

Prodotti da forno artigianali freschi

Pane fresco

Pane proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Realizzato artigianalmente da produttori locali con farina di grano tenero tipo 0 / 1 / 2 0 integrale (farina integrale macinata a partire dal chicco intero, non addizionata successivamente con crusca), a basso contenuto di sale (quantità di sale pari all' 1,8% riferito alla farina), lievitato tramite lievitazione a pasta acida, ovvero con lievito madre, confezionato in monoporzione, o in filoni a seconda delle esigenze di ogni singola scuola. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: o crosta friabile e omogenea, o mollica elastica con alveolatura regolare, o gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo. di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro..

Deve essere garantita sempre per tutti gli utenti la fornitura di pane completamente privo di strutto. Deve appartenere alla tipologia: pane comune / casereccio. Su richiesta potrà essere di tipo integrale e/o semintegrale.

Requisiti microbiologici:

Muffe: UFC

e inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Aw: non superiore a 0,8 - 0,85
- Conservanti: assenti
- Filth test: frammenti di insetti inferiori a 50 su 50 g, peli di roditori assenti in 50 g, frammenti metallici assenti
- Rispettare i limiti previsti nei regolamenti europei per contaminanti chimici, incluso le micotossine

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge; il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta monouso) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge. Non è consentita la conservazione di pane avanzato nei locali della cucina e in quelli deputati a dispensa, né tanto meno il loro riciclo per la produzione di pane grattugiato o altro.

Pane grattugiato

Pane grattugiato proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione, che non contenga grassi di origine animale e grassi idrogenati. Potrà essere richiesto pane grattugiato senza glutine per la preparazione delle diete speciali .

Confezionato all'origine in sacchetti chiusi riportanti etichettatura secondo le normative vigenti. Le confezioni una volta aperte vanno consumate tutte in giornata, pertanto, nelle cucine interne sono consigliate confezioni da 500 gr o al massimo da 1 kg.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	<10 ⁵
Coliformi totali	<10 ²
Lieviti	<10 ³
Muffe	
Bacillus cereus presunto	<10 ²

Pasta da pane per pizza o focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Nelle scuole dell'infanzia e nei nidi d'infanzia per la produzione della pizza deve essere impiegata pasta da pane prodotta artigianalmente con farina di tipo "0", a lievitazione naturale. È auspicabile, là dove possibile, la produzione della pasta da pane nelle cucine o presso locali di produzione dei fornitori, impiegando farina, acqua, sale nelle minime quantità necessarie, lievito di birra e olio extra vergine di oliva.

Ingredienti previsti per la pasta da pane: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale nelle minime quantità necessarie. Il confezionamento del prodotto (preferibilmente già suddiviso e steso) dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti. L'alloggiamento dell' impasto dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare. La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, in contenitori chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione. L'impasto una volta giunto nelle cucine dovrà poter essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione.

Focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Condizioni generali:

- deve essere prodotta e consumata nell'arco della giornata • deve essere preparata nelle cucine utilizzando pasta da pane, o farina preferibilmente biologica o da produzione integrata e lievito di birra, oppure, può anche essere prodotta artigianalmente fresca di giornata, in laboratori esterni autorizzati;

- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea la quantità di sale e olio extra vergine devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, con una quantità di sale pari all' 1,8% riferito alla farina;
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Deve essere garantita la fornitura di focaccia priva di strutto. La focaccia deve essere prodotta con solo con olio extra vergine di oliva.

Torte e altri dolci

Nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia devono essere sempre e solo preparati all'interno delle cucine privi di farciture a base di crema con uova, panna montata e alcol (è ammessa la farcitura con confettura o marmellata). Tra i dolci ammessi: crostata, pan di Spagna, plumcake, ciambellone, maritozzo, torta allo yogurt, di carote, di mele, con cacao, con gocce di cioccolato. Sono da evitare prodotti quali salame di cioccolato, crema cotta al cacao o alla vaniglia. Per il ricettario fare riferimento all'allegato "scheda dolci".

Fette biscottate

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e prodotte in conformità alla normativa vigente. Possono essere confezionati in monoporzione.

Sono vietati i prodotti che contengono olio di palma e/o di cocco, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati.

La fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Sono vietati i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco, margarine, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati. E vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, additivi antiossidanti.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o miele con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti

devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Sono consigliate le confezioni monoporzione.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ²
E.coli B-glucuronidasi positivi	
Coliformi totali	
Bacillus cereus presubto	<10 ²
Muffe	<10 ³
Lieviti	<10 ³

Paste alimentari, gnocchi di patate e riso

Pasta secca

La pasta, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia, con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Devono essere garantite almeno 5 formati differenti di pasta da cucinare asciutta e almeno 5 formati differenti di pasta più piccole di dimensioni da cucinare in brodo, o da cucinare asciutta all'interno dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia. In queste realtà infatti le esigenze degli utenti sono particolari e tali da non consentire impiego dei formati più grossi normalmente utilizzati dagli adulti nelle paste asciutte.

E ammessa e consigliata anche l'introduzione di pasta integrale o semintegrale.

Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 500-1000g alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta.

Deve inoltre essere prevista anche la possibilità di consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi. Le confezioni sigillate devono riportare in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le indicazioni riportate in etichetta. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

La pasta deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001, e deve:

- avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso Sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Pasta secca all'uovo

La pasta secca all'uovo, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, deve essere disponibile nei seguenti formati: piccoli per pastina e per tagliatelle. Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 250-500g alle scuole che ne facciano richiesta e la consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.

- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri;
- non deve essere precotta
- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo"
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Requisiti microbiologici. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti: carica microbica totale (aerobi mesofili a +32 0 C): non superiore a 104 UFC/g. o salmonella assente 25/g o Staphylococcus aureus: non superiore a 102UFC/g.

La pasta deve essere di provenienza nazionale, possibilmente regionale, e non deve presentare infestazione da parassiti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia se necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura della confezione originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Gnocchi di patate

Prodotti e confezionati in laboratori industriali registrati ai sensi del Reg. 852/2004.

È previsto il ricorso a prodotti surgelati, freschi, aventi le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. È ammesso anche l'impiego di gnocchi freschi o confezionati in atmosfera modificata aventi analoghe caratteristiche, così come la produzione degli gnocchi direttamente in cucina da parte delle cuoche, per l'utilizzo immediato, a patto di garantire il rispetto delle buone norme di produzione.

Si consiglia l'approvvigionamento di gnocchi di patate senza aggiunta di altri ingredienti eccetto quelli caratteristici degli gnocchi, ovvero: patate, farina e sale nelle minime quantità di impiego.

Non utilizzare alimenti precotti.

Gli gnocchi di patate potranno essere surgelati, freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Riso sbramato

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti

dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma. Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%; o corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve essere conforme alla normativa vigente. E vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Le confezioni dovranno essere sottovuoto o comunque in materiale plastico per evitare assorbimenti di umidità dall'esterno. Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 1 kg alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta. Inoltre deve essere sempre prevista la possibilità di ricevere in consegna singole confezioni in luogo di cartoni interi.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

E auspicato l'utilizzo del riso parboiled. Su richiesta è ammessa e consigliata anche l'introduzione di riso integrale o semintegrale.

