Allegato 1_SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate saranno "di qualità superiore".
Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica.
I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

FRUTTA E VERDURA

La qualità della frutta sarà quella che l'art. 2 del D.M. 7/8/59 e la legge 13/5/67 n° 268 classificano come di "prima" e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.
Essi saranno classificati di prima categoria ed avranno le seguenti caratteristiche qualitative:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non saranno forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antipararassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc., essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti possederanno i requisiti particolarmente descritti negli articoli seguenti.

Frutta fresca - Agrumi

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare saranno di selezione accurata ed esenti da difetti; inoltre dovranno:
- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In particolare:

Mele e pere: devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Il peso del singolo pezzo sarà di circa 150 gr.

Pesche: varietà a pasta gialla e bianca. Il peso sarà di circa 150 gr.

Uva: deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graspo e ricoperti della loro pruina.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere compresa nei limiti di 70/90 gr.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60/70 gr.

Susine e Prugne: devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere", i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

causati dalla grandine. Il calibro ammesso è di 15 mm. per i frutti delle varietà precoci e di 17 mm. per quelli delle altre varietà.
Agrumi: gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitarie calibri minimi saranno i seguenti:
arance - 6,5 cm;
limoni – 5 cm;
mandarini – 5 cm.
In ogni caso il peso delle arance dovrà essere di circa 150 gr.

Verdure varie
Le verdure somministrate saranno di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:
- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche ed omogenee per maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

In particolare:
Patate: (comuni o novelle) saranno di morfologia uniforme e possederanno le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, di virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo.
Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.
Carote: devono essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, non germogliate, né legnose o biforcate: sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.
Cipolle: i bulbi devono essere interni, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).
Pomodori da insalata: saranno interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato.
Ortaggi a foglia: saranno sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbette, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.
Insalata: (varietà Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e Iceberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola avranno cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e dipezzatura corrispondente alla normativa CEE.

CARNE BOVINA E SUINA

a) Carne bovina

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.
Le carni bovine oggetto della presente fornitura proverranno da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, Cat. A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito Cat. E, nati, allevati e macellati sul territorio nazionale o CEE, appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:
Categoria di appartenenza - A: Carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito Cat. E.
Classe di conformazione - R - buona: Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con i tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondati.
Classe di stato di ingrassamento - 2 -/ - 3 –

Le carni dovranno riporteranno il bollo CEE e n° riconoscimento veterinario.
I tagli anatomici saranno sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo.
Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non provengono da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.
Le carni saranno consistenti, elastiche e succose, di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno sarà compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.
Le carni al giusto punto di frollatura, saranno consegnate sottovuoto.

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

I prodotti sottovuoto al momento della consegna non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna.
I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere inibiti da sierosità sanguinolenta.
Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.
Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, saranno riportate facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione espresso in termine "da consumarsi preferibilmente entro .....";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione delle stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.Lgs. n. 286/94 (da 0°C a + 7°C) per tutta la durata del trasporto.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).
La fornitura di carne bovina deve essere conforme alla normativa vigente.

b) Carne suina

Le carni fornite proverranno da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale o CEE e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalla legge n. 4 del 3/12/61 circa il divieto dell'impiego di estrogeni. Non sarà utilizzata carne surgelata e congelata.
La carne sarà ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come "lombo" disossato (filoni) e "spalla".
Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche, i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.
I tagli anatomici saranno sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali o CEE riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (art. D.Lgs. n. 286/94, art. 3 D.Lgs. n. 155/97, DPR 503/82, DPR537/92).
Le carni, al giusto punto di frollatura, saranno consegnate sottovuoto.
I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno manifestare la perdita, anche

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.
I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto saranno conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.
Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.
Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, saranno riportate facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione espresso in termine "da consumarsi preferibilmente entro .....";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione delle stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasposto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista da D.Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CARNI AVICUNICOLE

I prodotti oggetto della fornitura saranno rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.
Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.
Le carni saranno tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale o CEE. Le carni proverranno da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.
I tagli utilizzati, che in conformità al regolamento CEE n. 1538/91, rientreranno nella Categoria A, sono:
- Petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle);
- Cosci di pollo o fusi;
- Petto di tacchino o fesa (massa uniforme del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle).

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

Le carni proverranno da animali macellati in stabilimenti nazionali o CEE autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dalla Legge 503/82 per le carni di pollame e DPR 559/92.
I tagli anatomici saranno sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali o CEE riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopraccitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.
Le carni di pollame: devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo - pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallorosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolatura e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.
Le carni di coniglio: devono essere di colore rosa, consistenti, e il grasso perineale deve essere scarso, consistente e di colore bianco.
Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.
Le carni sopra descritte saranno confezionate in film trasparente di materiale adatto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno.
Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, saranno riportate facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione espresso in termine "da consumarsi preferibilmente entro .....";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione delle stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a + 4°C) per tutta la durata del trasporto.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio fornito non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di oliva. Sarà ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

filtraggio.
Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.
Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% di acidità".
Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D).
Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

PESCE CONGELATO

I prodotti oggetto della fornitura saranno prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.
Il metodo di congelamento dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.
Tutte le confezioni fornite al momento della consegna (da 2 - 5 - 10 Kg secondo specifica richiesta) dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.
I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati nel Cap. V dell'allegato al D.Lgs. n. 531/92. I prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non.
Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 ppm per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm.
Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 35 ppb nella platessa.
I prodotti della pesca congelati, se confezionati in filetti, dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati.
Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per i filetti di platessa e palombo).
Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima o dopo la cottura ed in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

VERDURE SURGELATE

Le verdure presenteranno i caratteri dell'ottima produzione, saranno dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Le verdure surgelate saranno consegnate in confezioni da 1 - 2,5 - 5 Kg.

Le etichettature dei prodotti sopra specificati saranno conformi al D.Lgs n. 109/92 e pertanto riporteranno:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Inoltre, sulle confezioni originali e sigillate dal produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lgs. n. 531/92. I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista pari a -18°C (+/- 3°C).

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

PASTA, RISO E FARINA

La pasta di semola di grano duro: dovrà essere essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali.

Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

II peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4/7/67 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

La pasta all'uovo: dovrà invece corrispondere a quanto previsto dalla legge 4/7/67 n. 580. In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uova ogni kg di semola.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal DPR 777/82.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.Lgs n. 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione degli ingredienti;
- elenco degli ingredienti;

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante;
- sede dello stabilimento di produzione;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Il riso: dovrà essere della varietà classificata nel gruppo "fino" a norma di legge 18/3/58 n. 325 e successiva modifica (L. 5/6/62 N. 586). Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non inferiore al 14/15%, privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.) Non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti. Deve essere confezionato in pacchi da 1 Kg. di peso netto.

La farina: sarà di grano tenero di tipo "0" o "00" contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui all'art. 7 della Legge 4/7/67 n. 580.

LEGUMI SECCHI E CEREALI

Confezioni da 1 kg. Confezione integra, sigillata, in imballi tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs n.108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n.109 del 27.01.1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

I prodotti utilizzati saranno: ceci, lenticchie, fagioli borlotti, farro e orzo perlato. Saranno di pezzatura omogenea, con leggeri difetti di forma.

Saranno essiccati uniformemente (l'umidità della granella non supererà il 13%).

PANE

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.M. 5 febbraio 1970 soprattutto al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane ottenuto con farine di grano tenere tipo "0" o "00" sarà prodotto con lievito naturale.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile con adeguata copertura igienica.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo e dovranno essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

SALUMI

Prosciutto crudo di "Parma": dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia.

Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a 7,5 Kg. e non superiore a 9 Kg., disossato, stagionatura minima non inferiore a 14 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e quantificazione previsti dalla Legge 13/2/90 n. 26 di tutela della denominazione di origine.

Prosciutto cotto: dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso tra 6 e 8 Kg. di suino macellato in Italia. Dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

Bresaola punta d'anca: le zone di produzione saranno quelle indicate nel disciplinare IGP.

Sarà in confezione integra, sigillata a norma del D.Lgs n.108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n.109 del 27.01.1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La stagionatura non sarà inferiore alle 4 settimane.

Mortadella: è confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, senza polifosfati aggiunti. E' di forma ovale. Contiene non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione.

Odore gradevole, non troppo aromatico. Le parti carnose saranno di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata si presenterà compatta e senza vuoti.

L' umidità sarà contenuta nel limite massimo del 40%.

TONNO

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità in olio di oliva e sale di provenienza CEE. La carne deve essere rosea e molto saporita. Il prodotto fornito deve essere conforme alle leggi vigenti.

LATTE, YOGURT E BURRO

Latte: dovrà essere di vacca parzialmente scremato a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate da R.D. 9/5/29 N. 994 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

Burro: dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno.
Yogurt: dovrà essere prodotto con latte pastorizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico.
Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla fruttae/o cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso edomogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nella varietà con frutta. Non è ammessa la presenza di sostanzeconservanti.
Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una produzione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.
L'etichetta dovrà essere conforme al D.Lgs n. 109/92 e pertanto riportare:
- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R.54/97.
I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0° C e + 4° C oltre a tutte le altre condizioni previste dal DPR 327/80.
I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti esottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguatapulizia e disinfezione.

FORMAGGI

I formaggi dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali e controllate dalle autorità competenti secondo la normativa vigente.
I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti autorizzati dall'autorità competente secondo la normativa vigente.
Parmigiano Reggiano: dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, marchiato ed essere prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia. Le confezioni sottovuoto saranno da 1 Kg. circa.
Formaggio crescenza o stracchino: dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche. Forma parallelepipeda quadrangolare, colore della pasta bianco, sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.
I prodotti oggetto della fornitura saranno disponibili in:
- confezioni monodose in carta da 100 gr;
- panetti rotondi o a forma parallelepipeda quadrangolare da 100 gr;
- tranche da 1000 gr.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di preparazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore senza presentare colio, gessosità o gonfiori.
Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.
Mozzarella: prodotta con latte vaccino o di bufala pastorizzato e avente le seguenti caratteristiche:
- forma tondeggiante ovoidale;
- superficie liscia, lucida, , bianca con assenza di crosta;
- pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle saranno confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.
Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.
L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs n. 109/92 e pertanto riportare:
- denominazione di vendita;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulla confezione dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi della normativa vigente.
I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0° C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.
I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

POMODORI PELATI

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 11/4/75 n. 428. In particolare

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

in base all'art. 2 di tale Decreto, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, non devono inoltre presentare in misura sensibile maculature di altra natura) parti depigmentate ecc.) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciume interni;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%.

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali.
I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.
L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D. Lgs. n. 27/1/92 n.109 e in particolare riportare le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante;
- sede dello stabilimento di produzione.

Inoltre ai sensi dell'art. 27 del medesimo decreto, dovrà essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

UOVA

Uova di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A in base alle normative vigente, selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.
Le uova dovranno essere prodotte da allevamenti di pollame nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del DPR 587 del 3/3/93 situati sul territorio italiano. Dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi del Regolamento n. 1907/90 CE e dovranno rispettare il seguente limite microbiologico: Salmonella spp assente in 25g o in 25 ml.
Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.
Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.
Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635

idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazioni della qualità.
Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi al D.M. 16/12/91.
In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identifichino la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie.
Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti condizioni:

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

Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità.
I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia.

C_F880 - C_F880 - 1 - 2022-05-18 - 0020635