



La C.a.s.a. - Schio (VI)
Schede prodotto dei principali
generi alimentari
per il servizio
ristorazione dell'IPAB
“La C.a.s.a”

Allegato C
Schede prodotto

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime fornite da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.L.gs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione , della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono stati inseriti due temi:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente

La Casa – Centro Assistenza Servizi Anziani – Schio (VI)

modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE. La Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M., nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.

- Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.Lgs 08.02.2006, recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE e prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici. (Allegato II del REG.1169/2011)

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera. A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002. Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, sia pari o superiore al 70% inteso come periodo intercorrente tra la data di consegna e la scadenza impressa sulle confezioni

LOTTO N° 1
“GENERI ALIMENTARI VARI”

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.);

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 1 kg.

CONSERVANTI

Assenti

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n°2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L. vo 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Formaggio crescenza

Dovrà essere di buona qualità, di recente produzione, proveniente da latte intero, con contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Formaggio asiago

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- il formaggio dovrà essere grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di giusta salatura e maturazione (20/40 gg.). Di forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane;
- peso della forma: da 11 a 15 Kg., dimensioni: altezza cm. 11/15, diametro cm. 30/40. Crosta sottile ed elastica;
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unito al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%

La Casa – Centro Assistenza Servizi Anziani – Schio (VI)

- ❑ sullo scialzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico del Consorzio per la tutela del formaggio Asiago;
- ❑ Conforme al Reg. CE n°1107/96

Ricotta

E' il prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino senza aggiunta di crema di latte; non dovrà risultare né acidulo, né salato e deve avere una consistenza leggermente granulosa. I conservanti dovranno essere assenti. La fornitura avverrà in confezioni da 1 kg. o 2 kg.

Mozzarella

PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

CONSERVANTI

Assenti.

LIMITI MICROBIOLOGICI:

mozzarella	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza in 25 g.	
Salmonelle	5	0	Assenza in 25 g.	
Staphylococcus aureus	5	2	100	1.000
Escherichia coli	5	2	100	1.000
Coliformi a 30° C.	5	2	10.000	100.000

n= numero di unità di campionamento da esaminare
c= numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato
m= numero germi considerato accettabile
M= numero germi considerato inaccettabile

IMBALLAGGIO

Confezioni da 1 kg. Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

FORMAGGI A PASTA DURA

gg..

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60

La Casa – Centro Assistenza Servizi Anziani – Schio (VI)

maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore. (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del

formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del Regolamento n°2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Parmigiano Reggiano e Grana Padano

PRODOTTO

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

ASPETTO

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg. 24;

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale;

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino;

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato;

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;

Spessore crosta circa mm.6;

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

ADDITIVI

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a

12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano"; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

devono essere accompagnati da un documento dove figurì la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

IMBALLAGGIO

- Forme intere
- Porzionato (sottovuoto)
- Porzioni da gr. 25 circa
- Porzioni da gr. 5 grattugiato

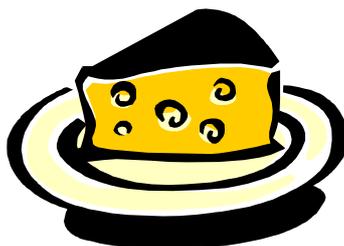
ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano, l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del Regolamento n°2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.



YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;

Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole;
- Consistenza liquida-cremosa;
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ($1-5 \times 10^6$ /g) e le caratteristiche della confezione (125 g.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Yogurt	Alla produzione	Alla distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi: Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g. Streptococcus thermophil.: 1 x 10g.	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g. 1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g.	1 - 5 x 10 ⁶ /g. 1 - 5 x 10 ⁶ /g.
Coliformi	non oltre 10/g.	non oltre 10/g.
Contaminanti saprofiti: (schizomiceti mesofili e miceti)	in numero tale da non modificare le caratteristiche del prodotto;	
Salmonelle	assenti in 25g	assenti in 25g
Stafilococco aureo	assente in 1g	assente in 1g

Fonte: Istituto Superiore di Sanità

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modiche ed integrazioni;

CARNE BOVINA

PRODOTTO

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone	4,5 - 6 Kg
- Fesa	7,8 - 10 Kg
- Sottofesa	6 - 8 Kg
- Girello	2 - 3,5 Kg
- Noce	5 - 6,5 Kg
- Filetto	2 - 3,5 Kg
- Lombo	9 - 12 Kg

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
 - Segni di un pregresso scongelamento.
 - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
 - Una conservazione allo stato

- di congelamento superiore ai 18 mesi.
- Ossidazione del tessuto adiposo.
- Estese e profonde "bruciature" da freddo.
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.

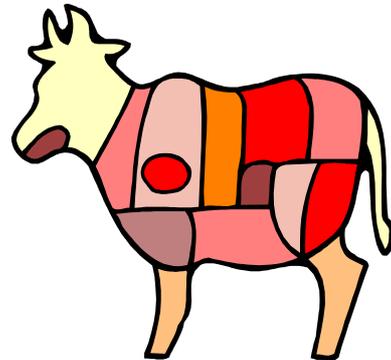
- b) Stato fisico: congelato o fresco.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) "da consumarsi entro ...".
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- i) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- l) Stato di nascita e di allevamento.
- m) Stato di macellazione e sezionamento.
- n) Codice di identificazione dell'animale.
- o) Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i

tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a -15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.



CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino.
Lombi disossati (filoni).

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallorosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: fresco.
- c) " da consumarsi entro.....".
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

CARNI AVICUNICOLE

PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

ASPETTO

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (I° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito biancorosa se riferito ai pettorali oppure colore

cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo:

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del

2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).
- b) Stato fisico: fresco.
 - a) "da consumarsi entro" (data di scadenza).
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal

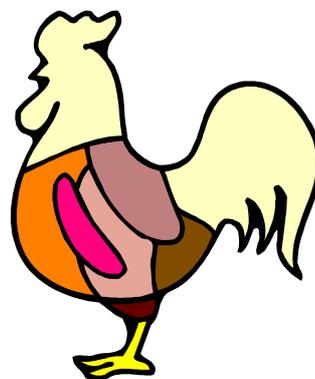
DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

h) Data di confezionamento.

j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.



PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1° qualità.

ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezza della mescolatura.

CONSERVANTI

Assenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si

individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue Modifiche ed integrazioni

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. La data di confezionamento.
- 4) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 5) Quantità netta.
- 6) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 7) Identificazione del lotto.
- 8) Modalità di conservazione.

PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

(D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

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

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.



MORTADELLA

PRODOTTO

Mortadella di puro suino

ASPETTO

Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25

% e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti
- la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo

- aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie
- sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante

L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %.

Non sono consentiti polifosfati aggiunti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE . Norme di riferimento D. Lgs n. 537/92, D.L. n. 109/92

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

SALAME MILANO

PRODOTTO

Salame Milano

ASPETTO

Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 3 kg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro.

Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm.

Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore ai 90 giorni.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica
- colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti
- aroma delicato, gradevole
- sapore dolce e delicato, mai acido

Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE. Norme di riferimento D. Lgs n. 537/92, D.L. n. 109/92

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

COPPA DI PARMA

PRODOTTO

Coppa di Parma.

ASPETTO

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,5 kg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 gg.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31.03.1965.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE. (D.L.gs. n. 537/92 o Regolamenti CE n. 852,853, 854e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

SOPRESSA VICENTINA

Come si produce

Per ottenere la Sopressa Vicentina si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Vicenza che appartengono a razze tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc. I suini, allevati in strutture ben coibentate e areate o allo stato brado e semibrado, vengono alimentati senza l'utilizzo di farine di carne e di alimenti di origine animale non latte, bensì mediante alimenti sotto forma liquida e di pastone con l'aggiunta di acqua e siero di latte. La macellazione si effettua solo su capi che raggiungono pesi elevati (130 kg di peso morto) e avviene esclusivamente in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa Ue, ubicati nell'ambito del territorio riconosciuto Dop. Sono escluse, ai fini della successiva trasformazione, le carni di suini portatori di miopatie conclamate (Pse, Dfd, postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici pregressi) accertate dal medico veterinario in sede di macellazione. La lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti avviene in stabilimenti situati all'interno del predetto territorio delimitato, sempre in

possesso di autorizzazione igienico sanitaria previste dalla normativa.

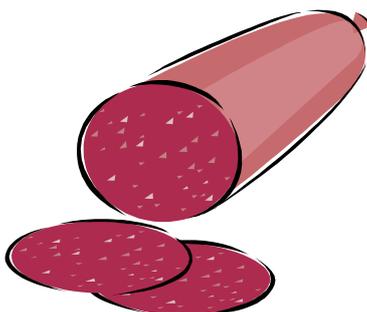
Per la produzione della Sopressa Vicentina si parte dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate dell'animale quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo. Dopo aver selezionato le mezzene si fanno raffreddare i vari tagli a una temperatura compresa tra 0 °C e 3 °C, per un minimo di 24 ore. Segue il disosso, la mondatura, la snervatura. I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm. Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3 °C e 6 °C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati, tra quelli consentiti dal disciplinare. Il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelatura.

L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm. Il metodo di asciugatura è il seguente: sgocciolamento per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C; asciugatura per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C. Il tempo di stagionatura della Sopressa Vicentina, comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura e va da un minimo di 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1-1,5 kg a un massimo di 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5-8 kg.

COTECHINO

Dovrà essere di puro suino e così composto: 35% carne magra, 30%

cotenna, 35% di grasso duro, alla consegna dovrà risultare asciutto; Dovrà essere confezionato sottovuoto.



FARINE

Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001, n. 187.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità massima: 14.50%
- Ceneri: 0.55% su s.s.
- Proteine minino: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti

dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. 09.02.2001, n. 187.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni.

Crackers non salati in superficie

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale.

Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Fette biscottate non zuccherate

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, 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%.

Per la fornitura come merenda per le scuole elementari con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro in sacchi da kg. 5

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;

- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.



PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una

corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.82, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al DL.vo 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.



RISO

PRODOTTO

Riso parboiled.

CONSERVANTI

"E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni
Fornite in sacchi da kg. 5.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato

CONSERVANTI

"E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili e dal Regolamento n°1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc..

ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODOTTO

Pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

ASPETTO

Il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

ADDITIVI

Non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

POMODORI PELATI

PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.04.1975, n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- c) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto

di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Passata di pomodoro

PRODOTTO

ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n° 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO

in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

conforme al D.L.27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.



OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI

Assenti.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg.)

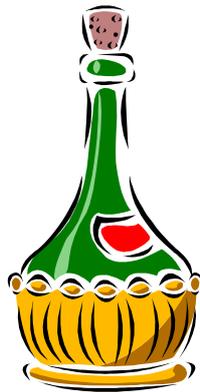
ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, e sue modifiche integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.



OLIO DI SEMI (monoseme)

PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%;
- Rancidità (kreiss): assente;
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%;

- Numero di perossidi (meq. O₂/kg.): max 10;
- l'olio di mais va utilizzato a crudo.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

ASPETTO

Odore: All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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

ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con

particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

ADDITIVI

Assenti.

IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.2, sue modifiche ed integrazioni.

ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato.
Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50. Zucchero a velo: confezioni kg 1.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

PREPARATO PER BRODI

Preparato per brodi di carne. I preparati per brodo dovranno avere la seguente composizione:

- ❑ estratto di carne bovina: non meno del 5%;
- ❑ grasso alimentare vegetale idrogenato: non più del 20%
- ❑ glutammato monopodico: 10-20%
- ❑ cloruro di sodio: 40/50%
- ❑ Estratto per brodo, estratto di lievito, verdure formaggi, aromi e zuccheri: in giusta proporzione, quanto basta a raggiungere il 100%.

I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6.10.1950 n°836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli

estratti alimentari e prodotti affini e dal DPR 30.05.1953 n° 567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge.

PREPARATO PER PURE'

Il purè dovrà essere in fiocchi, ricavato esclusivamente da patate di prima qualità con il procedimento di essiccamento ammesso dalle vigenti disposizioni di legge. I fiocchi di patate dovranno essere addizionati solo con prodotti naturali e conservati (emulsionati e antiossidanti) ammessi dalla legge. La farina di purè dovrà avere una resa di circa 1 a 7. Il purè di risulta dovrà essere soffice, leggero e fragrante. Nell'offerta dovrà essere indicato il dosaggio del preparato per purè.

PUREA DI FRUTTA

La purea dovrà essere costituita esclusivamente dal tipo di frutta dichiarata

senza zucchero aggiunto. La fornitura avverrà in confezioni da 3 kg. e da 100 gr.

CAFFE'

Il caffè dovrà essere macinato 100% Arabica in cf. da 1 kg.

Il caffè non deve contenere impurità ed essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni.

Dovrà, inoltre, corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 16.2.1073 n. 470.



VINI

Il vino da tavola bianco – rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc.) o da malattie (fioretta, spunto, grato, filante, ecc.), con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (D.P.R. 12.2.65 N. 162 E Regolamento C.E.E. n. 316/70 del 28.4.70 e successive modificazioni ed integrazioni).

In particolare:

- il VINO BIANCO dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- il VINO ROSSO dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i seguenti valori analitici:

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume;
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5° e non superiore ad 11° vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%).
- Acidità totale : da 5 a 6,5 g/l
- Acidità volatile: max 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta) ;
- Anidride solforosa: max 150 mg/l;
- Estratto secco:
- Vino bianco min 17 g/l;
- Vino rosso min. 20 g/l;
- Ceneri:

- Vino bianco min. 1,5 g/l
- Vino rosso min. 1,8 g/l;
- Ione ferrocianuro: assente;
- Prova di fermentescibilità: deve fermentare.

CONFEZIONAMENTO

I vini dovranno essere confezionati in bottiglie da lt. 2, chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavola)
- contenuto del recipiente "CC:::::"
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore
- gradazione alcolica ".....%" volume
- i vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in 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 con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto

applicabili e dai 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.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

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.

LIMITI CHIMICI	Acidità	pH < 8
	TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
	TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g
	TVN (Basi azotate volatili)	< 25 mg/100 g



TIPI DI PESCE

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

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 scongelati 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.

2) FILETTI DI MERLUZZO

(gadus morhua, gadus aeglefinus).

3) FILETTI DI HALIBUT

4) FILETTI DI PERSICO

5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

6) PESCE SPADA IN TRANCI

7) SEPIE

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 sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente (D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

- Fagiolini finissimi;
- verdura per minestrone;
- Fondi carciofi 1°;
- Spinaci;
- verdura per insalata russa;
- Broccoli;
- Zucchine a rondelle;
- Cavolfiori rosette;
- Cavolini Bruxelles 1°;
- Patate crocchette;
- Patate Parisienne.

- la denominazione

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19 .05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

- I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- di vendita, completate dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.



PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

SPECIFICHE GENERALI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole- alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati .

- Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono



TABELLA ESEMPLIFICATIVA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DOP IGP E STG DELLA REGIONE VENETO

Tutta l'Europa è ricchissima di una immensa varietà di prodotti alimentari, tuttavia quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. Per questa ragione nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari. Di seguito a puro titolo esemplificativo sono indicati alcuni prodotti tipici e tradizionali del Veneto. (fonte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) Tale elenco potrà subire delle variazioni e delle integrazioni in base ai futuri riconoscimenti operati dalla Comunità Europea.

La **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)** identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

In l'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama.

Una **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

Settore	Prodotto	Regolamento
FORMAGGI	Asiago (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Grana Padano (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Montasio (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Monte Veronese (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Provolone Valpadana (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Taleggio (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Formaggio Piave (DOP)	(*)
	Casatella di Treviso (DOP)	(*)
	OLI DI OLIVA	Garda (DOP)
	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa (DOP)	Reg. CE n. 2036 del 17.10.01 (GUCE L. 275 del 18.10.01)
ORTOFRUTTICOLI E CEREALI	Asparago Bianco di Cimadolmo (IGP)	Reg. CE n. 245 del 08.02.2002 (GUCE L. 39 del 09.02.2002)
	Ciliegia di Marostica (IGP)	Reg. CE n. 245 del 08.02.2002 (GUCE L. 39 del 09.02.2002)
	Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)

La Casa – Centro Assistenza Servizi Anziani – Schio (VI)

	Radicchio Rosso di Treviso (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
	Radicchio Variegato di Castelfranco (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
	Riso Nano Vialone Veronese (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
	Radicchio Rosso di Chioggia	(*)
	Radicchio Rosso di Verona	(*)
PRODOTTI A BASE DI CARNE	Mortadella di Bologna (IGP)	Reg. CE n.1549/98 (GUCE del 17.07.1998)
D.Lvo. 537/92	Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Salamini italiani alla cacciatora (DOP)	Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 (GUCE L. 240 del 08.09.01)
	Sopressa Vicentina (DOP)	Reg. CE n°492/2003 del 13.03.03 (GUCE del 19.03.03)

(*) **Prodotti che hanno ricevuto il riconoscimento Nazionale e che sono in attesa del riconoscimento Comunitario**

LOTTO N° 2 "PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI"



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

Verdura fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ETICHETTATURA

Conforme al Decreto Legge n°306/2002.

Frutta fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;

La Casa – Centro Assistenza Servizi Anziani – Schio (VI)

- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.



FRUTTA DI STAGIONE

FRUTTA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic
Albicocche						π	π					
Arance	π	π	π	π	π				π	π	π	π
Clementine	π	π								π	π	π
Fragole				π	π	π	π	π				
Mele	π	π	π	π	π				π	π	π	π
Pere	π	π	π	π	π			π	π	π	π	π
Pesche						π	π	π	π	π		
Susine						π	π	π	π	π		
Limoni	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Kiwi	π	π	π	π	π					π	π	π
Uva									π	π	π	π

VERDURE DI STAGIONE

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Ortaggi												
Aglio	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Asparagi				π	π	π						
Bietola		π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Carota	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Cardi	π										π	π
Carciofi					π	π						
Cetrioli						π	π	π	π			
Cavoli	π	π	π	π	π				π	π	π	π
Cicoria		π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Cipolla	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Fagiolini							π	π	π	π		
Fava					π	π						
Fagioli	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Finocchi	π	π	π	π								
Lattuga		π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Melanzane							π	π	π	π		
Melone						π	π	π	π	π		
Patata	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Peperoni							π	π	π	π	π	
Pomodoro							π	π	π	π	π	
Piselli					π	π						
Porro	π	π	π	π	π				π	π	π	π
Rape rosse	π	π				π	π	π	π	π	π	π
Radicchio	π	π	π	π	π					π	π	π
Sedano	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Spinaci	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π	π
Topinambur	π	π	π								π	π
Zucchine						π	π	π	π	π	π	
Zucche	π	π							π	π	π	π

ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI SONO TRADIZIONALMENTE REPERIBILI DURANTE TUTTO L'ANN

Caratteristiche della frutta di maggior consumo

Albicocche	Il calibro minimo è fissato a 45 mm. di diametro misurato nel punto di massima grossezza. Confezionamento: in cassette o secondo richiesta. Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.
Arance da tavola	calibro 73/78, peso unitario g 170/180; esenti da colorazione anormale, inizio di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizzite; la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa, distaccata dagli spicchi o deformata; non dovranno presentare tracce visibili da fertilizzanti e antiparassitari;
Arance da spremuta	calibro 70/80 I [^] Q.; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola;
Banane	1 [^] qualità, p.u. 140/180 g, il calibro tra 40-60 mm, con giusta maturazione, non tigrate, pronte al consumo;
Cachi (Kaki)	in cassette, monostrato o secondo richiesta cal. 73-80 mm. I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus, ben maturi di colorito arancione intenso;
Limoni	1 [^] qualità, p.u. 120/150 g; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola;
Clementine	calibro 55/64, I [^] Q., p.u. g 80/130; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola;
Mandarini mandaranci	cal. 50/60, I [^] Q., p.u. g 50/70; altre caratteristiche particolari come per le arance da tavola;
Mele da cuocere	in padella monostrato o doppio strato o secondo richiesta adatte alla cottura in forno ventilato (es. Morgenduft T. A. A.), cal. 80/85 da 200/220 g; le altre caratteristiche particolari dovranno corrispondere a quelle fissate per le mele da tavola;
Mele da tavola	in padelle monostrato o doppio strato o secondo richiesta, cal. 75/80, da 140/160 g; dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato; saranno ammessi lievi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, purchè la superficie totale non superi il cm quadrato;
Meloni	retati o lisci di p.v.n. in padelle da 5/6 pezzi I [^] Q., p.u. kg 1,5/2.
Pere da cotto	in padelle monostrato o doppio strato o secondo richiesta, cal. 75/80, I ^o Q., p.u. 180/220 g

Pere da tavola	in padelle monostrato o doppio strato cal. 75/80, 1° Q., p.u. 140/160 g; non dovranno essere grumose;
Pesche	in padelle monostrato o doppio strato gialle o bianche cal. 73/80 AA (circonf. cm 23-25), 1° Q., p.u. 150/170 g; (idem nettarine);
Susine prugne	di provenienze nazionali varie, cal. 51/56 (<u>diametro sezione equatoriale del frutto</u> >32 cm), p.u. 50/80 g; dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà; il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto; Calibrazione: E' vietata la fornitura di susine con diametro inferiore a 32 mm.
Uva da Tavola	uva Regina I°, Italia Sicilia I° o di uva Cardinal I° e comunque secondo necessità; i grappoli, disposti in uno strato, da g 150~ cad dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate; gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.
Kiwi	di provenienze nazionale, PVE. Il calibro è determinato dal peso del frutto, il peso minimo richiesto è di g 85/120. Devono essere interi (ma senza peduncolo), sani: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua, ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli, privi di umidità esterna anomala, privi di odore e/o sapore estranei. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kiwi devono essere tali da consentire ai frutti di: – sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, – arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. I kiwi di devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche degli ortaggi di maggior consumo

Carote:	dovrà trattarsi p.v.n. I° Q. in casse; dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, né germogliate, né legnose, né biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di 2 cm per le altre; il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, dovrà essere di 2 cm; le foglie dovranno essere tagliate o strappate vicino al colletto senza tagliare le radici;
Carciofi:	le brattee laterali dovranno essere ben serrate ed inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizi di lignificazione;

- Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianca o bianca avorio, esenti da danni da roditori; potranno essere presentati in due modi:
defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido intere ed aderenti alla inflorescenza; la voce di riferimento dovrà essere: Cavolfiori defogliati p.v.n. I° Q.;
coronati o semidefolgiati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente la inflorescenza, le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm sopra l'inflorescenza; il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione; la voce di riferimento dovrà essere: cavolfiori coronati p.v.n. I° Q.;
- Cavoli verze e Cappucci: dovranno presentarsi ben serrati; peso non inferiore a gr 500;
- Cipolle: calibro 60+; peso unitario da gr 150 a 200; bulbi non germogliati e privi di ciuffo radicale;
- Finocchi: dovrà trattarsi di finocchi I° Q., p.v.n.; i grumoli dovranno essere consistenti non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno; le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo; le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche; saranno ammessi lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature le quali, comunque, non dovranno essere tali da pregiudicare l'aspetto generale; saranno escluse dalla fornitura le finocchielle;
- Insalate: caratteristiche minime: i cespi dovranno essere interi e sani, freschi e puliti, non prefioriti, non eccessivamente umidi (le insalate bagnate devono essere ben sgrondate prima di essere impaccate), privi di odori e di sapori anormali; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne; dovrà trattarsi di invidia scarola lavorata/imbiancata;
- Melanzane: dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, muniti del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ed esenti da bruciature di sole; saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature ed una leggera decolorazione nella zona stilare tali da non pregiudicare l'aspetto generale e purchè la loro superficie non superi i 3 cm quadrati; il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10, mentre per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm 7;

- Patate:** dovrà trattarsi di patate Bintje Olanda e di patate p.v.n. I[^] Q. secondo necessità; dovranno essere di morfologia uniforme; i tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura; potranno essere richieste, per particolari necessità, patate novelle; non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte nei contenitori, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa;
- Peperoni:** dovrà trattarsi di peperoni gialli o rossi, secondo necessità; peso variabile da 150 a 200gr;
- Pomodori:** dovrà trattarsi esclusivamente di pomodori per insalata; dovranno avere polpa resistente ed esente da ammaccature; saranno esclusi i frutti con screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripenduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale; pezzatura 67/87;
- Radicchio:** dovrà trattarsi di radicchio variegato Chioggia Veneto I^o Q. o di radicchio rosso Chioggia; i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati nel caso di lavaggio precedente alla consegna; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere di 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie; i cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti; potrà essere richiesto anche la fornitura di radicchio di TV e di VR, stessa lavorazione;
- Zucchine:** dovranno avere polpa compatta e pochi semi; il peso non dovrà essere superiore a gr 200;

IV GAMMA

I prodotti, ortaggi freschi a elevato contenuto di servizio, confezionati e pronti per il consumo, dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 2092/91 e s.m.i., alla Legge n. 146 del 22/02/1994 ed al D. Lgs n. 220 del 17/03/1995. Le confezioni devono contenere il prodotto mondato delle parti non utilizzabili, tagliato, lavato, asciugato, imballato in buste o vaschette di plastica ed avere i seguenti requisiti:

- l'assenza di sostanze estranee (insetti, terra, pietre, schegge di legno e metallo, erbe infestanti), perché non vengono allontanate facilmente con il lavaggio ed alcune possono danneggiare gli strumenti di taglio o presentare qualche pericolo per il consumatore;
- un basso livello della carica microbica, perché le sue attività riducono la durata di vita dei prodotti; un minimo rischio di contaminazione con microrganismi patogeni per l'uomo, perché non è possibile tenerli sotto controllo con il processo di lavorazione.

Per i prodotti di IV Gamma la temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max + 12°C;
- locali di fabbricazione e imballaggio max 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4°C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;

- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D. Lgs 27/1/1992 n. 109 e s.m.i., devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP.

Shelf-life minima garantita, dei prodotti di IV gamma: 5 giorni

Imballaggio - confezionamento – tare

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Tutti gli imballaggi dovranno essere corrispondenti alle norme fissate dalle leggi 5/8/1981 n. 441, 4/5/1983 n. 171, 5/6/1984 n. 211, D.M. 21/12/1984, e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dei relativi decreti applicativi del Ministero Industria Commercio e Artigianato.

LEGGERE CON ATTENZIONE

Sugli imballaggi **dovrà essere riportato esternamente**, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, la specie e la varietà del prodotto, la qualità e la calibratura dove prevista e la denominazione della Ditta confezionatrice del prodotto, ai sensi di quanto previsto dai DD.MM. 7/8/1959 (artt. 4-5-6), 31/12/1960 (art. 1), 21/12/1984 (artt. 9-11+12-15) e dalla legge 5/8/1981 n. 441 (art. 3) e successive modificazioni ed integrazioni.

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

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

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

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

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale (tele ed imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Tutti gli imballaggi (casce e padelle, plastica e legno) saranno "a rendere" e nulla dovrà essere addebitato per gli stessi. Eventuali ammanchi non saranno addebitati.

Saranno rifiutati tutti i prodotti che non corrisponderanno ai requisiti suindicati ed alle norme comunitarie di qualità. In tutte le note di consegna e nelle relative fatture i prodotti forniti dovranno essere indicati con la esatta voce mercantile attribuita dai listini prezzi all'ingrosso della società MAAP di Padova.

Tolleranze

- a) Qualitative - Sarà tollerata l'appartenenza alla categoria immediatamente inferiore a quella richiesta di non oltre il 5% del prodotto consegnato;
- b) Di calibro - I prodotti ortofrutticoli, per i quali il calibro è elemento essenziale di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso (art. 3 D.M. 7/8/1959);
- c) Complessive - L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15% (quindicipercento).