Cereali in grani, in fiocchi, infarina

Farina bianca

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. La farina di grano tenero tipo "0" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- AW non superiore a 0.80 - 0.85
- ceneri 0.50% su s.s. avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" (N x 5,70);
- *glutine secco 7%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi. Le confezioni devono riportare etichettatura conforme ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le confezioni devono essere da 1 kg, in tutte le cucine interne con meno di 200 pasti giornalieri medi. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta. È consentito l'utilizzo anche di farina tipo 1 e integrale.

Per i soggetti celiaci è necessario il reperimento di farine prive di glutine da utilizzare nella preparazione delle vivande loro destinate.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Farina di mais

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, di provenienza nazionale confezionata, in imballi di carta o di materiale plastico riportante in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. È auspicabile l'impiego di farina confezionata sottovuoto. Le confezioni dovranno essere da 1 Kg, in tutte le cucine che producono mediamente meno di 200 pasti giornalieri. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Il prodotto non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento e parassiti animali, deve essere invasa da crittogame e sostanze estranee.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Da usare asciutti o in minestra in alternativa al riso e/o alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni dovranno essere da 0,5-1 kg, possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta. Le granelle devono essere integre e pulite.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Fecola di patate o di mais

Amido puro ricavato dalla patata comune, da quella dolce o dal mais. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Farine e fiocchi di cereali per la prima infanzia

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Le farine per la prima infanzia dovranno essere del tipo con e senza glutine, mono o multi cereale a seconda delle esigenze espresse dalle cucine del nido d'infanzia sulla base delle abitudini alimentari domestiche e del grado di svezzamento raggiunto dal piccolo utente. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Corn flakes, riso soffiato e cereali vari per prima colazione

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. In confezioni del peso non superiore ai 750 g. I cereali non dovranno essere dolcificati e/o addizionati di grassi aggiunti. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Latte e prodotti lattiero caseari

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte. Su richiesta la ditta appaltatrice deve essere in grado di mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale analisi bromatologiche con datazione inferiore ai 4 mesi dei prodotti lattiero caseari utilizzati nella refezione scolastica con particolare riferimento al contenuto di micotossine.

Latte

Il latte deve:

- il paese di mungitura, confezionamento e trasformazione deve essere: ITALIA
- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004;
- avere subito un trattamento di pastorizzazione HTST (high temperature/short time), essere confezionato, essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C. per il latte fresco pastorizzato; o avere una vita residua al momento della consegna di almeno 4 giorni per il latte pastorizzato presenza del bollo sanitario; secondo REg. 853/ 2004 allegato III e imballaggi e confezioni integri e corretta etichettatura —e indicazioni nutrizionali Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005 e succ.

Modalità di trasporto de/ latte pastorizzato verificare:

- registrazione automezzo (Reg. 852/2004)
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004; o possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione, avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento e il numero di riconoscimento CE il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione e l'origine Indicazioni:
- Prodotto proveniente preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata •

Deve essere in confezioni da 0,5 0 l l

Il latte intero fresco pastorizzato alta qualità è da utilizzare per le merende nelle scuole dell'infanzia

Nelle preparazioni culinarie è concesso il latte UHT parzialmente scremato.

Yogurt ed altri prodotti a base di latte fermentato

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10⁸ per grammo sia per *Streptococcus Thermophi/us* sia per *Lactobaci/lus Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi
- • essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4⁰C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- • avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;
- Avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e succ.,

Modalità di trasporto

Da verificare:

- registrazione automezzo Reg. 852/2004
- la TO del prodotto;
- TO dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe e lieviti.

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Lo yogurt può essere alla frutta o bianco, intero. Il consumo dello yogurt non deve essere somministrato in alternativa alla frutta del giorno. Lo yogurt dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione. Il consumo dello yogurt bianco è previsto generalmente nelle preparazioni culinarie

Con il termine yogurt si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophi/us*) in determinate condizioni. È permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza preferibilmente biologica o da produzione integrata. Il latte impiegato deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato.

Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono essere preferibilmente di provenienza nazionale possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Requisiti microbiologici:

- Batteri lattici: superiore 10⁷ UFC/g
- 0 Coliformi a 30⁰c: O, M=10, n=5;c=2

- Staphylococcus aureus : assente/g
- Muffe: inferiore a 10 UFC/
- Lieviti (yogurt intero): inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta): inferiore a 10² UFC/g
- Listeria monocytogenes: assenza in 1 grammo
- Salmonella spp.: assenza in 25g

Formaggi

I formaggi devono essere di origine nazionale (con la sola eccezione dell'Emmenthal o Gruyère per cui è ammessa una provenienza diversa) ed essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità.

Non è ammesso l'uso di formaggi fusi.

I formaggi a denominazione di origine tipica devono essere commercializzati in parti confezionate: sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nei limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente. È auspicato l'impiego di formaggio confezionato in monoporzione per le diete speciali.

Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto DOP

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore. Possibilmente biologico.

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche, pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

Si richiede formaggio Parmigiano Reggiano con stagionatura minima 24 mesi.

La composizione chimica deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.33 e 0.45;
- contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge. Il formaggio dovrà essere confezionato in spicchi, possibilmente sottovuoto, del peso medio di 1 o 2 kg circa. All'esame visivo dovrà essere garantita l'assenza di crepe, spaccature o difetti che possano pregiudicare il prodotto o preludere a difetti di sapore. In particolare saranno rifiutati i prodotti che presentano gusto piccante improprio o che abbiano un contenuto di umidità tale da rendere difficile la macinatura (formaggio che si impasta troppo sulla grattugia).

Uso e conservazione. In tutte le cucine il parmigiano deve essere grattugiato in loco ed essere preferibilmente prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato; fanno eccezione a

questo obbligo il centro pasti destinato al pasto d'asporto e le cucine che producono più di 200 pasti giornalieri, ma si consiglia ugualmente di seguire tali indicazioni. È tollerata tuttavia la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici da destinarsi condimento dei primi piatti (uso a crudo) al massimo per 2 giorni dalla macinatura, purché la conservazione garantisca la buona qualità igienica del formaggio. Il contenitore andrà svuotato, lavato e sanificato sempre prima di essere riutilizzato per contenere il prodotto di una seconda macinatura. Qualora dovessero residuare delle eccedenze oltre i due giorni dalla macinatura è consentita l'ulteriore detenzione per altri 2 giorni (72 h dalla macinatura) ma solo a patto che il parmigiano grattugiato venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura. La data della macinatura dovrà essere riportata sul contenitore in un'apposita etichetta. Il formaggio grattugiato privo dell'etichettatura sopra descritta è da considerarsi non idoneo al consumo.

Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di parmigiano dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato.

È consentito l'impiego di parmigiano reggiano pregrattugiato in buste da 500 g/1 kg confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, solo nelle cucine che producono più di 200 pasti die. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio da grattugiare e dovrà riportare in etichetta il marchio di tutela depositato da Consorzio. Per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato.

La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze della cucina e/o del plesso di distribuzione. Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi idonei a soddisfare il fabbisogno corrispondente al numero di pasti ordinati. Non è ammessa la conservazione di buste aperte di formaggio pregrattugiato oltre le 24 h dalla consegna. Le buste dovranno essere opportunamente sigillate e riportare la data di sconfezionamento ed essere conservate in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, possibilmente all'interno di un contenitore ermetico.

Ricotta

Prodotto preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata. È consentito il solo uso di ricotta pastorizzata di provenienza nazionale. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

La ricotta deve avere caratteristiche microbiologiche conformi al dettato legislativo del REG. CE 2073/2005 e S.M.I.

La confezione, dal peso di 0,25 kg e 1,5 kg in base alle esigenze della cucina o del plesso di distribuzione, deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 10-11% circa senza aggiunta di crema di latte;
- un'umidità: non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per acido lattico ed il correttore di sapidità acido citrico.
- Requisiti microbiologici

- La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche REG. CE 2073/2005 e S.M.I. :
- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5;c=2
- E.coli: m -100, 000; n=5;c=2
- Coliformi: m 000; fVI=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10 UFC/g o Muffe: inferiore a 10² UFC/g.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.

Emmenthal /formaggi simili

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi o in parti preconfezionate. Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono (comprese le parti preconfezionate) deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, sale e caglio;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Fior di latte

(formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino)

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, di provenienza nazionale, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con: latte, sale, caglio, fermenti lattici. È ammessa la presenza di acido citrico o lattico nella composizione. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Il prodotto, preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata, deve:

- essere prodotto con latte pastorizzato;
- essere confezionato in monoporzioni;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4⁰ C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere un T.M.C. non superiore a 15 giorni;
- all'atto della consegna una durabilità di almeno a 10 giorni.

Deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 100-125 g, o anche di peso inferiore (ciliegine 10/15 g, bocconcini 30/60 g). Per la somministrazione di pasti veicolati il prodotto dovrà essere confezionato in monoporzione o in multiporzione nel caso di secondo piatto a base di formaggio o in monoporzione nelle cucine con un basso numero di pasti.

Le confezioni di fiordilatte in multiporzione, una volta aperte, devono essere consumate in giornata. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Lo sconfezionamento del fiordilatte in monoporzione da parte del personale operante sui terminali del centro cottura è ammesso laddove siano previsti idonei locali e attrezzature.

Limiti microbiologici

I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del REG. 2073/2005 e S.M.I.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo s.t.q. 19%; o non presentare macchie o colore giallognolo o bluastro; o avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- quelle destinate a bocconcino devono avere freschezza propria ed essere immerse in liquido di governo.

Requisiti microbiologici. Sarà necessario produrre una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g. o *Staphylococcus aureus*: m =10, M=100; n=5; c=2
- *E.coli*: m -100, 000; n=5, c=2
- 0 Coliformi: m 000; fvl=100 000; n=5; c=2. *Salmonella*: assente/25 g in 5 u.c.
- *Listeria monocytogenes*: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10³ UFC/g o Muffe: inferiore a 10² UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alle temperature previste dalla legge. La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 10 giorni di conservazione prima della scadenza indicata sull'involucro.

Crescenza, stracchino, formaggi freschi similari

I prodotti, provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato; o essere confezionati in monoporzioni; o essere privi di additivi; o essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere una Shelf Life superiore a 10 giorni dalla data di scadenza.

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del Reg. 2073/2005 e S.M.I.

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi. Sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

La crescita dovrà essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente. I conservanti dovranno essere assenti.

La crescita e tutti i formaggi freschi dovranno avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5;c=2
- 0 Coliformi: m 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Listeria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. La durata del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 7 gg. Per quanto concerne i formaggi freschi è consentito l'impiego di formaggi tipo primo sale e robiola, purché ottenuti con solo latte, caglio, fermenti lattici vivi e sale e assolutamente privi di additivi ed in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Formaggi stagionati e semistagionati tipo Caciottina di mucca Asiago

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, commercializzati interi. Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. I formaggi stagionati e semistagionati dovranno essere di provenienza italiana e prodotti unicamente con latte, caglio, fermenti e sale. È tollerato l'impiego di conservanti, quali ad esempio il sorbato di potassio, solo se unicamente in crosta e se è prevista l'asportazione della crosta per il consumo.

Le temperature di trasporto devono essere quelle indicate dalla legge.

Carne bovina e suina

Sarà necessario produrre una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i limiti batteriologici previsti per le singole specie animali.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al benessere animale, alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

Carni bovine

Le carni bovine fresche refrigerate devono essere di provenienza nazionale da produzioni zootecniche, preferibilmente biologiche. Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio o femmina regolarmente macellati.

CATEGORIE DI BOVINI DI ETÀ NON SUPERIORE A DODICI MESI:

- a) Categoria V (Vitello): bovini di età non superiore a otto mesi;
- b) Categoria Z (Vitellone): bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente, anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne dovrà altresì:

- provenire da animali ingrassati e macellati in Italia;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- è consentito l'acquisto di tagli anatomici di carne in confezione sottovuoto, nel rispetto dei requisiti specifici del Reg. 853/2004;
- nei tagli anatomici sottovuoto il vuoto deve essere totale (non presentare scollamento), non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale e data di scadenza di massimo 30 giorni alla consegna.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Dovrà inoltre essere dichiarata su ogni confezione il peso della carne che dovrà corrispondere alle esigenze specifiche di ciascuna realtà (è consentito l'uso del pre-incarto per piccole quantità nelle mense scolastiche con numero esiguo di utenti, max 30 pasti giornalieri, rispettando l'etichettatura secondo normativa vigente). Non è consentito il congelamento.

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g o Coliformi totali: inferiore a 103UFC/g

- Streptococcus faecalis: inferiore a 103 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25g
- Salmonella: assente/25g
- Listeria monocytogenes: minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.


Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto. Essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiare in cassette, o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati.

Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

La conservabilità del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 15 giorni.

Esempio etichettatura carne bovina:

POLPA DI cosc., l. ^o	
Da conservare in frigorifero: giorno/mese/anno	
Codice di tracciabilità: L.	
Nato: ITALIA	
Allevato: ITALIA	
ITALIA-IT/0000/CE	
Sezionato: ITALIA il </mes /anno-IT/0000/CE 	
Da conservare a C + 4°C:	

Indicare in etichetta la sigla:

- V per le carni bovine ottenute da animali vivi di età < 8 mesi;
- Z per le carni bovine ottenute da animali vivi di età > 8 mesi ma < 12 mesi

Tipologie di tagli. La carne bovina disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, dovrà avere i seguenti tagli anatomici:

- fesa interna (arrosti, fettine) o quarto anteriore (umidi, spezzatino);
- noce (arrosti, fettine);
- filetto o per umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, collo

È consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

È vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento di ragù, polpette, hamburger, polpettoni e qualsiasi altra preparazione che necessiti il ricorso a carne macinata.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne bovina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Le carni di bovino devono provenire da uno stabilimento riconosciuto -o autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004;

- essere preferibilmente carni fresche già disossate e/o confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 MIPAF; Decreto n° 5464 del 03/08/2011 MIPAF);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili; o essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate;
- avere vita residua (Shelf Life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 15.

Le carni di bovino devono preferibilmente provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi:

- Categoria V (Vitello): bovini di età non superiore a otto mesi; o Categoria Z (Vitellone): bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi.

Copertura in grasso: 2 (Appena coperto: grasso di copertura insufficiente, grasso muscolare pressoché inesistente) o 3 (Coperto: leggero pannicolo regolare di grasso ricopre tutta la carcassa, ad eccezione delle cosce e delle spalle - situazione ottimale). Secondo la classificazione commerciale, Griglia CEE di cui al Reg. 1208/81/CEE) - GRIGLIA SEUROP.

Carni di vitello

Prodotti provenienti da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di bovino sterilizzato nella ristorazione collettiva.

Caratteristiche:

- carni tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore a 8 mesi;
- documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;

Etichettatura. Obbligatoria la presenza del bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate) — su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate;

L'etichetta deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg 853/2004;

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione per le carni bovine deve essere presente sulla confezione;
- il paese di provenienza dell'animale.

Inoltre va indicato, sul documento commerciale, o sull'etichetta, un numero o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono; deve essere presente:

- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- lo Stato membro nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
- lo Stato membro di nascita dell'animale; o gli Stati membri nei quali ha avuto luogo l'ingrasso.

Trasporto. Modalità di trasporto verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- Autorizzazione/registrazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);
- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anormali di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- Caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto:
- peso; • diametri trasversali;
- % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive facoltative (qualità italiana) da parte del Committente (Comune):

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia (indicazione origine italiana); o Zootecnia biologica;
- il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni.

Carni suine

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale o comunitaria devono provenire da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria.

Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

- provenire da animali di allevamenti nazionali macellati in macelli riconosciuti nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- garantire la provenienza da allevamenti nazionali;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- non presentare odore anomali
- le carni non devono presentare alterazioni riferibili a: DFD (dark, firm, dry 'scure, dure, secche) PSE (pale, soft, exudative meat pallide, soffici, essudative-perdita di liquido)

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura effettuata dal fornitore che rappresenti il 5% della fornitura, dalla quale risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10³ UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 10³ UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25 g
- Salmonella: assente/25 g
- Yersinia enterocolitica: assente/25 g
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione/registrazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli. La carne suina fresca disossata e/o preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati:

- carré disossato o lonza

E consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne suina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne suina in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, laddove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

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

Il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

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

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

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

Esempio etichettatura carne di suino:

LOMBATA SUINO	
Peso Netto	
Da consumarsi entro: giorno/mese/anno	
Codice Rintracciabilità/L:.....	
Da Conservare da 0° Ca + 4°C	
Ragione Sociale: Lab. Sez.	
IT	
000000/S	

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (Shelf Life) di almeno 20 giorni.

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

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Carni di polli, galline, tacchini e conigli

Devono essere carni di polli, galline, tacchini e conigli fresche refrigerate di provenienza nazionale da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Fanno parte di questa categoria tipologie quali: polli e galline (polli e galline in busto, petti di pollo, cosce di pollo), tacchino (fesa di tacchino, cosce di tacchino), gallina busto, conigli.

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria. Deve presentare il bollo della visita sanitaria. Si richiede una carne di classe "A^h" - REG CE 543/2008 - Reg. (CEE) 1906/90. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamento a terra nazionale
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermitici.
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

Esempio etichettatura carni avicole

Denominazione di vendita (specie, categoria e taglio)

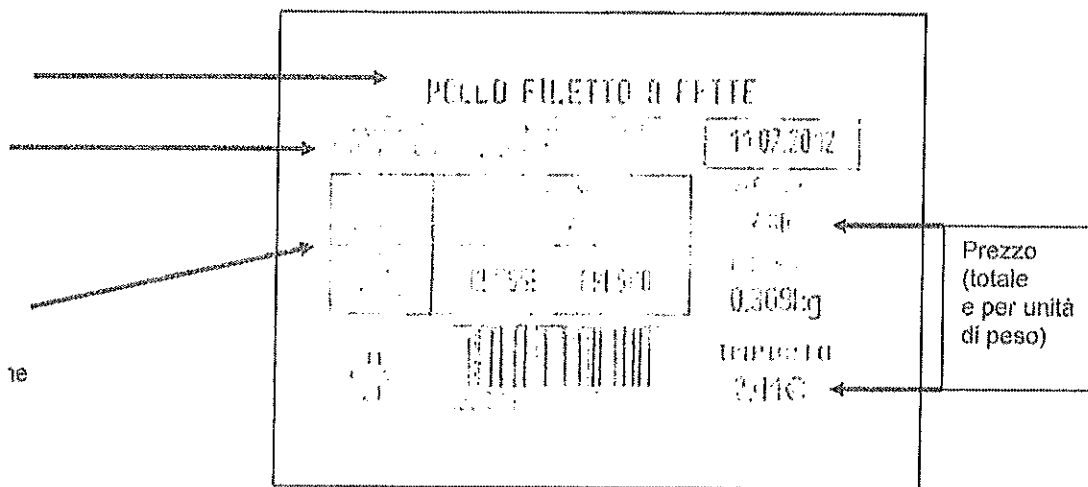
Modalità di conservazione e consumo

Numero di lotto

Paese di origine

Numero di macello

Stato di commercializzazione



Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti

- Carica mesofili aerobi totali: inferiori a 106 UFC/g
- Aerobi solfito riduttori: < 102/g
- Coliformi totali: inferiore a 103 UFC/g
- Streptococcus faecalis inferiore a 103 UFC/g.
- Staphilococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g .
- Salmonella: assente/25 g
- Campylobacter jejuni: assente/25g
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi sul suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi.

Deve essere garantita ogni settimana, su richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne avicunio/a sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne avicunio in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, la dove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

Carni avicole

Carni avicole da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Le carni di pollo e tacchino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- essere confezionate, se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino);
- essere completamente eviscerate (pollo a busto), se commercializzate in carcasse intere e, se congelate, devono essere debitamente confezionate
- evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18 °C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a venti giorni.

Documentazione Commerciale di Accompagnamento. La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- l'etichettatura: deve essere conforme al dettato REG. CE 1169/2011 e s.m.i. - claims nutrizionali. Deve, altresì riportare ai sensi del Reg. 543/2008 CE e del D. 5464 03/08/2011 MIPAFF la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione; la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004.

Modalità di Trasporto.

Verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Devono inoltre essere perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;

Tagli avicoli.

1) Polli e galline in busto. Polli e galline in busto da produzioni zootecniche biologiche, di allevamenti nazionali:

- allevati a terra;
- di prima qualità (I °/A) del peso di 1200/1300 g di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;
- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume,
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. Deve essere garantito il confezionamento in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o in sacchetti eventualmente anche sottovuoto.

2) Petti di pollo. Petto di pollo da produzioni zootecniche biologiche; petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati e/o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di 230 - 250 g a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione; o colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore. In tal caso però non dovranno tuttavia trascorre più di 5 giorni tra la data di consegna e il consumo.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o confezionati sottovuoto.

3) Cosce di pollo. Cosce di pollo da produzioni zootecniche biologiche (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non

congelate di provenienza nazionale e di recente macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico.
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione; Le cosce dovranno essere confezionate in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto.

4) Fesa e cosce di tacchino. Fesa e cosce di tacchino da produzioni zootecniche biologiche, devono provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione; o non presentare ammaccature sottocutanee o prive di zampe, tagliate a livello del metatarso (per quanto concerne le cosce).

Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2000. La fesa e le cosce devono essere confezionate sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane, in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

Carni di coniglio

Coniglio da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche, deve essere spellato di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

I conigli o i loro tagli anatomici (in particolare le coscette in monoporzione utilizzate per le diete speciali) devono essere confezionati in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane o sottovuoto. Il Committente si riserva la facoltà di introdurlo una volta al trimestre.

Le carni di coniglio devono: provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. 853/2004; o essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C per le carni

refrigerate e -15°C per le carni congelate; o essere confezionate, se commercializzate, allo stato di congelamento; o avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento.

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione;
- la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del Reg. 853/2004 può far parte di una etichetta distinta;

Modalità di Trasporto

Verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo (ex D.I.A. ex N.I.A.S. - ora S.C.I.A.);
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli.

Carni macinate e preparazioni di carne

MACINATA IN LOCO CON ATTREZZATURA DEDICATA E SPECIFICA, AMMESSE CARNI MACINATE CONFEZIONATE PER PREPARAZIONE PASTI SUPERIORE A 200 PORZIONI E MACINAZIONE DA 2 GG MAX.

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- essere confezionate;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi $+2^{\circ}\text{C}$ per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- la temperatura interna non dovrà superare $+4^{\circ}\text{C}$ per le altre preparazioni di carne (es. spiedini con verdure, arrotolate, tasche ripiene purché crude) e -18°C per le preparazioni di carne surgelate;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;
- l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione, per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;

Etichettatura. Sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

Modalità di trasporto

Verificare:

- T^o al cuore del prodotto;
- T^o dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici

- assenza di odori e colorazioni anomale; o assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto;
- limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e s.m.i.

Note aggiuntive.

Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.

Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie registrate presso le AUSL.

Tali attività di commercio al dettaglio, possono approvvigionare i centri preparazione pasti, quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del Reg. 852/2004.

Non rientra nel campo di applicazione del Reg.(CE)n. 853/2004, la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, e somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi.

Tale possibilità non è consentita per le forniture di carni macinate e di preparazioni di carne in quanto devono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Prodotti di salumeria

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e caseinati preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche. Il prosciutto cotto di provenienza nazionale deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, glutammato, glutine e proteine derivanti dalla soia. Il prodotto deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La provenienza delle carni dovrà essere nazionale. La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte ed aromi naturali; si sconsigliano prodotti con nitriti e/o nitrati ma nel caso in cui siano presenti devono essere secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi della normativa vigente; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto intero non deve essere inferiore a 7 kg e normalmente compreso tra 8 e 10 kg. Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto. È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto cotto preaffettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva (MAP: Modified Atmosphere Packaging = CONFEZIONAMENTO in ATMOSFERA PROTETTIVA), purché garantisca caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Requisiti microbiologici. Per qualità riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica batterica totale : 10⁴/g
- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g.
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente in 25/g
- Anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g.

Altri requisiti. All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68% • pH di circa 5 • assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura • limitata quantità di grasso interstiziale • fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

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

Conservazione. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge. E auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. E tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte, soprattutto nelle scuole piccole (in sacchetti per alimenti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2 °C.

La prima fetta di prosciutto, qualora non provenga da confezione integra, dovrà essere sempre eliminata. Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per il personale adulto o in preparazioni cotte, entro e non oltre i 15. giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Prosciutto crudo di Parma o San Daniele DOP

Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i. - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007 - Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d'origine protetta, controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle normativa.

Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto.

È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto crudo di Parma e San Daniele pre-affettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva purché avente caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera. Sia le vaschette che i tranci dovranno riportare sull'imballo il marchio del Consorzio.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso della coscia intera con osso non inferiore a 9,5 Kg;
- data di confezionamento recente, comunque non superiore a 30 giorni; • colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; • carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi per le scuole gli asili nidi d'infanzia e non inferiore ai 15 mesi per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di I ° grado.

Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di prosciutto crudo dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato;

- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Conservazione. E auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. E tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte (in sacchetti per alimenti o in canovacci puliti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2^o C.

La prima fetta del prosciutto avanzato andrà sempre e comunque eliminata.

Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo dai bambini, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per gli adulti o in preparazioni cotte, entro e non oltre 15 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un' apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Il peso del prodotto intero può variare dai 7 ai 9 kg e in base al peso variano gli indici percentuali di umidità, sale e indice di proteolisi. Il prosciutto crudo di Parma e San Daniele dovrà essere fornito disossato o in tranci di forma variabile. Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il prodotto disossato in confezione sottovuoto dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- basso contenuto in sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura;
- conservanti assenti.

I valori nutrizionali indicativi richiesti sono i seguenti:

- Acqua 62%
- Sale 5 -5,5%
- 0 Proteine
- 8% o Grassi 5 — 6%
- L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%.

Conservanti. Assenti

Etichettatura. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e sue modifiche e integrazioni (ex D. Livo 109/92 - D. Lgs. n. 181/2003 e succ. modifiche e integrazioni, D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e D. Lgs. IO agosto 2000 n. 259). Claims salutistici e nutrizionali (Reg. CE 1924/2006 432/2012).

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma", "Prosciutto crudo San Daniele"; o il nome e la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore;
- la sede, lo stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- la data di confezionamento;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (Reg. CE n. 853 del 2004, e successive modifiche e integrazioni);
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale)
- identificazione del lotto;
- modalità di conservazione.

Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Imballaggio. I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro. I materiali e gli involucri d'imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia che ne regolano l'impiego.

Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
- Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. M 253/93. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:
- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm; • peso compreso tra gli 8 e i 10 Kg; • colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; • carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; • la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
- l'etichettatura è ai sensi del REG. CE 1169/2011 e s.m.i. (abroga il D. L. n. 109/1992, così come modificato dal D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77, dal D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68 e dal D. Lgs. 10 agosto 2000 n. 259).

Si richiede che venga specificata sulle singole confezioni o sull'etichetta:

- data di produzione (OM del 14/2/68);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento;
- riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;
- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007 Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.

Prosciutto a denominazione di origine protetta , prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L.30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi; dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Ovoprodotti di gallina

L'utilizzo di uova fresche o a guscio è consentito solo in quelle realtà tali da poter garantire una corretta separazione dal resto della produzione, quindi dotate di spazi idonei e ad hoc. Le Uova e gli ovo-prodotti devono essere conservate in frigo dopo l'acquisto-ricezione.

Uova pastorizzate

Uova pastorizzate preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche. Definizione: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro).

Per tutte le preparazioni culinarie che necessitino l'impiego di più di 20 uova è previsto l'uso di uova pastorizzate in confezioni da 0,5/ 1 litro.

Trasporto e conservazione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla legge Trasporto:

- deve essere effettuato a una temperatura da 0 °C a + 4°C.
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- da conservarsi ad una temperatura non superiore a 44°C
- il prodotto, al momento della consegna deve garantire una fruibilità di consumo paria ad almeno 15

Requisiti microbiologici

Parametri Limiti o Valori di Riferimento ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e successive modifiche:

- conta microbica totale a 32° C: inferiore a 105 UFC/g o Salmonella: assente in 25 g
- Listeria monocytogenes: assente o Enterobatteri: =10
- Stafilococco aureo: =10/g

Caratteristiche. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi del Reg.853/2004 ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D.L.gs. 65/93, capp. III, IV, V, sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Additivi. Assenti.

Il Committente si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento una certificazione analitica che attesti l'assenza di Salmonelle e Listeria monocytogenes. La certificazione analitica non dovrà essere anteriore a 3 mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente in giornata. È

tollerata, per il confezionamento di torte senza creme là dove non si volessero utilizzare le uova in guscio, la conservazione in frigorifero per non più di 24 ore delle uova pastorizzate aperte. In tal caso però la data dell'apertura dovrà essere indicata con un'etichetta sulla confezione. In assenza della etichetta attestante la data di apertura il prodotto verrà ritenuto non idoneo al consumo.

Etichettatura. Conforme al REG. CE 1169/2011 e sue modifiche ed integrazioni.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi: + 4 °C per i prodotti refrigerati, -18 °C per i prodotti congelati e per i prodotti surgelati.
- possedere il bollo sanitario sulla confezione;
- presentare integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- corretta etichettatura.

Uova con guscio

Vietato l'utilizzo di uova con guscio negli asili nido, in cui sono raccomandate esclusivamente le uova pastorizzate e con codice per la rintracciabilità (Reg. 178/2002 e Reg. 853/2004).

Le uova in guscio dovranno essere di provenienza biologica certificata e nazionale o produzione integrata e provenire da laboratori di confezionamento che possiedano i requisiti igienico sanitari richiesti dalla legge vigente. Esse potranno essere utilizzate per le preparazioni che prevedano l'impiego di un quantitativo di uova inferiore alle 20 unità.

Dovranno essere di categoria "Extra" o "A" e dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

- guscio: pulito, intatto
- cuticola: intatta
- camera d'aria: non superiore a 6 mm
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
- macchie e/o corpi estranei: assenti
- odore: privo di odori estranei
- macula germinativa: appena percettibile.
- Categoria di peso: 55 - 60 g.

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggiate non appiattite
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

L'utilizzo delle uova con guscio è ammesso solo nelle preparazioni culinarie che prevedano una prolungata cottura. L'impiego è consentito solo se risulta possibile conservare le uova in frigorifero in maniera separata (frigorifero apposito o contenitore ermetico).

Non è consentito l'uso di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposti a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura). Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.

Etichettatura

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia • la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 9 giorni dalla deposizione) oppure con: la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Trasporto. Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto. Le uova devono essere conformi alle vigenti normative sulla commercializzazione:

- Reg. CE 557/2007;
- Reg. CE 1028/2006;
- Circolare n. 3 del 18 luglio 2007;
- D.l.vo 267/2003;
- D. 13/11/2007 MIPAF.
- Reg. CE 1336/2007;

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di:

- categoria A, o comprese fra 55 e 65 gr,
- fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 °C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5 °C durante il trasporto di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che: non contengano residui da concimi chimici e pesticidi; o non contengano coloranti artificiali;

Requisiti microbiologici

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici: Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.. Parametri Limiti o Valori guida Riferimento normativo o bibliografico

- Salmonella spp. Assente in 50 ml (tuorlo) Limiti bibliografici;
- Salmonella spp. Assente in 10 gusci Limiti bibliografici.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento CEE 69/95. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento CEE 1907/90.

Prodotti surgelati

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, includendo anche Reg. CE 1169/2011 Reg. CE 1924/2006 (claims); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- peso conforme anche alle esigenze delle piccole cucine il che vuol dire che deve essere garantita la fornitura di confezioni assimilabili per peso a quelle del consumo domestico (singole buste e non necessariamente cartoni);
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee, i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge;
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge;

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione • i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; • i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione; • deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente. • Il prodotto surgelato non deve essere precotto

La data di scadenza indicata sull'etichetta, deve essere non inferiore ai 3 mesi rispetto alla data di consegna.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C .

I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in frigorifero lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali, o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Requisiti microbiologici. I Limiti microbiologici per i surgelati sono:

- carica mesofila totale: inferiore a 3×10^5 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 103 UFC/g
- E. coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g o Salmonella: assente/25 g

- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g o Anaerobi solfo - riduttori (incubazione a +46 °C) inferiore a 30 UFC/g

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Pertanto per le scuole di piccole dimensioni dovrà essere possibile, ordinare confezioni da 1 kg, max 2,5 kg. per quanto concerne gli ortaggi e 1,5 kg. per il pesce.

Prodotti della pesca surgelati

Il prodotto di provenienza nazionale od estera.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti: Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. Il prodotto:

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; o non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaci, o altro) e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; o non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Come limiti microbiologici per i prodotti ittici congelati e per i molluschi eduli lamellibranchi e i cefalopodi congelati, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

- Vibroni patogeni : assenti/g.
- *Listeria monocytogenes*: minore o uguale a 11/g in 2 u.c. e minore o uguale a 110/g in 3 u.c.
- Limiti chimici
- Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 gr o TBA (AC. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/ 100 gr
- ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) < 25 mg/100 gr REG. CE 2041/2005 e REG. CE 854/2004 valori ABVT fissati per specie ittica: punto 1-2-3 REG. CE 2074/2005 -

Tipi di pesce

Tipologia ammesse: filetti sogliola - filetti di platessa - cuore e filetti di merluzzo - nasello filetti e fiore palombo - seppie - calamari - gamberetti - anelli di totano.

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Su richiesta dovrà essere garantita la possibilità di utilizzare pesce in confezioni di pezzatura inferiore a 2,5 kg.

Filetti di Merluzzo

(Gadus morhua, Gadus aeglefinus)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza; o essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve sempre essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;
- I filetti non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine non devono avere spine e non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

Filetti di platessa

(senza pelle)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per il prodotto precedente.

I filetti devono essere di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato.

I filetti di platessa surgelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Palombo

(Mustelus mustelus) e (Mustelus asterias)

Ha un corpo affusolato, una grande pinna caudale sul dorso, cinque fessure branchiali, la pelle liscia ed una colorazione di solito uniforme grigia o grigia - bruna sul dorso e bianca sul ventre. Esiste solo una tipologia di palombo che presenta delle chiazze sul corpo più o meno scure ed è quella del palombo stellato (Mustelus asterias). Pesce versatile e relativamente economico, incontra i palati

più difficili come per esempio quello dei bambini. Leggero in calorie e ricco in preziosi sali minerali ed oligoelementi, costituisce una alternativa estremamente valida a pesci più rari e più costosi. .

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza; o essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;

I tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- attacchi parassitari;
- non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine
- Concentrazioni di metalli pesanti nei limiti della normativa vigente: Regolamento (CE) n.N. 221 del 6 febbraio 2002 e s.m.i.; Regolamento 1881/2006; Reg. CE 854/2004; Regolamento (UE) N. 186/2015; Regolamento (UE) N. 1275/2013:

Seppie

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Molluschi e crostacei

Devono pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, pervenire già cotti. I crostacei devono riportare la presenza del bollo sanitario sui prodotti o sopra le confezioni originali o sul documento commerciale di accompagnamento; l'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione.

Ortaggi surgelati

Verdure surgelate preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori o terrosità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

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

Nella preparazione dei minestrone o passati di verdure, l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammollati o no a seconda della varietà).

Alimenti conservati

Tonno all'olio extravergine di oliva ed al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione possibilmente nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata o su richiesta del committente in vetro, da destinare alla preparazione delle diete speciali.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera" non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0.7 mg/kg.

L'olio di governo deve essere extra vergine.

Devono essere disponibili sia lattine monoporzione che in pezzature superiori da ordinare secondo le esigenze delle diverse cucine. Deve sussistere la possibilità di ordinare le lattine a numero e non a cartone.

Le confezioni di tonno una volta aperte non possono essere conservate.

È opportuno verificare in etichetta, riportata secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente, che non sia stato aggiunto glutammato monosodico in quanto questo esaltatore di sapidità potrebbe essere indice di scarsa qualità del tonno.

Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Niente annerimenti, viraggi di colore o tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Se il contenitore non risulta perfettamente integro; o si dovesse riscontrare la presenza di bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata, il prodotto non dovrà essere consumato.

I valori di istamina e dei contaminanti non devono superare i valori prescritti dal regolamento 2073/05.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche o da produzione integrata. La polpa e i pomodori pelati dovranno essere di origine nazionale, confezionati in tetrapak o in vetro e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

I pomodori pelati devono avere le caratteristiche del pomodoro sano e maturo di colore rosso, in particolare:

- avere odore e sapore tipici del pomodoro ed essere esenti da odori e sapori estranei; o essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche (nerastre) di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni;

- i pomodori devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno di 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi; •
- La media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti, non deve essere superiore ai 3 cmq per ogni 100 gr. di contenuto.
- Sono preferiti pomodori pelati di qualità superiore ovvero un prodotto che presenti miglior parametri rispetto a quelli succitati (art. 2 del D.P.R. 11/4/75 11^o428).
- L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione (previa autorizzazione è consentito l'uso di una sigla e/o numero), una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza. • Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente o Non sono ammessi organismi geneticamente modificati (OGM) e non devono contenere additivi.

I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche conformi anche dopo le fasi di cottura presentando un sapore gradevole e assolutamente non acido.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. I prodotti devono essere confezionati in contenitori tetrapack o vetro.

Le confezioni dovranno essere commisurate al fabbisogno delle singole scuole. Non è auspicabile la conservazione di confezioni aperte.

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Confettura di frutta

Confettura extra di prima qualità, preferibilmente biologica, di origine nazionale. La composizione deve essere la seguente: 100% frutta senza zuccheri aggiunti.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

Si richiedono confezioni da 350-400 g. in barattoli di vetro e confezioni in monoporzione; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla legge. Le confezioni una volta aperte non vanno conservate.

Condimenti e aromi

Aceto di vino

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele o aceto balsamico.

Olio extra vergine di oliva

Prodotto proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere olio nazionale ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine auspicabilmente "spremuta a freddo" di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. È richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non particolarmente intenso.

Requisiti analitici. L'acidità totale non deve essere superiore allo 0.8%. L'olio deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità C⁰/O) 0.8
- numero di' perossidi (meq.102/kg)
20
- colesterolo (30) 0.5
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- composizione sterolica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K 232 2.4 e
1<270 0.2
- panel test

Conservazione. È richiesto l'impiego di bottiglie scure da 0,750/1 L con tappo richiudibile. Nelle cucine di grosse dimensione (>200 pasti) è possibile utilizzare in alternativa anche contenitori metallici, ovvero lattine sigillate, di capacità maggiori (3-5 lt).

I contenitori di olio extra vergine di oliva devono riportare in modo indelebile l'etichettatura conforme alla normativa vigente (l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria ...reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede della ditta

produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere a quanto previsto dalla legge. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

La scadenza non dovrà essere superiore a 12 mesi. L'approvvigionamento dovrà essere distinto in due forniture l'anno in modo da avere sempre a disposizione l'olio dell'ultima annata e con scadenza di non superiore ai 12 mesi.

Olio di semi di arachide

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, da impiegarsi unicamente per il confezionamento di dolci in alternativa al burro e/o all'olio di oliva extra vergine. Deve essere confezionato in bottiglie scure o in lattine da 1 L, purché munite di tappo di chiusura, dato che il consumo estremamente limitato del prodotto, non consente di norma l'utilizzo di una intera confezione per volta.

Sale

Si richiede sale marino iodato in confezione fino e grosso. Le confezioni dovranno essere da 1 kg, in sub ordine, nelle scuole di grosse dimensioni potranno essere impiegate confezioni da 5 kg. Non deve contenere impurità e corpi estranei. Conservato opportunamente al riparo dalla luce e dall'umidità.

Zucchero

Lo zucchero oggetto della fornitura deve essere quello bianco, e/o semolato, o integrale di canna, e deve rispondere alle norme di cui alla legge n° 139 del 31.03.80. Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone (la pezzatura deve comunque soddisfare le esigenze del committente) riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento. Le confezioni nelle cucine dovranno essere da 1 kg.

Cacao in polvere amaro

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n° 178 e successive modifiche ed integrazioni.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il

tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzatura idonea al consumo.

Miele

Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici preferibilmente biologici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Non somministrarlo ai bambini sotto i 3 anni d'età.

Il miele non deve: presentare sapore od odore estranei; o avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; o essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi (tale caratteristica deve essere documentata in etichetta o autocertificata dal produttore per ogni fornitura); o essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori in vetro con capsula richiudibile, idonei alle esigenze delle singole scuole.

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

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Si deve poter disporre dell'analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali. Il consumo del miele tal quale è riservato alle sole scuole dell'infanzia, per quanto concerne i nidi d'infanzia è ammesso l'impiego solo in preparazioni dove venga sottoposto a cottura (dolci).

Prodotti ortofrutticoli freschi

Prodotti ortofrutticoli preferibilmente provenienti da agricoltura biologica o da produzione integrata di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Ortaggi e frutta devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati. Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica, o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammolimento, privi di germogli. Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista;
- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM) e non contengano residui di prodotti fitosanitari superiori ai L.M.R.

Gli imballaggi devono essere nuovi di materiale idoneo.

Essi devono 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.

Ogni collo deve contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, conservato nell'imballaggio di origine impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello

stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto ai calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, tutte le indicazioni previste dalla legge e accompagnati da regolare documentazione.

La fornitura può essere giornaliera o ogni due giorni, ma deve in ogni caso garantire sempre la freschezza dei prodotti, l'assortimento e il corretto stoccaggio nelle cucine. La fornitura bisettimanale è ammessa laddove vi sia disponibilità di cella frigorifera esclusiva e di adeguata capienza.

Deve essere garantita la fornitura giornaliera anche di colli di tipo domestico, da destinare alle scuole di piccole dimensioni, per garantire tutto l'assortimento e una corretta rotazione del prodotto anche dove il numero degli utenti è ridotto.

Verdura fresca

Prodotti orticoli preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche o da produzione integrata, di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e tipologie previste dal menù. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari. I vegetali freschi devono rispettare la normativa di settore per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

- La verdura deve:
- avere chiaramente indicata la provenienza,
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono

alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa.

- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM)

Le patate, cipolle ed aglio non devono aver subito trattamento radiante. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. La fornitura di tali prodotti potrà avvenire anche settimanalmente o ogni 15 giorni in relazione alla disponibilità di stoccaggio, ovvero in locali al riparo da luce e sole e con temperature non elevate.

Deve essere garantito il massimo dell'assortimento e i quantitativi di verdure pro capite previsti.

Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante: la specie, la varietà, il peso netto, l'azienda produttrice e l'eventuale luogo di confezionamento. L'etichettatura sulle confezioni dovrà riportare la denominazione della ditta confezionatrice, prodotto, varietà e tipo, qualifica di selezione (laddove prevista) indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

Patate

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o da produzione integrata. Le patate devono essere di prima categoria, commercialmente esenti da difetti di presentazione ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo; o essere turgidi, privi di umidità esterna anomala; o possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, e all'interno non devono presenti colorazioni e odori estranei. Prive di germogliazioni e inflorescenze. Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi da insetti o altri animali. Ricordiamo che non devono essere sottoposte a trattamenti antigerminativi.

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. L'imballaggio del prodotto nazionale deve essere quello in uso sul mercato.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Frutta fresca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La frutta deve essere matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati

Deve essere di stagione, fresca, pulita, selezionata. Non sono accettati organismi geneticamente modificati (OGM).

I frutti devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, integri con qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I frutti devono essere turgidi, senza segni di rammolimento. Il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.); o presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

Gli imballaggi devono essere nuovi, di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi devono essere:

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

Deve essere garantita ogni settimana la fornitura di almeno quattro tipologie diverse di frutto alla settimana.

È ammesso l'impiego di tutte le varietà e tipologia di frutta, rispettando la stagionalità. In particolare per l'asilo nido e l'infanzia è consigliato l'utilizzo di: mela, pera, banana, arancia per il menù autunno-inverno e mela, pera, melone, albicocca, pesca per il menù primavera-estate.

Frutta secca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologiche. Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pigne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole.

Tutti questi prodotti devono poter essere ordinati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Livelli di micotossine non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa.

Legumi secchi

Si intendono, con il termine generico ("Legumi", sia i prodotti freschi (fagioli, piselli, fave, ecc), sia i prodotti secchi (lenticchie verdi e rosse decorticate, fave, piselli secchi per minestre, fagioli, ceci ecc...).

Per ciò che attiene i prodotti freschi, questi osserveranno le stesse caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai prodotti ortofrutticoli.

I prodotti surgelati (piselli) osserveranno le caratteristiche espresse nella scheda relativa ai prodotti surgelati.

I legumi dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata ed avere le seguenti caratteristiche:

- I Legumi secchi devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.
- I legumi secchi devono essere indenni da parassiti di qualsiasi specie ed in qualsiasi stato (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti, e qualsiasi parzializzazione organica di essi).
- I fagioli secchi devono provenire da cultivar "borlotti", "cannellini" e "di Spagna";
- I ceci devono essere selezionati con calibro 31 e oltre con tipologia "comune", "cottoio", "mignon", e "principe";
- Le lenticchie devono essere di prima scelta, selezionate, di formato mignon.

Si raccomanda la fornitura costante di lenticchie rosse decorticate, in particolare nei "Nidi d'infanzia", questo tipo di prodotto infatti oltre ad essere di rapida cottura e non necessitare pre-ammollo, caratteristica ottima per l'allestimento di diete speciali, per via dell'assenza di buccia risulta essere particolarmente indicato nello svezzamento e nei primi anni di vita);

I prodotti devono essere integri, privi di processi cariogeni;

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione e non devono essere presenti corpi estranei o altro materiale

Non devono presentare attacchi fungini.

Non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio.

Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, certificato tramite documentazione

L'umidità non deve superare il 13%.

Il confezionamento può avvenire formati da 0,5/1 kg con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.

Bevande

Acqua minerale

Da usare esclusivamente in caso di mancata fornitura diretta di acqua di rete.

L'acqua minerale, si distingue, convenzionalmente, secondo il residuo fisso a 180°.

La scheda in oggetto si riferisce alle acque oligominerali, ovvero a basso contenuto di minerali (in special modo a basso tenore calcico e basso tenore sodico) e con residuo fisso a 180° minore di gr. 0,200%.

CARATTERISTICHE

- 1) La fornitura riguarda il prodotto "Acqua oligominerale" con esplicita dizione riportata in etichetta; nell'etichettatura, oltre alle caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche, devono essere riportate tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.
- 2) L'acqua oligominerale deve essere fornita in bottiglia da 1 litro-1,1/2 litri in confezione "PET" o "Vetro", nella forma "liscia" o "naturale"
- 3) In qualsiasi bottiglia o formato venga fornita, l'acqua oligominerale deve avere le seguenti caratteristiche: insapore, ovvero non presentare alcun sapore estraneo, incolore, ovvero non presentare alcun colore estraneo, priva di corpi estranei o impurità, ovvero comunque priva di particelle corpuscolate o filamenti o altro. La presenza di una qualsiasi alterazione del prodotto comporta l'immediata sostituzione dello stesso con precise indicazioni del committente.
- 4) Per ciò che attiene le caratteristiche organolettiche, oltre a quanto già specificato, l'acqua oligominerale deve comunque avere caratteristiche di purezza e gradevolezza

Succhi di frutta

L'impiego di succhi di frutta è previsto solo nelle occasioni quali feste e compleanni.

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche. È auspicato l'impiego esclusivo di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione.

Ci si raccomanda in particolare sulla possibilità di ottenere per i nidi il succo di mela, di più facile accettazione per tutte le fasce di età.

Insieme al succo di frutta, in particolare alle materne, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

Infusi (tè deteinato, camomilla, infusi alla frutta/ alle erbe ecc,)

Prodotti preferibilmente provenienti da agricolture biologiche, privi di zucchero aggiunto, confezionate in bustine da sottoporre ad infusione.

Sono esclusi i prodotti recanti diciture "bevande a base di..", devono contenere esclusivamente il prodotto di riferimento e non estratti.

Varie

Erbe aromatiche essiccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Fanno parte di questa categoria: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc

I prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

È tollerata la presenza di parti di stelo. Le confezioni dovranno essere da 100 - 200 g circa.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Requisiti microbiologici. Limiti di contaminazione per spezie, aromi secchi e freschi, condimenti:

- Microrganismi aerobi: inferiore 10⁴ UFC/g
- Coliformi fecali: inferiore 10³ UFC/g
- E.Coli: inferiore 10² UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore 10² UFC/g
- Anaerobi solfitoreducitori: inferiore 10² UFC/g
- Muffe e lieviti: inferiore 10² UFC/g
- Micotossine e parassiti: assenti

Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e per torte salate

Lievito secco naturale composto da Saccharomyces Cerevisiae attivi e lievito chimico per dolci e torte salate in bustine atte alla lievitazione di circa 500 g di farina. È consentito anche l'uso di lievito madre biologico essiccato.

Omogeneizzati e liofilizzati

Gli omogeneizzati e liofilizzati devono provenire da coltivazioni biologiche, di carne, pesce e verdura, da impiegarsi nei nidi, su ordinazione delle cuoche, limitatamente nel periodo dello svezzamento, o dove li prevedano le diete speciali.

Alimenti dietetici per particolari patologie

Così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Dovranno quindi essere forniti alimenti dietetici nell'ambito delle diete speciali, su richiesta medica, necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti sopra specificati tra cui rientrano, a titolo esemplificativo, i soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia).

Alimenti per celiaci

I prodotti senza glutine dovranno riportare il marchio Spiga Barrata, o essere riportati nell'edizione corrente (la più aggiornata) del prontuario AIC o riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. CE 41/2009.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti