 gr.

Varietà:

- Verdi scure lunghe
- Verdi chiare medie

i) cipolla

Devono avere diametro maggiore di 50 mm. di prima categoria.

Varietà

Cipolle rosse, cipolle rosse Tropea; cipolle tonde dorate; cipolle ramate; cipollotti bianchi.

j) sedano bianco da costa

k) agli

agli bianchi di prima categoria

I prodotti ortofrutticoli forniti dovranno essere conformi alle normative vigenti.

In particolare, dovrà essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/'62, D.M. del 19.05.2000 e successivi aggiornamenti), e la rispondenza sugli additivi utilizzati: (Legge n.283/'62, D.M. 209/'96 e successivi aggiornamenti).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTO

Imballaggi (caratteristiche generali):

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della normativa di legge in vigore.

In particolare, ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Identificazione: nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto;
- Natura del prodotto;
- Origine del prodotto: denominazione della regione italiana di produzione;
- Caratteristiche commerciali: categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti, etc.

Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna non a contatto con il prodotto.

E' fatto assoluto divieto di accatastare nell'area ospedaliera residui d'imballaggio, contenitori, ecc., il cui smaltimento è a cura e spese della Ditta.

Particolare imballaggio delle patate

Per le partite di patate di produzione Nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato

locale (tele e imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.



Confezionamento

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In particolare la frutta deve essere consegnata esclusivamente in appositi imballaggi (padelle) contenenti frutti di calibratura uniforme ad uno strato.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Il prodotto richiesto deve:

- essere di produzione nazionale di categoria "A" o "extra";
- essere in guscio;
- avere una categoria di peso tra 63 e 73 gr.

Caratteristiche Igienico-Sanitarie

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla loro produzione, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti e con particolari riferimento a quelle indicate dal D.P.R. n. 587 del 3/03/1993 e soddisfare le caratteristiche previste dai regolamenti CE.

Le uova non devono essere pulite con un procedimento ad umido od altro procedimento né prima né dopo la classificazione.

Non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C.

Possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a + 5°C. solo durante il trasporto per una

durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova devono essere conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute a temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici: salmonella SPP assente in 25 gr. o in 25 ml. di prodotto.

Aspetti Organolettici

Guscio e cuticola: normali ed integri, guscio privo di colorazioni anomale.

Camera d'aria: altezza inferiore a 6 mm.

Albume: chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, privo di corpi estranei,

Tuorlo: visibile in trasparenza solo come ombatura, senza contorno, apparentemente ben trattenuto, privo di corpi estranei, germe impercettibile.

Devono essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Al momento della consegna le uova devono avere una vita residua di almeno 21 giorni.

Confezionamento/Etichettatura

Le uova devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, ed etichettati conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari.

Gli imballi devono essere muniti di fascetta o di dispositivi di etichettatura conformi alle norme vigenti.

In particolare devono riportare:

- nome e ragione sociale, della ditta che ha imballato o fatto imballare la merce,
- numero distintivo del centro di imballaggio,
- la categoria di qualità e di peso,
- numero di uova imballate,
- data di imballaggio (giorno e mese).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.

CARNI FRESCHE

Bovine di animale maschio giovane in pezzi anatomici di 1° taglio in confezioni sottovuoto; suine in pezzi anatomici di 1° taglio, disossati, in confezione sottovuoto; avicunicole fresche, carni ovine fresche)

Prescrizioni generali

La Ditta è obbligata all'osservanza di tutte le disposizioni comunitarie, statali, regionali emanate durante il periodo di esecuzione del contratto.

Tutte le carni devono portare impresso il timbro dello stabilimento di macellazione a norma di legge, con indicazione per esteso della denominazione del tipo di carni, ed essere assoggettate a tutte le disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme di legge vigenti in materia.

Gli imballaggi utilizzati per il trasporto delle carni devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- * tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- * tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive;
- * sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto.

Caratteristiche organolettiche

Le carni bovine fresche, non congelate, devono essere:

- di colore bianco – rosato;
- a grana fine, con grasso di aspetto bianco, uniforme e bene distribuito fra i fasci muscolari, di consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.

Le carni suine fresche, non congelate devono essere:

- di colore rosa chiaro;
- di consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni anatomiche;
- i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

CARNI BOVINE FRESCHE

Le forniture dovranno essere effettuate con carni fresche di bovino maschio giovane (massimo 18 mesi) macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione **U** (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante, con stato di ingrassamento **2** (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE.

La carne dovrà essere consegnata nei tagli anatomici disossati di seguito riportati, pronti all'uso, scevra da qualsiasi odore sgradevole, essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni, e possono nuocere alla salute umana come da D.L. 27 gennaio 1992, n. 118:

Tagli anatomici:

- **Noce**
- **Scamone**
- **Fesa**
- **Sottofesa**

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione

e le prove di migrazione; non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, non devono trasmettere alle carni sostanze nocive alla salute umana; essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

- Il peso complessivo delle confezioni all'interno dell'imballaggio secondario non deve essere inferiore a Kg. 15.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

All'atto della consegna presso il magazzino viveri, da effettuarsi secondo quanto prescritto dalla normativa vigente, il D.D.T. dovrà essere corredato di:

1. CODICE DI IDENTIFICAZIONE DEL CAPO
2. PAESE DI NASCITA DELL'ANIMALE
3. PAESE DI ALLEVAMENTO
4. PAESE DI MACELLAZIONE
5. PAESE DI SELEZIONAMENTO

Caratteristiche igienico – sanitarie

Tutti i prodotti di carne bovina indicati, dovranno essere di nazionalità italiana o comunque provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari, iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitarie, a questi equiparati, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con riferimento a quelle indicate dal D.L.vo

286/94 e dal Reg. CE 853 e 854 del 29/4/04.

I macelli e i laboratori di sezionamento dovranno essere in possesso dei bolli CE.

Le carni dovranno essere dotate di bollo sanitario.

Devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari:

- Denominazione del prodotto
- Stato fisico
- Categoria commerciale da cui le carni provengono
- Termine minimo di conservazione
- Paese e Sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario d'origine.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Trasporto

I veicoli impiegati al trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del reg. CE 852/04 per il trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg.CE n.853/04 (da 0°C a +7°C per le carni fresche) per tutta la durata del trasporto.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al Reg.CE n.853/04;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione;

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezzatura moderata.

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.



I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ove non ci sia la

presenza di grumi di sangue ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non

salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni

di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino dovranno provenire da animali che non abbiano registrato un peso vivo alla macellazione inferiore a 130 Kg., appartenenti per caratteristiche morfologiche qualitative a soggetti di buona qualità macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

Dovranno essere privati della pelle, dei grassi costituenti il lardo, fino a scoprire la fascia aponeurotica che ricopre il muscolo lungo del dorso, sarà non inferiore ai 5 Kg. –

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezzatura moderata.

I tagli anatomici richiesti, di seguito indicati, già disossati e pronti all'uso, dovranno essere forniti interi:

- Lonza senza culatello
- Carrè
- Lombata

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE e di classe "A"

Con questo termine s'indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino; gli allevamenti da cui provengono devono essere nazionali, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. 08/06/82, n° 503 e sua modifica cioè il D.P.R. 17/05/88, n° 193 e dal D.P.R. 30/12/92, n° 559 e sua modifica D.P.R. 17/05/96, n° 364.

Le carni richieste devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CE 1906/90 e aggiornamenti), e provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli

previsti dalle norme vigenti, ed in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

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.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori e sapori anomali.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, ben pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture, ematomi, da macchie verdastre e da tagli.

Non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive 86/469/CEE del 16/09/86, e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare l'avvenuta visita del Servizio Veterinario Igiene Alimenti della Azienda sanitaria competente per territorio;

Per la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici; le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche qualitative dei tagli anatomici delle carni avicunicole:

a. Pollo a busti:

- dovranno provenire da animali di prima qualità di sviluppo regolare, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione, raffreddati a secco, senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere pronti per la cottura;
- essere privi del collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi di uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini;
- presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida.

b. Cosce di pollo:

- dovranno presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo, in quanto applicabili;
- essere ottenute dagli arti inferiori di pollo -base anatomica: femore-rotula-tibia-perone, con pelle, senza zampe e senza schiena;
- essere ben pulite e pronte per la cottura.

c. Petto di pollo

- dovranno presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo, in quanto applicabili;
- provenire da muscolatura pettorale di pollo;
- essere ben puliti, senza grasso, senza pelle e senza osso, ad eccezione della forcilla.
- Peso non inferiore a gr. 250 ca

d. Fesa di tacchino (filetto)

- petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 3,5 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

e. Carni di coniglio

- Oltre ai caratteri generali le carni di coniglio devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.p.R. 309/98);
- Deve essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati.



- La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, saporita assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi, priva d'odore e sapori cattivi o anormali.
- La tipologia di consegna: coniglio intero in confezione originale.

Confezionamento

Le carni avicunicole dovranno essere consegnate racchiuse in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica rispondenti ai requisiti della legge 30/04/1962, n. 283 e ss.mm.ii., e avvolti in involucro protettivo incolore.

Il confezionamento e l'imballaggio devono comunque rispondere ai requisiti di cui all'all. I capo XIV del D.p.R. 10/12/1997, n. 495

Trasporto

Riferimento Reg. CE n. 853/04.

Il trasporto delle carni avicunicole dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura per tutta la durata del trasporto non superi i 4°C.

CARNI OVINE FRESCHE: AGNELLO LATTANTE

L'agnello lattante essere di origine nazionale o comunitaria e provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Deve essere di recente macellazione, ben pulito, completamente eviscerato, e pronto per la cottura. Deve avere un peso netto pulito di 4 ÷ 6 kg.

L'utilizzo delle carni ovine nel menù è limitato alle soli occasione delle festività di Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, Ferragosto.

PROSCIUTTO, SALUMI, INSACCATI

Descrizione dei prodotti:

- Prosciutto crudo di Parma dissossato
- Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, del peso non inferiore a 7 Kg
- Pancetta arrotolata magretta
- Salame Milano affettato confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva
- Mortadella affettata di puro suino confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva
- Bresaola affettata confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISSOSSATO

Deve avere le seguenti caratteristiche:

Deve essere in possesso di tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 febbraio 1990, n° 26 e dal D.M. 15/02/93, n° 253 relativi alla denominazione di origine, e dal D.L. 30/12/92, n° 537 sulla produzione e il confezionamento.

Il colore della carne al taglio deve presentarsi dal rosa al rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; la carne deve avere un sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Peso tra kg. 7,5 ÷ 9,00. Dissossato.

Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai **dodici mesi**.

Deve essere provvisto del contrassegno secondo l'art. 6 della legge 26/90, atto a consentirne in via permanente la identificazione per le garanzie si rimanda all'art. 7 della stessa legge.

La forma esteriore deve essere tondeggiante e priva di difetti, della parte distale (piedino) e imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto.

Provvisto di etichettatura (art.29 D.M.253/93) riportante le seguenti indicazioni obbligatorie:

- 1) "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- 2) nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- 3) la sede dello stabilimento di confezionamento
- 4) la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;
- 5) la quantità netta;



- 6) il termine minimo di conservazione;
 - 7) le modalità di conservazione;
 - 8) la dicitura di identificazione del lotto.
- E' vietato l'utilizzazione di qualsiasi qualificativo tranne quello di "disossato".

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di 1^a qualità, in pezzature non inferiore a 7 Kg. circa ottenuto dalla coscia di suino, lavorato fresco non congelato, di provenienza nazionale;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- deve essere magro, di aspetto asciutto e morbido ma non acquoso, compatto al taglio e **senza polifosfati aggiunti**, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri e rivestito solo parzialmente della propria cotenna;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettiviali e grasso interstiziale;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in accesso;
- non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie rivestita della cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio/verde, presenza di odori sgradevoli, presenza di iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- la consegna può avvenire in colli che devono essere perfettamente allineati senza debordazioni.
- Deve essere confezionato sottovuoto in buste realizzate con materiale altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristico.
- Ogni confezione deve riportare all'esterno (su di un cartone stampato o su un'etichetta autoadesiva applicata su cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione, che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura;
- i mezzi utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati ed essere in regola con la normativa vigente riferita al trasporto degli alimenti.

Nel trasporto la temperatura deve essere compresa fra 0° e 7° C.

PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Deve essere di prima qualità, confezionata secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non deve presentare muffe né punte di rancido, né essere secca, né presentare screpolature interne.
- Dovrà essere priva della cotenna, confezionata in formato cilindrico con budello sano;
- Pezzatura non inferiore a 4 kg.
- Priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.
- Stagionatura non inferiore a giorni 50.

SALAME MILANO AFFETTATO, confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva, in bustine sigillate da gr. 60.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di 1^a qualità, confezionato secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne.
- Prodotto esclusivamente con carne di suino fresca;
- Di impasto magro resistente al taglio, condito con sale e spezie, senza punte di rancido o muffe;
- Di colore rosa-rosso; buon sapore e odore;
- Di stagionatura non inferiore a 60 giorni, peso non inferiore a kg. 1. I rapporti fra le



sostanze di seguito elencate non dovranno essere superiori ai valori indicati fra parentesi e, cioè:

- collagene/proteine (0,1), acqua/proteine (1,5), pH > 5,3.
- Essere privo di parti tendinee, cartilaginee;
- Totale assenza nell'impasto di latte in polvere e di glutine, non è ammesso il glutammato monosodico.

MORTADELLA AFFETTATA DI PURO SUINO, confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva, In bustine sigillate da gr. 60

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di 1^a qualità, confezionata secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne.
- Prodotta esclusivamente con carne e grasso di maiale, con l'assenza di parti cartilaginose, grassi secondari e di scarto, emulsione di cotenne e trippa;
- Confezionata con i muscoli della spalla di suino; l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità; ben cotta; senza odori particolari; non vi devono essere perdite di grasso o gelatine; profumo caratteristico e gradevole non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie;
- di un colore esterno rosso-rosa, grasso bianco e sodo non superiore al 25%, e non deve presentare colorazioni verdastre;
- senza polifosfati aggiunti, senza l'impiego di amidi e di albumine.

BRESAOLA confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva, in bustine sigillate da gr. 60

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina, e senza utilizzo di budello bovino;
- Deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore a 45 giorni;
- deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- Non deve presentare muffe in eccesso sul budello;

CONFEZIONAMENTO E REQUISITI DEI SALUMI PORZIONATI

I salumi porzionati da fornire sottovuoto, devono essere confezionati da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La salumeria in monoporzione deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinildene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 60 g netti con fette integre.

L'etichettatura, oltre alle diciture prescritte dalla normativa vigente, deve contenere la scritta: Confezionato in atmosfera protettiva da: