

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DERRATE ALIMENTARI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI EDUCATIVI (ASILI NIDO) E SCOLASTICI (SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE) DEL COMUNE DI MONTALCINO (SIENA)

“GENERI ALIMENTARI VARI”

LOTTO n. 1	“Generi Alimentari Vari”
------------	--------------------------

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui ai Regg. (CE) 852-853-854-882/2004 e successive modificazioni/integrazioni.

Il Gestore del servizio dovrà, altresì, assicurare le prescrizioni igienico-sanitarie in ordine alle modalità di trasporto (compreso il mantenimento delle temperature di refrigerazione e surgelazione/congelamento) delle derrate alimentari deperibili e non (ex D.P.R. 327/1980), come pure di aver verificato, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'applicazione delle prescrizioni relative alle modalità di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e della dichiarazione relativa alla eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], ancorché espressi “in tracce”.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il Gestore del servizio dovrà attestare che le derrate alimentari utilizzate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Per ciascuna tipologia di prodotto, la Ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio della fornitura, le relative schede tecniche merceologiche. Nel caso, poi, di momentanea indisponibilità nella fornitura - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life):

- del 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente (non deperibili);
- del 70% per i prodotti ittici surgelati e congelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti orticoli surgelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti refrigerati da conservare in catena del freddo (+ 4 °C);
- dell'80% per i prodotti freschi/freschissimi con (TMC / data di produzione ≤ a 14 giorni);
- dell'80% per i ovoprodotti freschi (data di deposizione).

La vita residua del prodotto sarà determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Le prescrizioni di cui sopra non si applicano ai prodotti alimentari per i quali non sia prevista dalle norme (D. Lgs. 109-1992 e Reg. UE 1169-2011) l'obbligatorietà dell'indicazione del TMC o della data di scadenza.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

In aggiunta a quanto specificato nel presente documento potranno essere necessarie, oltre alle tipologie merceologiche indicate, forniture alimentari aggiuntive. Anche per queste eventuali ed ulteriori esigenze, la Ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre, con anticipo rispetto alla programmazione degli ordinativi, le relative schede tecniche merceologiche. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, il Gestore darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

CEREALI: RISO, ORZO E FARRO

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 580/1967; Reg. (CE) 1535/1992; D. Lgs. 109/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; L. 146/1994; L. 294/1993; D. Lgs. 220/1995; Dir. (CE) 200/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004; REG. CE 882/2004; Reg. (UE) 401/2006; D.M. 08/02/2010; Reg. (UE) 844/2011; Reg. (UE) 252/2012; Reg. (UE) 519/2014; et successive modificazioni e integrazioni.

Riso (*Oryza sativa*)

Il riso dovrà avere:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori estranei e non tipici;
- assenza di corpi estranei;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste (riferimento):

- Parboiled;
- Fino: Ribe, Europa;
- Superfino: Arborio, Roma.

Orzo perlato (*Ordeum vulgare*)

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

L'orzo in grani dovrà avere dimensioni uniformi, integro e privo di scorie; colore giallo paglierino tipico. Il cereale dovrà rispondere ai requisiti normativi vigenti (L. 580/1967, titolo 1, artt. 1, 5).

Dovrà, inoltre, presentare:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco e assenza di punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori estranei e non tipici;
- assenza di corpi estranei;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Farro (*Triticum monococcum, Triticum dicoccum, Triticum spelta*)

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Dovrà rispondere ai requisiti normativi vigenti (L. 580/1967, titolo 1).

Dovrà presentare:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori e corpi estranei e non tipici;
- non spappolarsi dopo la cottura.

LATTICINI E DERIVATI CASEARI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.R.L. 2003 - 15/10/1925; R.D. 994 - 09/05 /1929; R.D.L. 1250 -22/09/1932; D.P.R. 1009 - 18/11/1953; L. 125 - 10/04/1954; D.P.R. 667 - 05/08/1955; Reg. (CE) 1411/1971; Reg. (CE) 566/1976, L. 89 -14/03/1977; D.M. 212 - 14/05/1988; L. 169 - 03/05/1989; D.M. 184 - 09/05/1991; D.M. 185 - 09/05/1991; D. Lgs. 109/1992; L. 142 - 19/02/1992; D.M. 26/03/1992; D.P.R. 54/1997; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Reg. CE 882/2004; et successive modificazioni e integrazioni.

Yogurt (da latte intero) alla frutta

Prodotto da latti moderatamente acidificati, di aspetto cremoso, ottenuto da latte intero (tenore grasso non inferiore al 3%), pastorizzato/micro-ultrafiltrato e sottoposto a inoculazione termostata a +45 °C di colture microbiche di *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus bifidus* e *Streptococcus termophilus* (da dichiararsi).

Il prodotto dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi ed essere confezionato con aggiunta di frutta o purea di frutta, privo di conservanti, non tollerati neanche come residuo nella frutta.

Yogurt (da latte magro)

Trattasi di latte moderatamente acidificato, di aspetto cremoso, ottenuto da latte magro (scremato = tenore grasso inferiore all' 1.5 %), pastorizzato/micro-ultrafiltrato e sottoposto a inoculazione termostata a +45 °C di colture microbiche di *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus bifidus* e *Streptococcus termophilus* (da dichiararsi).

Dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi, privo di conservanti.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; D.M. 15/06/1971; D.P.R. 327/1980; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; C.M. 21/1992; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 110/1992; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; D.M. 493/1995; Dir.(CE) 2000/13; Reg. (CEE/UE) 466/2001; C.M. Salute 168/2003; D. Lgs. 181/2003; Reg. (CEE/UE) 114/2003; Reg. (CE) 882/2004; D.M. Salute 27/08/2004; et successive modificazioni e integrazioni.

Requisiti generali

I prodotti specificati devono rispettare le norme di cui sopra per i surgelati la normativa vigente in materia. Gli orticoli utilizzati devono risultare accuratamente mondati e tagliati; non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono presentarsi non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio superficiale; l'odore e il sapore devono essere rilevabili, propri e tipici del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata nel post-cottura. Il calo di peso, decongelamento avvenuto, deve essere inferiore al 20%; sono tollerati modesti difetti di colorazione e tegumenti resistenti.

Fagiolini (finissimi)

I fagiolini surgelati sono il prodotto ottenuto da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati, filamenti, steli e parti accessorie del frutto. Vengono richiesti fagiolini tondi, interi e con elevata uniformità. In particolare i fagiolini devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, con superficie screpolata;
- presenza di corpi estranei (steli, filamenti, parti accessorie del frutto/baccello).

Vengono richiesti fagiolini poco difettosi ovvero con un numero complessivo di unità difettose non superiore all'8% in peso del prodotto fornito ed elevato grado di interezza: almeno l'85% in peso del prodotto dovrà, per questo, essere costituito da unità sostanzialmente intere e non più del 5% in peso del prodotto costituito da unità provviste di filamenti.

Devono tassativamente escludersi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*.

Piselli (finissimi)

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto ad elevata uniformità dei singoli semi.

Sono considerati difetti per questa fornitura la presenza di:

- frammenti;
- semi macchiati, alterati o gialli.

Sono richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, biette (bietole)

Si richiede un prodotto ad elevato grado di mondatura, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti residui terrosi, insetti od altri infestanti e, in generale, contaminanti particolati di qualsiasi tipo e natura.

E' considerato difetto di fornitura la presenza di:

- macchie e tonalità cromatiche atipiche per la specie botanica;
- porzioni decolorate o alterate e corpi estranei;
- asportazione parziale della porzione basale e delle radici dell'ortaggio.

Preparato per minestrone

Il prodotto dovrà contenere, al minimo e per valori in peso riportati in ordine decrescente di lista, le seguenti materie prime:

- patate;
- pomodori;
- carote;
- broccoli o verze o cavolfiore;
- zucchine o zucca gialla;
- fagiolini;
- piselli;
- fagioli cannellini o borlotti;
- prezzemolo ed altre erbe aromatiche.

Le materie prime orticole dovranno presentarsi in forma cubettata, eccezion fatta per piselli e fagioli. Non sarà ammessa la presenza di particolati orticoli frammentati e privi di regolare cubettazione.

ALTRI PRODOTTI NON DEPERIBILI

Pomodori pelati

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 96 - 10/03/1969; D.P.R. 428 - 11/04/1975; D. Lgs. 109/1992; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; L. 146/1994; L. 294/1993; D. Lgs. 220/1995; Dir. CE 2000/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004; Reg. CE 882/2004; et successive modificazioni e integrazioni.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti del D.P.R. 428/1975 (artt. 2,3), ed in particolare per quanto attiene:

- al peso del prodotto sgocciolato che non deve essere inferiore al 60% del peso netto;
- al residuo secco al netto del sale aggiunto che non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche in banda stagnata. 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 DD. MM. applicativi e dal Reg. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs. 531/1992, in quanto applicabile. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. 283 - 30/04/1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni e integrazioni.

Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento al D.M. 18/02/1984; ulteriori normative si riferiscono al D.P.R. 777 - 23/08/1982.

I contenitori non devono presentare difetti: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, incrinature o altro.

I pomodori pelati devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo le disposizioni sopra richiamate. Sull'etichetta devono essere obbligatoriamente indicati: la denominazione e la sede dell'azienda produttrice, il codice di lotto, la denominazione di vendita, gli ingredienti, il contenuto netto ed il termine di conservazione.

I pomodori pelati dovranno provenire dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapori caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla L. 96 del 10/03/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. G) del D.P.R. 11/04/1975, n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% (D.P.R. 327/1980, art. 67).

Le modalità di etichettatura devono riportare le seguenti dichiarazioni [D.P.R. 327/1980, D. Lgs. 109/1992, Reg. (UE) 1169/2011]:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice, luogo e data di produzione;
- nome della ditta confezionatrice;
- data di scadenza;
- ingredienti impiegati nella preparazione conservata (in ordine decrescente).

Olio extravergine di oliva

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1407 - 13/11/1960; L. 1104 - 24/07/1962; L. 35 - 27/01/1968; D. Lgs. 509 - 01/10/1987; Reg. (CE) 1915/1987; L. 169 - 05/02/1992; D. Lgs. 109/1992; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; D.M. 573 - 04/11/1993; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004; L. 9/2013; L. 122/2016; et successive modificazioni e integrazioni.

L'olio approvvigionato dovrà essere extravergine di oliva, ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive (drupe), giunte a piena maturazione, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo lo 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero (non esterificato) pari a g 0,8 su g 100, senza tolleranza alcuna.

Dal punto di vista chimico, l'olio extravergine di oliva deve rispettare i seguenti parametri chimici di rispondenza alla categoria merceologica:

- negatività alla reazione di Kreiss;
- negatività alla reazione di Villavecchia;
- negatività al saggio di Bellier-Carocci-Buzi;
- contenuto massimo in perossidi (meq. O₂/kg) = 12.

L'olio extravergine di oliva non dovrà avere più di mesi 12 (dodici) dalla produzione e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o morchia.

L'olio extravergine di oliva deve avere l'odore ed il colore caratteristici del prodotto d'origine e deve, perciò, essere esente da qualsiasi odore atipico. Anche il sapore deve essere quello caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

Il sistema di imballaggio e confezionamento, contenitori a perdere, deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed i limiti di migrazione/cessioni previsti dalle normative vigenti per MOCA; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777 ed il Reg. (CE) 1935/2004/CE.

Acque minerali

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.M. Sanità 01/02/1983; C.M. Sanità 17/1991; D.M. Sanità 542/1992; D. Lgs. 105/1992; C.M. Sanità 19/1993; D.M. Sanità 14/10/1996; Dir. CEE 7/1996; Com. CEE 24/07/1997; D. Lgs. 339/1999; C.M. Industria 166/2001; D.M. Sanità 03/12/2001; Com. CEE 41/01/2002; D.M. Salute 11/09/2003; Dir. CEE 40/2003; D. Lgs. 176/2011; D.M. Salute 10/02/2015; et successive modificazioni ed integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

L'acqua minerale dovrà essere non addizionata di CO₂, confezionata in contenitori in PET, conformemente a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 12/11/1992, n. 542. In particolare, la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto previsto dall'art.6 dello stesso decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annoverati. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n. 441 del 05/08/1981 e n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi. Si ricorda che con la sigla PET deve intendersi unicamente il polimero specifico PoliEtilenTereftalato, poliestere saturo termoplastico realizzato per policondensazione a + 200 °C di acido tereftalico e glicole etilenico. Il PET utilizzato dovrà presentare caratteristiche di solido a basso punto di fusione, solubile in solventi organici, dotato di perfetta impermeabilità ai gas.

DERIVATI DI CEREALI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 352 - 18/03/1958; D.M. 16/12/1958; L. 586 - 05/06/1962; L. 580 - 04/07/1967, Titolo IV artt. 28 e 29; D.M. 27/09/1967; L. 272 -17/05/1969; L. 440 - 08/06/1971; C.M. Sanità 32 - 03/08/1985; L. 109 - 27/01/1992; C.M. 131149/r - 02/11/1992; Dir. (CE) 2000/13; D.P.R. 187/2001; D.L. 181/2003; Reg. (UE) 844/2011; Reg. (UE) 252/2012; Reg. (UE) 519/2014; et successive modificazioni/integrazioni.

Gnocchi e gnocchetti (chicche) freschi di patate

Prodotto a base di semola di grano tenero/duro e patate o purea di patate (70%), farina di patate; eventuale spolvero con farina di riso.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- ottime caratteristiche organolettiche;
- etichettatura conforme al D.P.R. 322 - 18/05/1982 ed al Reg. (UE) 1169/2011;
- gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. 31/03/1965 et successive modificazioni e integrazioni.

Gli gnocchi di patate, pasta alimentare fresca, devono presentare una elevata tenuta alla cottura, assente o a basso grado di spappolamento e, a cottura ultimata, devono rimanere perfettamente integri e separati anche dopo "sosta a caldo".

Per i valori microbici si fa riferimento alle vigenti normative (C.M. Sanità 32/1985).

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione meccanica di pane essiccato, privo di ammuffimenti ed alterazioni. Ingredienti: farina di frumento, acqua, sale, lievito naturale.

Farina di grano tenero, tipo "0" e "00"

Tipo "00", tipo "0", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

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

- umidità massima: 14.50%;
- ceneri: 0.55% su sostanza secca;
- contenuto proteico minimo: 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. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti di natura microbiologica, fisica e chimica; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina di grano tenero deve presentare le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/1967, titolo II, art. 7. Le caratteristiche chimico fisiche di riferimento sono quelle riportate in tabella.

Tipo e denominazione	Umidità massima	Ceneri massime su 100 parti di sostanza secca	Cellulosa massima su 100 parti di sostanza secca	Proteine minime (azoto x 5.70)
farina "00"	14.50%	0.55%	0%	9%
farina "0"	14.50%	0.65%	0%	11%

Le confezioni dovranno essere sigillate integralmente, senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.P.R. 322 - 18/05/1982 e dal Reg. (UE) 1169/2011.

Preparato per polenta (a base di sfarinato di mais)

Il prodotto deve risultare da ibridi commerciali di carioidi di mais (a varietà gialla o giallo-ambrata) appartenenti alla specie botanica *Zea mays*. Il prodotto dovrà essere preparato con l'uso di sfarinato (farina o bramata) di mais. Farina e bramata di mais d'origine dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe, funghi o altri agenti infestanti. La componente amidacea dello sfarinato non dovrà essere inferiore al 70%, quella proteica non inferiore al 9%.

Caratteristiche organolettiche richieste:

- colore giallo intenso;
- assenza colori anomali;
- odore aromatico e tipico del mas;
- sapore caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali;
- consistenza plastica;
- aspetto solido e granuloso.

Pasta di semola di grano duro (*Triticum spp.*)

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 352 - 18/03/1958; D.M. 16/12/1958; L. 586 - 05/06/1962; L. 580 - 04/07/1967, titolo IV artt. 28 e 29; D.M. 27/09/1967; L. 272 -17/05/1969; L. 440 - 08/06/1971; C.M. Sanità 32 - 03/08/1985; L. 109 - 27/01/1992; C.M. 131149/R - 02/11/1992; L. 128/1998; D.P.R. 502/1998; DIR. CE 2000/13; D.P.R. 187/2001; D. L. 181/2003; D.P.R. 41/2013 et successive modificazioni/integrazioni.

La pasta alimentare deve essere ottenuta, quale requisito merceologico essenziale, dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola/farine di grano duro e acqua.

La pasta dovrà essere di tipo “bianca” perfettamente conservata ed essiccata, di colore giallo intenso, confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro sigillato.

La pasta dovrà possedere le seguenti caratteristiche organolettiche di presentazione:

- aspetto semi-ruvido;
- sapore ed odore gradevoli;
- buona tenuta alla cottura ed apprezzabile aumento del peso;
- sedimento basso;
- nerbo buono;
- collosità assente.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti, tracce di tarme, ragnatele o di altri particolati estranei (farà riferimento l'evidenza del risultato analitico a mezzo filth-test, riportato in scheda tecnica).

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea, non dovrà spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa né intorbidire l'acqua.

Dovrà essere garantita la fornitura di vari tipi di pasta, ovvero formati adeguati per utenti dei nidi d'infanzia (formato "piccoletti" o simili), delle scuole d'infanzia e primarie. Per ogni tipo di formato di pasta dovranno essere specificate, nella scheda tecnica di prodotto, le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa di cottura (aumento di peso a seguito della cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione in assenza di collosità;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di buoni requisiti organolettici;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento della forma ed assenza di spaccature o frantumazioni;
- modalità di conservazione;
- shelf-life: 24 mesi minimo.

L'etichettatura riportata sulla confezione deve essere aderente alle disposizioni vigenti (D. Lgs. 181/2003 e Reg. CE 1169/2011).

La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni di legge ed in particolare:

- umidità: < 12,50%;
- ceneri su sostanze secche: min. 0,20% max. 0,90%;
- sostanze azotate (in N x 5,70): min.10,50%;
- acidità (in NaOH) su 100 parti di sostanza secca: 4 gradi max.;
- presenza tollerata di farine di grano tenero: < 3%;
- contenuto in fibra: < 2.0%;
- contenuto in cellulosa: tra lo 0.20-0.45 % (> 0.20%; < 0.45%);

PRODOTTI PASTIERI FRESCHI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; C.M. 32/1985; D. Lgs. 110/1992; C.M. 21/1992; D.M. 493/1995; D.P.R. 187/2001; et successive modificazioni/integrazioni.

Pasta fresca (pici)

La pasta fresca dovrà essere preparata con farina di grano tenero "0", acqua e sale. La preparazione dovrà prevedere la lavorazione della pasta in forma di spaghetti lungo e corposo.

Caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%;
- acidità massima: 5%;
- ceneri: < 1,10% su sostanza secca;
- proteine: > 12.50% su sostanza secca.
-

Pasta speciale all'uovo (lasagne)

La pasta speciale in sfoglia dovrà essere preparata con farina di grano tenero "00" e "0", uova (min. 30% del peso totale), sale (secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni).

La pasta all'uovo deve essere prodotta con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

Caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%;
- acidità massima: 5%;
- ceneri: < 1,10% su sostanza secca;
- proteine: > 12.50% su sostanza secca.

LATTE, LATTICINI E DERIVATI CASEARI

Principali riferimenti normativi e normativi

D.R.L. 2003 - 15/10/1925; R.D. 994 - 09/05/1929; R.D.L. 1250 - 22/09/1932; D.P.R. 1009 - 18/11/1953; L. 125 - 10/04/1954; D.P.R. 667 - 05/08/1955; Reg. (CE) 1411/1971; Reg. (CE) 566/1976, L. 89 - 14/03/1977; D.M. 212 - 14/05/1988; L. 169 - 03/05/1989; D.M. 184 - 09/05/1991; D.M. 185 - 09/05/1991; D. Lgs. 109/1992; L. 142 - 19/02/1992; D.M. 26/03/1992; Reg. (CE) 2659/1994; Reg. (CE) 2597/1997; D.P.R. 54/1997; D. Lgs. 109/2002; D.M. 17/06/2002; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Reg. (CE) 1234/2007; Reg. (CE) 273/2008; D.l. 09-12-2016; C.M. 24-02-2017; et successive modificazioni/integrazioni.

Latte parzialmente scremato (UHT)

Il latte dovrà essere del tipo parzialmente scremato (tenore grasso compreso tra 1.5-1.8%), a seconda delle esigenze, fresco (pastorizzato o micro/ultrafiltrato) o a lunga conservazione (UHT); non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri caratteri organolettici tipici e generali.

Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dall' O.M. 11/10/1978, tabella A e successive modificazioni ed integrazioni. Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza, così come indicato dal D.P.R. 322/1982 e dal Reg. (UE) 1169/2011.

Il latte deve essere confezionato per il dettaglio in contenitori chiusi mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo la apertura e tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte contro gli agenti esterni nocivi. Il trattamento termico di risanamento (UHT) subito non dovrà comprometterne in modo alcuno il valore nutrizionale.

Formaggi: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

I formaggi dovranno essere prodotti con adeguate tecnologie di preparazione, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. 2033/1925 e successive modificazioni e integrazioni.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica. Dovranno presentarsi in perfetto stato di maturazione e conservazione, non presentare alterazioni di alcun genere; l'odore deve essere gradevole, tipico della tipologia casearia e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra; il sapore si avvertirà non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi semi-stagionati e stagionati) non eccessivamente indurite.

Dovranno essere preparati con latte fresco e in alcun caso con latte in polvere e non contenere alcun tipo di conservante o additivo, neppure quelli considerati innocui, con indicazione di provenienza.

La composizione chimica dei formaggi forniti dovrà corrispondere ai dati della tabella "Savini" (1946).

Inoltre, il tenore lipidico (grasso) dovrà corrispondere ai seguenti parametri chimici:

- numero degli acidi volatili solubili non minore di 22 (ventidue);
- numero degli acidi volatili insolubili non inferiore a 2 (due);
- indice refrattometrico (Zeiss) compreso fra +43 °C e +48 °C).

Non saranno ammessi formaggi la cui analisi chimica metta in evidenza una composizione lipidica meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate.

Parmigiano Reggiano

Formaggio a denominazione di origine (D.P.R. 1269 - 30/10/1955; D.P.R. 15/11/1973; D.P.R. 15/07/1983; D.P.R. 09/02/1990); il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca; deve avere una stagionatura di almeno mesi 18 (diciotto).

Il formaggio deve presentare idoneità alla grattatura; deve riportare sulla crosta impresso a fianco il marchio di origine "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Pezzature: 1/8 (un ottavo) di forma in sottovuoto (conformità: L. 283 - 30/04/1962; D.P.R. 327 - 26/3/1980; D.P.R. 777 - 23/08/1982; D.P.R. 322 - 18/05/1982).

E' esclusa la fornitura di Parmigiano-Reggiano classificato di "Prima Stagionatura".

Mozzarella fiordilatte (bocconcini-ovolini)

La mozzarella deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino intero (tenore grasso non inferiore al 3%), fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 44% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento, irrancidimento o altra alterazione organolettica indesiderata; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento (DL 98 - 11/04/86); dovrà essere dichiarato sulle confezioni il termine minimo di conservazione (D.P.R. 322 - 18/05/1982).

Definizione e caratteristiche del prodotto:

- formaggio grasso a pasta filata;
- acidità di fermentazione;
- privo di additivi;
- fermenti lattici ammessi.

Confezionamento conforme a quello previsto per i formaggi a pasta filata (DL 27/01/1992).

Pecorino (caciotta di latte di pecora)

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

Formaggio di latte di pecora, molle, di prima scelta, tenero, di forma cilindrica, prodotto a partire da solo latte intero di pecora, fresco e pastorizzato/micro-ultrafiltrato. La consistenza della pasta deve essere molto soffice, bianca, friabile, di sapore tendente al dolce. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 44% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento, irrancidimento o altra alterazione organolettica indesiderata. Dovranno essere presenti sulle confezioni la data di confezionamento (DL 98 - 11/04/86) ed il termine minimo di conservazione (D.P.R. 322 - 18/05/1982).

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi entro gg. 15-20 dalla produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione deve essere annotata obbligatoriamente la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4 °C e consegnato alla temperatura max di +7 °C.

Ricotta

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

Prodotto latticino-caseario semisolido, non stagionato, a consistenza tenue, ottenuto dalla coagulazione biochimica acido-termica del siero di latte di pecora, sottoposto a doppia cottura. Il prodotto dovrà ottenersi per riscaldamento, a temperatura compresa fra +80 °C ed +90 °C del siero di latte residuo dalla produzione primaria di formaggio. Il sapore dovrà risultare dolciastro e, nel complesso, delicato; la consistenza plastica. E' ammessa l'aggiunta di sostanze acidificanti (limitatamente a: acido citrico, acido lattico o sieroinnesto) al fine di correggere il pH che, nel prodotto finale, non dovrà risultare inferiore a 5.6. Il prodotto potrà contenere aggiunte di latte vaccino intero o panna di latte vaccino, in percentuale non superiore al 10%. La shelf-life potrà essere favorita dall'adozione di tecniche di confezionamento "a caldo", previo spurgo rapido della scotta o, in alternativa, per trattamento termico in scambiatore di calore ed eventuale omogeneizzazione ad alta pressione (< 100 bar).

Il prodotto verrà fornito non oltre il terzo giorno dalla data di produzione in confezioni sigillate all'origine.

Burro

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1526 - 23/12/1956; L. 202 - 13/05/1983; D. Lgs. 109 - 27/01/1992; Reg. (CE) 2991/1994; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Reg (CE) 445/2007; et successive modificazioni et integrazioni.

Con detto termine deve esclusivamente intendersi il prodotto ottenuto dall'affioramento di panne fresche di latte vaccino di giornata, filtrate, centrifugate e pastorizzate, senza fusione alcuna o aggiunta di burro di altra provenienza in assenza di coloranti, aromatizzanti e additivi. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche di quelli considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente

Composizione media:

- acqua: 11,38%;
- grasso: 87,95 %;
- albumine e lattosio: 0,54%;
- ceneri: 0,13%.

Inoltre all'esame organolettico, il burro non deve risultare rancido o comunque alterato.

Sono da considerarsi essenziali le seguenti caratteristiche:

- compattezza;
- fragranza;
- gradevolezza al sapore;
- colore naturale pallido;
- plasticità uniforme ed omogenea in tutte le sue parti.

Il prodotto deve garantire un contenuto di grasso non inferiore all' 82%, presentare ottime caratteristiche microbiche e risultare fresco e non sottoposto a congelamento o surgelazione.

SALUMI NON INSACCATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.M. 10/10/1938; D.M. 02/03/1983; D.M. 463 - 22/10/1987; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 537 - 30/12/1992; Dir. CE 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. CE 2004/41; Reg. (CE) 852/2004; Reg. (CE) 853/2004; Reg. (CE) 854/2004; et successive modificazioni/integrazioni.

Sono definite carni salate quei derivati da intere regioni anatomiche o da gruppi muscolari specifici, sottoposti a salagione. Le carni preparate dovranno rispondere agli standards della normativa vigente (R.D. 3298 - 20/12/1928 e successive modificazioni e integrazioni). Sono vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti a base d'amido e di tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione ed origine del prodotto. E' ammessa l'aggiunta di solo latte magro in polvere, a scopo condensante, nella quantità massima pari al 4%.

Prosciutto Toscano DOP

Per "Prosciutto Toscano DOP" (Reg. CE 1269-1996) deve intendersi esclusivamente quello ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, nati, allevati e macellati nella zona comprendente le regioni di Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana.

Le caratteristiche merceologiche sono quelle della Legge n. 26 del 13 febbraio 1990, con residui degli additivi aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

La stagionatura dovrà essere differenziata in una prima fase, ad ambienti ventilati ed asciutti ed in una seconda fase, in ambienti leggermente umidificati.

Il "Prosciutto Toscano", a stagionatura ultimata, dovrà presentare una forma esteriore tondeggiante, senza piedino e priva di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, a rifilatura corta, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di cm 6 (sei).

Al taglio, il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro ed essenziale delle parti grasse. Il sapore del prosciutto deve risultare delicato e tendente al salato e con aroma intenso e piccante, caratteristico e tipico.

I suini devono appartenere a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, *Large White* e *Landrace*. Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche per produrre il "Prosciutto Toscano" dovranno essere conformi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione. Il periodo di stagionatura dalla ultimata salagione non deve essere inferiore ai mesi 10 (dieci) per i prosciutti tra i kg 7 (sette) e i kg 9 (nove) di peso ed ai mesi (dodici) per quelli di peso superiore ai kg 9 (nove). Il peso unitario non potrà superare in alcun caso i kg 10 (dieci). I pesi sono sempre riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno a fuoco e sigillo metallico.

Prosciutto cotto (1a qualità) senza polifosfati o altri sali di fusione aggiunti

Il prosciutto cotto deve essere preparato con prosciutti sottratti alla stagionatura o con cosce di piccola dimensione.

Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole né patine anormali; il grasso di copertura dovrà essere compatto, bianco, privo di parti ingiallite o sapore e odore di rancido; il grasso non dovrà essere presente in quantità eccessiva, non superiore al 20% in peso, limite comprensivo anche del grasso interstiziale.

Nel corso della preparazione tecnologica dovranno essere assicurate:

- salatura con salamoie di acqua e cloruro di sodio al 18%;
- cottura in acqua o in corrente di vapore a +80 °C per ore 1 (una) per chilogrammo di peso.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere simile a quello delle carni crude (70/20).

La fetta dovrà essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti.

Il prodotto dovrà garantire l'assenza assoluta di ingredienti contenenti glutine, latte o derivati lattei (sieri, polveri, estratti

proteici e lipidici).

Riguardo gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dal D.M. 31/03/1965 e successive modifiche e dal D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni e integrazioni. E' ammesso l'uso di glutammato monosodico (esaltatore di sapidità) ma non di produzione chimica, bensì biotecnologica. Il glutammato monosodico è il sale neutro dell'acido glutammico derivato dalle proteine del grano e del mais e utilizzato allo scopo di accrescere la sapidità. E' qui consentita la presenza di questo ingrediente solo se prodotto per via biotecnologica (*Corynebacterium glutamicum* e *Brevibacterium flavum*) a partire da substrati amidacei e mai per sintesi chimica. Il peso dei prosciutti interi sarà compreso tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette).

Bresaola di Valtellina (IGP)

La Bresaola della Valtellina IGP (punta d'anca) dovrà corrispondere al taglio anatomico del bovino (in conformità a quanto indicato al punto b) dell'art. 3 del "Disciplinare Tecnico di Produzione IGP", registrato dal Reg. CE 1263-1996. La bresaola dovrà provenire da stabilimenti autorizzati a bollo CE.

Il prodotto deve presentarsi a consistenza soda, compatta e matura, priva di parti di rammollimento, di aspetto uniforme anche nel colore e privo di lattosio e glutine.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI/CONGELATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; D.M. 15/06/1971; D.M. 01/03/1972; D.P.R. 327/1980; D.P.R. 322/1982; C.M. 21/1992; D. Lgs. 110/1992; Reg. (CE) 1535/1992; C.M. 21/1992; L. 53/1992; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 110/1992; D.M. 338/r - 25/02/1992; L. 294/1993; D.M. 06/12/1993; L.D.M. 493/1995; D. Lgs. 524/1995; Dir. (CE) 200/13; C.M. Salute 168/2003; Reg. (CEE/UE) 114/2003; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 2004/41; Reg. CE 882/2004; et successive modificazioni et integrazioni.

Requisiti generali

Si definiscono “surgelati” i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18 °C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino all'utilizzazione finale. Dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 01/03/1972) ed alle norme CEE (D. L. attuativo 531/1992, modificato dal D. Lgs. 524/1995) per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione; devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 06/12/1993.

I filetti di pesce surgelati/congelati dovranno essere consegnati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; i filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne; dovranno essere conformi al D. Lgs. 110/1992.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 suddetto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli sulla parte esterna della confezione. Il peso deve intendersi al netto della glassatura presente.

Limiti chimici

Per tutti i prodotti ittici di seguito specificati, dovranno essere garantiti i seguenti limiti chimici:

- acidità pH < 8;
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g;
- TBA (Acido Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g;
- TVN (Basi Azotate Volatili) < 25 mg/100 g.

Filetti di platessa (Fam. Soleidi), di nasello (Merluccius merluccius) e di merluzzo (Gadus spp., Gadus morhua)

I filetti devono risultare perfettamente puliti e privi di parti viscerali, pinne o resti di pinne, maculazioni ematiche localizzate in grumi (per dissanguamento imperfetto). Dovranno essere forniti perfettamente deliscati e decuticolati (ovvero assenza di porzioni piccole o grandi di cuticola epidermica). Interfogliati cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro. Il peso, netto da incarto, del solo filetto di platessa, dovrà essere non inferiore al 70% del peso totale netto di ciascun filetto.

I prodotti, le cui modalità di confezionamento sono normate dal D. Lgs. 109 - 27/01/92, dovranno essere fornite in imballi igienicamente idonei: imballo primario in materiale plastico contenuto in imballo secondario di pre-confezione.

Al decongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono, conservare una consistenza simile a quella della specie del prodotto fresco di appartenenza.

Le perdite da sgocciolamento e da glassatura devono essere contenute intorno al 5% in peso.

La contaminazione da mercurio e di altri metalli pesanti deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29/03/74 e successive modificazioni e integrazioni.

Per le cariche microbiche massime si fa riferimento a quanto previsto dalle norme vigenti (D.M. 15/06/1971; D. Lgs. 530 - 90/12/1992).

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto (glassatura esclusa), stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione. La glassatura presente non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

Bastoncini panati di filetto di merluzzo (*Gadus spp.*, *Gadus morhua*, *Merluccius spp.*)

I prodotti indicati dovranno risultare perfettamente puliti ovvero senza parti di visceri e macchie ematiche localizzate.

I filetti dovranno essere decuticolati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle e deliscati, cioè completamente privati delle spine.

Non devono presentare scottature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spongiosità e consistenza stopposa della polpa.

Il peso, netto da panatura, del filetto deve essere pari o superiore al 65% del peso totale netto di ciascun bastoncino panato.

La panatura deve essere rigorosamente quella indicata e riportata nella etichettatura della confezione e sarà realizzata con i seguenti ingredienti (in percentuale imprecisata e decrescente): farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole o arachide, acqua, sale da cucino (sodio cloruro). La panatura non potrà superare, in peso il 30% del peso totale di ciascun bastoncino di filetto panato.

Il peso netto di ciascun bastoncino di filetto panato dovrà essere compreso tra g 25 (venticinque) e g 30 (trenta).

Al congelamento i prodotti ittici non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza assolutamente simile a quella della specie del prodotto fresco di appartenenza.

Le perdite da sgocciolamento e da glassatura devono essere contenute intorno al 2%. La glassatura eventualmente presente non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

La contaminazione da mercurio e di altri metalli pesanti deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29/03/1974 e successive modificazioni e integrazioni.

Per le cariche microbiche massime si fa riferimento a quanto previste dalle norme vigenti (D.M. 15/06/1971; D. Lgs. 530 - 90/12/1992).

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto, stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione.

Seppie ad anelli (*Molluschi Cefalopodi - Fam. Sepidi*)

Le seppie dovranno risultare sezionate ad anello ed a fascia di estensione non superiore a cm 2 (due). I singoli anelli dovranno presentare:

- non residui di membrane e cuticole;
- non residui viscerali o del sacco del nero;
- non attacchi parassitari vegetali, animali e virali;
- non colorazioni abnormi e innaturali;
- aspetto translucido;
- consistenza plastica e compatta.

La glassatura presente (< 2%) non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto, stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione.

SPEZIE, CONDIMENTI, OMOGENEIZZATI, ALIMENTI CONSERVATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.L. 22177 - 12/11/9663; D. Lgs. 107 - 25/01/1992; D. Lgs. 109/1992; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 52/2006; Reg. (CE) 1333/2008; D.M. Salute 27/02/2008; et successive modificazioni et integrazioni.

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da l 1 (uno), rispondente alle seguenti normative: D.P.R. 162 /1965; D.P.R. 773/1968; D.L. 527/1982; D.M. Sanità 26/01/2001.

E' richiesto, prioritariamente, aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato addizionato con il predetto antiossidante, dovrà essere espressamente specificato in offerta; in questo caso il limite massimo consentito del residuo dovrà essere inferiore a mg/litro 100 (cento).

Capperi (sotto sale)

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o parti di essi e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore della specie botanica (*Capparis spinosa*).

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30/04/1962, n. 283 e D.M. Sanità 21/03/1973 e del D.M. 2/12/1993.

La fornitura deve avere provenienza di Sicilia, con frutti di piccole dimensioni. Il sale utilizzato per la conservazione deve essere integro e non presentare parti raggrumate per eccessiva umidità.

Sale iodato (grosso e fino)

Standard analitici richiesti (contenuti medi):

- cloruro di sodio = 96%;
- cloruro di magnesio = 0.11%;
- solfato di magnesio = 0.01%;
- cloruro di potassio = 0.01%;
- impurità > 10% del peso totale.

La presenza dei microelementi deve essere indicata, così come la percentuale di impurità fisiche e contaminanti di natura fisica, chimica e biologica. Il riferimento normativo è rappresentato dal D.M. 562/1995.

La fornitura di sale iodato dovrà essere ricavato dall'acqua di mare o di salgemma, addizionato artificialmente di iodio in forma di ioduro o iodato di potassio. Le quantità aggiunte dovranno essere pari a 30 mg di iodio (con tolleranza + 40%, - 20%) per chilogrammo. Il riferimento normativo è rappresentato dalla L. 55/2005.

Origano

Erbe aromatiche e spezie sono equiparate in tutto ai prodotti ortofruttili. Sono, per questo, richiamate le norme vigenti nel settore di riferimento e le norme generali relative alla corretta applicazione di procedure di buona prassi igienica (GMP).

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie della specie botanica (*Origanum vulgare*, *Origanum majorana*), non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

Confezioni richieste g 500 (cinquecento).

Erbe aromatiche e spezie diverse

Sono richiesti: zafferano, noce moscata, a merceologia convenzionale ed essiccata.

Per il prodotto "zafferano" dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

Le spezie devono presentarsi intere, sane, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine. Le erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai g. 100 (per la noce moscata g 500). La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

Tartufo (crema)

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

La salsa da condimento dovrà essere preparata col 70% (minimo) di tartufo bianchetto (*Tuber albidum* Pico), latte intero fresco, panna fresca ed olio extravergine (in ordine decrescente di quantità), senza aggiunta di conservativi e/o aromi artificiali. L'aroma del preparato, equilibrato ed intenso, dovrà risultare lievemente agliaceo, tipico del tartufo bianchetto.

Estratti vegetali per brodo, dadi per brodo e condimenti

L'estratto per brodo vegetale dovrà essere composto da: olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%, sale e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950; D.P.R. 567/1953; C.M. 139/1992.

Il prodotto alimentare sarà ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale e dovrà possedere le caratteristiche di composizione previste dalla normativa (R.D. 3292 - 20/12/1928, L. 836 - 06/10/1950).

Devono essere ottenuti per essiccamento degli estratti e possono contenere, come sostanze aggiunte, sale, grasso/olio vegetale, sostanze aromatizzanti, ad esclusione dell'esaltatore di sapidità (glutammato monosodico) di produzione chimica e spezie.

Il glutammato monosodico è il sale neutro dell'acido glutammico derivato dalle proteine del grano e del mais e utilizzato allo scopo di accrescere la sapidità. E' qui consentita la presenza di questo ingrediente solo se prodotto per via biotecnologica (*Corynebacterium glutamicum* e *Brevibacterium flavum*) a partire da substrati amidacei e non sintesi chimica.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

Il prodotto così ottenuto sarà a cubi, o altra forma geometrica o granulare o in polvere.

Le caratteristiche minime previste (D.P.R. 567 - 30/05/1953) sono:

- residuo secco a 100 °C non inferiore al 95% sulla sostanza secca;
- cloruro sodico totale del cloro presente: non superiore al 40% sulla sostanza secca;
- grasso non superiore al 5% sulla sostanza secca;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico: non superiori all' 1% sulla sostanza secca;
- estratto esente d'acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili q.b. per arrivare a g 100 (cento).
- glutammato monosodico (da produzione biotecnologica): non superiore al 14% del peso totale.

Il prodotto dovrà garantire l'assenza assoluta di ingredienti contenenti glutine, di latte e derivati lattei (sieri, polveri, estratti proteici o lipidici).

Miele millefiori

Il prodotto dovrà provenire, obbligatoriamente, da Azienda di produzione operante nel territorio comunale di Montalcino.

Le caratteristiche organolettiche del miele devono corrispondere a quanto indicato dal D. Lgs. 179-2004, ovvero:

- colore ambrato caratteristico;
- odore tipico, gradevole ed esente da note estranee.

Il miele non dovrà presentare ammuffimenti o spunti di acidità né contenere sostanze estranee di qualsiasi natura o aver subito alterazioni. Shelf-life minima richiesta: 24 mesi dalla data di produzione.

OVOPRODOTTI FRESCHI (UOVA DI GALLINA)

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 419/1971; C.M. Sanità 46/1982; L. 137/1991; Reg. CEE/UE 1274/1991; D.M. 434/1991; D. Lgs. 65/1993; D. Lgs. 173/1998; D.M. 350/1999; Dir. CEE 2000/13; L. Regione Toscana 18/2002; Reg. CEE/UE 2052/2003; Reg. CEE/UE 2295/2003; D. Lgs. 181/2003; D. Lgs. 267/2003; C.M. Risorse Agricole 19/01/2004; Reg. CEE/UE 185/2004; Reg. CEE/UE 324/2004; Reg. CEE/UE 546/2004; Reg. CEE/UE 599/2004; Reg. CEE/UE 684/2004; Reg. CEE/UE 818/2004; Reg. CEE/UE 1101/2004; Dir. CE 2004/41; Reg. CE 882/2004; D.M. 27/08/2004; Reg. CE 1028/2006; D. Lgs. 190/2006; Dir. CE 557/2007; D.M. 13/11/2007; Reg. CE 1234/2007; Reg. CE 1237/2007; DGRT 335/2007; Reg. CE 589/2008; D.M. 11/12/2009 (GU 111/2010); D. Lgs. 9/2010; D.M. Salute 11/11/2011; et successive modificazioni et integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche ed organolettiche

Gli ovoprodotti di gallina dovranno essere freschi, di guscio scuro, con i requisiti previsti dalla Legge 419, 03/05/1971, così come modificata dalla C.M. Politiche Agricole 1/2004, dal Reg. CEE/UE 1274 del 15/05/1991, dal Reg. CEE/UE 2292/2003, con etichettatura di tracciabilità, relativo codice alfanumerico e categoria di freschezza "A" (uova fresche non trattate e non refrigerate, con camera d'aria inferiore ai mm 6 e termine di conservazione calcolato in gg. 21 dalla data di deposizione).

Gli ovoprodotti richiesti devono provenire da aziende zootecniche della tipologia "allevamento a terra". L'azienda deve rispettare gli obblighi di registrazione e le disposizioni concernenti i requisiti minimi del benessere animale previsti dal D. Lgs. 267/2003 e le modalità operative di funzionamento dell'anagrafe avicola informatizzata, a norma del D. Lgs. 9/2010 e della Banca Dati Nazionale (BDN). Il mangime impiegato per l'alimentazione delle galline ovaiole dovrà essere costituito principalmente da cereali. L'impiego di additivi per favorire la crescita, aminoacidi di sintesi, mangimi ottenuti in via transgenica (OGM) o da farine animali è precluso.

Le uova richieste apparterranno alla tipologia ponderale "M" o superiore, con peso unitario compreso fra g 53 e g 63 (o superiore). Dovranno, altresì, presentare caratteristiche merceologiche di guscio e cuticola, netti ed integri; albume e tuorlo dovranno mostrarsi del tutto privi di macchie di sangue, sapori ed odori difformi a quelli tipici del prodotto.

Sono caratteristiche merceologiche aggiuntive richieste:

- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi e colorazioni estranei;
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombatura, senza contorno apparente, posto al centro, che non si allontani sensibilmente dal centro per rotazione dell'uovo (verifica dell'integrità delle calaze);
- germe a sviluppo impercettibile;
- odore esente da aromi estranei e non tipici.

Non potranno essere avviate alla produzione uova che, in fase di verifica, mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- segni di invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;
- il tuorlo risulti decentrato;
- se sperate, non evidenzino margini e contorni netti del tuorlo;
- guscio di aspetto non vellutato-poroso caratteristico;
- risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo, aderente al guscio.

Con cadenza mensile, le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario del veterinario aziendale che dichiari che i prodotti sono stati testati come esenti da Salmonella spp..

Alcuna tolleranza sarà ammessa per fratture o incrinature, anche se avvenute in corso di consegna.

Su ciascun uovo sarà apposta specifica sigla alfanumerica, con codice identificativo dell'allevamento di provenienza, mediante l'impiego di stampigliatrice ad inchiostro alimentare.

PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1407/1960; L. 580/1967; D.M. 05/02/1970; L. 440/1971; D.M. 02/02/1976; D.M. 04/03/1985; Reg. CEE 2078/1992; D.M. 25/02/1992-338/R; L. 109/1992, C.M. 131150/R - 02/11/1992; C.M. 128961/R - 28/04/1993; C.M. 129263 - 30/05/1995; L. 128/1998; D.P.R. 502/1998; D. Lgs. 173/1998; D.M. 13/07/1998; D.M. 350/1999; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000; C.M. 165/2000; L. Regione Toscana 25/1999; D. Lgs. 68/2000; L. Regione Toscana 50/2000; Dir. 2001/18 CE; D.G.R. Toscana 221-2001; Dir. 2002/76 CE; Reg. CE 178/2002; L. Regione Toscana 18/2002; D.G.R. Toscana 932/2002; D. Lgs. 181/2003; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 1810/2004; Reg. CE 1935/2004; L. 248/2006; D. Lgs. 190/2006; DGRT 335-2007; CU - Provvedimento 29/04/2010 (GU 134/2010); Reg. CE 1169/2011; et successive modificazioni e integrazioni.

Principali riferimenti normativi e regolamentari (per l'olio di oliva vergine extra)

R.D.L. 2033 - 15/10/1925; R.D.L. 1361 - 01/07/1926; L. 1407 - 13/11/1960; L. 1104 - 24/07/1962; L. 35 - 27/01/1968; D. Lgs. 509 - 01/10/1987; Reg. CE 1915/1987; Reg. CE 2092 del 24/06/1991; Reg. CE 2568/1991; D. Lgs. 109/1992; Reg. CE 1535/1992; L. 169 - 05/02/1992; D.M. 338/r - 25/02/1992; D.M. 573 - 04/11/1993; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; Dir. CE 2000/13; Reg. CE 1513/2001; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 796/2002; Reg. CE 1019/2002; D. Lgs. 181/2003; L. 104/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 1169/2011; L. 122/2016; et successive modificazioni et integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la Ditta affidataria dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica o, comunque, provenienti da manipolazioni genetiche e biomolecolari.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture potrà essere verificata dal Servizio competente, dall'U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione e stoccaggio. Il Gestore dovrà assicurare, al personale tecnico incaricato della verifica ispettiva, ogni forma di collaborazione ed assistenza.

Pane (comune bianco e integrale)

Dovrà essere prodotto con farina di grano tenero del tipo "0", "00" o del tipo "1" o "integrale", con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n° 580 e seguenti), essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione ed essere prodotto esclusivamente con un impasto costituito da farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta presentarsi come uniforme, di colore bruno dorato, di modesto spessore e priva di fessurazioni, spaccature o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, di colore bianco tipico (o ambrato nel caso di "pane integrale"), priva di cavità o caverne e presentare, al taglio, occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a

seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non superiore ai limiti fissati per legge.

I prodotti lievitati da forno saranno ottenuti esclusivamente con procedura di lievitazione naturale, indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces* (lieviti compressi e lieviti di pasta acida). E' esclusa la possibilità di utilizzazione di lieviti chimici, ancorché a base di bicarbonati sodici o agenti lievitanti similari.

E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane fornito dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 6 (sei) dalla sfornatura e non oltre le ore 8 (otto) dall'avvio della produzione.

Il pane dovrà essere prodotto con le modalità di preparazione previste dalla L. 580/1967, titolo III, art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19 (è rigorosamente escluso l'impiego di grassi/oli animali/vegetali idrogenati e parzialmente idrogenati).

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste agli artt. 7 e 9, L. 580/1967 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre sostanze addizionanti ancorché consentite. Le farine impiegate per il pane integrale non dovranno, altresì, risultare addizionate artificialmente di crusca. Il contenuto massimo tollerato di umidità nel pane sarà quello espressamente previsto dall'art. 16, L. 580/1967.

Base per pizza all'olio di oliva vergine extra

Dovrà essere precisata in etichetta la composizione percentuale, in ordine decrescente, degli ingredienti e dovrà essere contenuta in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi destinati al contatto alimentare (D.M. 21-3-1973 e Reg. CE 1935/2004). L'olio da utilizzare dovrà essere esclusivamente quello "verGINE extra di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n° 1407; dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato né aromatizzato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana; dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quelle della legge sopracitata.

Nella produzione non dovranno essere impiegati conservativi chimici, polveri lievitanti a base di carbonati e bicarbonati di ammonio, sodio e potassio, tartrati acidi di potassio, sali dell'acido fosforico e ascorbati di sintesi o altri additivi di conservazione.

Il prodotto lievitato da forno sarà ottenuto esclusivamente per procedura di lievitazione naturale, indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces* (lieviti compressi e lieviti di pasta acida). Il prodotto dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 8 (otto) dalla sfornatura.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DERRATE ALIMENTARI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI EDUCATIVI (ASILI NIDO) E SCOLASTICI (SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE) DEL COMUNE DI MONTALCINO (SIENA)

“CARNI AVICOLE REFRIGERATE FRESCHE”

LOTTO n. 2	“Carni avicole refrigerate fresche”
-------------------	--

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui ai Regg. (CE) 852-853-854-882/2004 e successive modificazioni/integrazioni.

Il Gestore dovrà, altresì, assicurare le prescrizioni igienico-sanitarie in ordine alle modalità di trasporto (compreso il mantenimento delle temperature di refrigerazione e surgelazione/congelamento) delle derrate alimentari deperibili e non (ex D.P.R. 327/1980), come pure di aver verificato, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'applicazione delle prescrizioni relative alle modalità di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e della dichiarazione relativa alla eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], ancorché espressi “in tracce”.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il Gestore del servizio dovrà attestare che le derrate alimentari utilizzate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Il confezionamento deve essere assicurato con modalità sottovuoto (s/v), sia per le forniture ordinarie che per le forniture a peso ridotto (monoporzioni) utilizzate per la preparazione dietetiche speciali, secondo quanto di seguito specificato.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture può essere verificata dal Servizio competente, dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio. L'Azienda incaricata della gestione del servizio dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso.

SHELF-LIFE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 12 giorni.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

In aggiunta a quanto specificato nel presente documento, la Stazione Appaltante potrà richiedere, oltre alle tipologie merceologiche indicate, anche forniture alimentari aggiuntive. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, il Gestore darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

CARNI AVICOLE FRESCHE E REFRIGERATE

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.P.R. 967 - 10/08/1972; D.M. 23/02/1973; D.P.R. 100 - 12/11/1976; D.M. 07/09/1977; D.P.R. 503 - 08/06/1982; D.M. 04/08/1982; D.M. 16/10/1986; D.M. 02/10/1989; Reg. (CE) 1906/1990; Reg. (CE) 559/1991; D.P.R. 312/1991; D.P.R. 559/1992; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 2004/41; Dir. (CE) 2007/43; Reg. CE 1169/2011 et successive modificazioni e integrazioni.

Tacchino fresco (fesa)

Esclusivamente di tacchino maschio/femmina nazionale (nato, allevato e macellato in Italia) con età compresa fra 16/18 (sedici/diciotto) e 30/32 (trenta/trentadue) settimane. Non deve essere trattato con antibiotici né sostanze estrogeniche, deve presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Dovrà essere completamente disossato, il gozzo dovrà essere stato asportato integralmente.

Gli avicoli non dovranno provenire da allevamenti in batteria bensì da aziende zootecniche con allevamento a terra. Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. La fesa sarà costituita esclusivamente da muscolo pettorale.

La macellazione dovrà essere recente e, comunque, non superiore a 5 (cinque) giorni né inferiore alle 20 (venti) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare fratture scheletriche, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

Gli animali dovranno provenire da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80, con temperature trasporto comprese tra i -1 °C e i +4 °C.

Pollo (cosce/fusi e petti)

Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. Il pollame non dovrà aver subito trattamenti con antibiotici né sostanze di natura estrogenica o altre componenti attive ad azione ormono-simili.

I polli dovranno essere di età inferiore alle 10/11 (dieci/undici) settimane, 12/13 (dodici/tredici) per i galletti, potranno essere di entrambi i sessi, con carni molto tenere e cartilagine sternale molto flessibile (caratteristica di freschezza) e di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati in Italia).

Dovranno essere privi di testa e collo; le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione tarsica.

La macellazione dovrà essere recente e, comunque, non superiore a 5 (cinque) giorni né inferiore alle 20 (venti) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare fratture scheletriche, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

Il peso unitario non dovrà essere inferiore a kg 1 (uno).

I fusi dovranno essere ben conformati e con muscolatura allungata e ben sviluppata, privi di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.

Il tessuto cutaneo deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulito, elastico, non disseccato, in tutto privo di penne, piume, calami e spunzoni.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

I petti si presenteranno completamente dissanguati, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata.
Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80, con temperature trasporto comprese tra i -1 °C e i +4 °C.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DERRATE ALIMENTARI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI EDUCATIVI (ASILI NIDO) E SCOLASTICI (SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE) DEL COMUNE DI MONTALCINO (SIENA)

“CARNI BOVINE, SUINE E DI CINGHIALE REFRIGERATE FRESCHE”

LOTTO n. 3	“Carni bovine, suine e di cinghiale refrigerate fresche”
------------	--

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui ai Regg. (CE) 852-853-854-882/2004 e successive modificazioni/integrazioni.

Il Gestore del servizio dovrà, altresì, assicurare le prescrizioni igienico-sanitarie in ordine alle modalità di trasporto (compreso il mantenimento delle temperature di refrigerazione e surgelazione/congelamento) delle derrate alimentari deperibili e non (ex D.P.R. 327/1980), come pure di aver verificato, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'applicazione delle prescrizioni relative alle modalità di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e della dichiarazione relativa alla eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], ancorché espressi “in tracce”.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il Gestore dovrà attestare che le derrate alimentari utilizzate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annoverati. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Il confezionamento deve essere assicurato con modalità sottovuoto (s/v), sia per le forniture ordinarie che per le forniture a peso ridotto (monoporzioni) utilizzate per la preparazione dietetiche speciali, secondo quanto di seguito specificato.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture può essere verificata dal Servizio competente, dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio. L'Azienda incaricata della gestione del servizio dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso.

SHELF-LIFE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 15 giorni.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Gestore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

In aggiunta a quanto specificato nel presente documento, la Stazione Appaltante potrà richiedere, oltre alle tipologie merceologiche indicate, anche forniture alimentari aggiuntive. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la Ditta fornirà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

CARNI BOVINE E SUINE REFRIGERATE FRESCHE

Principali riferimenti normativi e regolamentari

R.D. 3298 - 20/12/1928; Circ. ACIS n. 22 (prot. n. 640-24810) AG 15/02/1958; L. 4 - 03/02/1961; L. 171 - 04/04/1964; D.P.R. 967 - 10/08/1972; D.M. 23/02/1973; D.P.R. 100 - 12/11/1976; D.M. 07/09/1977; C.M. Sanità 47- 11/05/1978 Prot. 703/91.64/950; D.M. 03/02/1977; D.P.R. 503 - 08/06/1982; D.M. 04/08/1982; D.M. 16/10/1986; D.M. 49 - 27/01/1988; D.M. 22/06/1988; D.M. 02/10/1989; Reg. CE 1906/1990; Reg. CE 559/1991; D.P.R. 312/1991; Dir. CE 1999/102; D.P.R. 559/1992; D. Lgs. 109/1992; D.P.R.

231/1992; D. Lgs. 537 - 30/12/1992; D.M. 248 - 04/06/1993; D. Lgs. 286 - 18/04/1994; D.M. 13/06/1994; D.P.R. 495/1997; D. Lgs. 173/1998; D.P.R. 309/1998; Reg. CE 1254/1999; D. Lgs. 336/1999; D.M. 350/1999; Reg. CE 1760/2000; Reg. CE 1825/2000; Dir. CE 2000/13; D.M. Sanità 29/09/2000; O.M. Sanità 13/11/2000; O.M. Sanità 17/11/2000; DL 335/2000; O.M. Sanità 22/11/2000; Delib. Consiglio UE 04/12/2000; D.M. Sanità 471 - 08/06/2001; Reg. CE 2273/2002; L. Regione Toscana 18/2002; D. Lgs. 181/2003; D. Lgs. 181/2003; Dir. CE 2004/41; Reg. CE 852/2004 e D.M. 12/20/2012; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 1234/2007; DGRT 335/2007; CU - Provvedimento 29/04/2010 (GU 134/2010); Reg. CE 1169/2011; Reg. CE 1337/2013; Reg. CE 653/2014; Decisione UE 2014-38/2014; Decisione UE 2014-44/2014; et successive modificazioni e integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Dovranno presentare una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente. Dovranno, inoltre, avere colore rosso vivo se di manzo, roseo-bianco se di vitello o maiale. Il colore delle carni di manzo, rosso scuro, finché la confezione è integra, deve virare al colore rosso brillante, poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.

Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro. La grana non dovrà presentarsi rugosa al tatto. La carne, fresca e refrigerata, non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%. Per scarto si intende l'insieme variabile di tessuto adiposo (grasso), tessuto connettivale di copertura e liquido di trasudazione.

La tipologia merceologica delle carni dovrà essere tale da assicurare variazioni ponderali negative, nel corso delle procedure routinarie di cottura al forno in uso presso i centri di produzione, ricomprese tra il 25% ed il 28% (limite massimo tollerato) per le carni bovine, del 20% ed il 23% (limite massimo tollerato) per le carni suine/cinghialine, con riferimento al peso d'origine verificato e calcolato a crudo.

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CE 1760/2000. Inoltre dovranno presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dato il confezionamento sottovuoto, dovrà essere altresì garantita la rintracciabilità, con i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie zoologica, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.P.R. 322 - 18/05/1982 e successive modificazioni.

Bovino adulto fresco refrigerato

E' condizione generale che la fornitura risulti in regola con le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 883 - 30/04/1962 e del R.D. 3298 - 20/12/1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita medico veterinaria e di classificazione.

Deve provenire da allevamenti locali con provenienza specificata.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato; mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura medio-compatta.

La carne dovrà essere accompagnata dal prescritto certificato medico-veterinario per il trasporto fuori comune di carne fresca.

Deve essere dichiarata l'assenza di impiego di ormoni estrogeni (L. 4 - 03/02/1961).

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327 - 26/03/1980 e modificazioni/integrazioni successive. Il trasporto dovrà essere effettuato a temperatura controllata e ricompresa nel range termico con temperature di - 1 °C e +7 °C.

La carne dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le carni fornite non devono appartenere alla categoria "vitelli" ai sensi della L. 17 - 04/04/1964, art. 2 e successive modificazioni o integrazioni (L. 63 - 18/03/1997).

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa mesi 18 (diciotto).

Non potranno essere accettate carni dichiarate "di vacca" o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli dei suddetti capi animali.

Le carni dovranno riferirsi a bovini provenienti da allevamenti con provenienza sempre tracciata e specificata.

Le carni dovranno viaggiare con mezzi dotati di sistemi di refrigerazione autonoma ed attiva, con l'intervallo termico sopra richiamato e ricompreso tra - 1 °C e + 7 °C.

La tipologia merceologica dei tagli di carne dovrà riferirsi a quella di seguito specificata.

Le carni di bovino adulto fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- viscosità superficiale;
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento);
- comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa);
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo);
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori);
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile ed intenso);
- irrancidimento delle componenti lipidiche.

Tagli del quarto posteriore

Comprende carne bovina, proveniente da disossamento dei quarti posteriori, privati di lombata, in confezioni sottovuoto, fresco refrigerato. La coscia deve essere sezionata mediamente a livello della sinfisi ischio-pubica, cranialmente tra la sesta vertebra lombare e la prima sacrale, con esclusione della lombata, distalmente a livello dell'articolazione tarso-metatarsica.

A titolo di esemplificazione vengono riportati alcuni tagli (magro di coscia):

Punta di Culatta - è il taglio situato alla fine della groppa, immediatamente al di sopra del girello;

Noce - parte centrale della coscia, compresa tra il girello e il controgirello esternamente e la fesa interamente; si attacca pertanto all'osso femorale, avvolgendolo;

Sottonoce - parte muscolare situata accanto alla noce;

Fesa - taglio grosso e lungo che ricopre quasi tutta la faccia interna della coscia;

Girello - è il taglio situato alla fine della groppa, immediatamente al di sotto della punta di culatta.

Le forniture, confezionate in sottovuoto, dovranno essere ricomprese fra kg 2 (due) e kg. 10 (dieci).

Dovranno essere altresì assicurate anche forniture confezioni monoporzioni in sottovuoto di pezzatura compresa fra g 60-80 (sessanta-ottanta) e g 100-120 (cento-centoventi).

Tagli del quarto anteriore

Comprende la carne bovina proveniente da disossamento di quarti anteriori, in confezioni sottovuoto, fresco refrigerato. Il quarto anteriore deve essere sezionato all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoidea, a livello dell'articolazione tarso-metatarsica, al centro di ciascuna vertebra cervicale e dorsale e relative costole.

A titolo esemplificativo vengono riportati alcuni tagli (magro di spalla, polso e petto):

Cappello del Prete - Punta di Lombo - Reale o Biancostato - Brione - Fesone di Spalla.

Le forniture, confezionate in sottovuoto, dovranno essere ricomprese fra kg 2 (due) e kg. 10 (dieci).
Dovranno essere altresì assicurate anche forniture confezioni monoporzione in sottovuoto di pezzatura compresa fra g 60-80 (sessanta-ottanta) e g 100-120 (cento-centoventi).

Suino adulto fresco refrigerato

La carne fornita dovrà presentare, in ogni parte, il marchio della visita medico-veterinaria e di classificazione, in osservanza delle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 - 30/04/1962 e R.D. 3298 - 20/12/1928.

I capi di bestiame dovranno pervenire da allevamenti con provenienza sempre tracciata e specificata.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che sarà compresa fra 12 (dodici) e 15 (quindici) mesi.

A titolo esemplificativo vengono riportati alcuni tagli:

Nodino - Filetto - Lonza - Lombo - Prosciutto.

Le carni dovranno viaggiare con mezzi refrigerati con intervallo termico ricompreso tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

Le forniture, confezionate in sottovuoto, dovranno essere ricomprese fra kg 2 (due) e kg. 10 (dieci).

Dovranno essere altresì assicurate anche forniture confezioni monoporzione in sottovuoto di pezzatura compresa fra g 60-80 (sessanta-ottanta) e g 100-120 (cento-centoventi).

Le carni di suino fresco refrigerato devono:

- avere un colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta;
- avere una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- avere i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

Le carni di suino fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE);
- carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD);
- comparsa di colorazioni anomale (colorazione verdastra e processo di imbrunimento);
- comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro);
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo);
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori);
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile ed intenso);
- irrancidimento del grasso.

Cinghiale selvatico (*Sus scrofa*)

I capi di cinghiale saranno messi a disposizione, in forma gratuita, dai "Distretti di Caccia del Cinghiale", associazioni venatorie operanti nel Comune di Montalcino, fermo restante l'obbligo dell'Appaltatore nel provvedere a tutte le operazioni comprese tra l'abbattimento venatorio dei capi di bestiame e la finale fornitura delle carni alle cucine di produzione (come descritto nel Capitolato di gara).

La carne fornita dovrà presentare, in ogni parte, il marchio della visita medico-veterinaria e di classificazione, in osservanza delle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 - 30/04/1962 e R.D. 3298 - 20/12/1928.

I capi di bestiame dovranno pervenire da attività venatorio del territorio.

L'età dell'animale che sarà compresa fra 12 (dodici) e 15 (quindici) mesi.

A titolo esemplificativo vengono riportati alcuni tagli di polpa muscolare magra:

Nodino - Filetto - Lonza - Lombo

Le carni dovranno viaggiare con mezzi refrigerati con intervallo termico ricompreso tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

Le forniture devono essere confezionate in sottovuoto (s/v).

Le carni di cinghiale fresco refrigerato devono:

- avere un colore rosso intenso e tessitura compatta;
- avere una consistenza pastosa.

Le carni di cinghiale fresco refrigerato al momento della consegna non dovranno presentare:

- colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE);
- consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD);
- comparsa di colorazioni anomale (colorazione verdastra e processo di imbrunimento);
- comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro);
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo);
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori);
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile ed intenso);
- irrancidimento del grasso.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DERRATE ALIMENTARI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI EDUCATIVI (ASILI NIDO) E SCOLASTICI (SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE) DEL COMUNE DI MONTALCINO (SIENA)

“PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI”

LOTTO n. 4	“Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi secchi”
------------	---

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti. L'Azienda incaricata del servizio dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, sia a livello di produzione che di trasporto e dovrà produrre il diagramma di flusso adottato in ordine anche a quanto prescritto dal Reg. (CE) 852/2004.

L'Aggiudicatario dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D. Lgs. 190/2006). Il Gestore dovrà controllare le le modalità di trasporto delle derrate alimentari (DPR 327/1980) e di etichettatura di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il Gestore dovrà acquisire le documentazioni rilasciate dai produttori relative all'assenza di ingredienti di natura transgenica.

Nella classificazione di qualità i prodotti ortofrutticoli utilizzati apparterranno alla 1a categoria di qualità; sarà prevista come tolleranza la percentuale massima del 10% di prodotto afferente la 2a categoria.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e conformi al DPR 327/1980, art. 43.

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Per le tipologie di prodotto denominate “ortaggi secchi da seme”, inserite nel presente lotto, la Ditta aggiudicataria assume l’impegno a produrre alla Stazione Appaltante, preliminarmente all’avvio del servizio di fornitura, le relative schede tecniche merceologiche. Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l’aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture potrà essere verificata dal Servizio competente, dall’U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell’Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall’Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall’Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione e stoccaggio. Il Gestore dovrà assicurare, al personale tecnico incaricato della verifica ispettiva, ogni forma di collaborazione ed assistenza.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SECCHI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

DPR 327/1980; Reg. (CE) 1535/1992; D. Lgs. 109/1992; DM 338/R - 25/02/1992; L. 146/1994; L. 294/1993; D. Lgs. 220/1995; Dir. (CE) 2000/13; Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000; L. Reg. Toscana 53/2000; Dir. (CE) 2001/18; Reg. (CE) 178/2002; Reg. (CE) 1829/2003; Reg. (CE) 1830/2003; D. Lgs. 181/2003; DM 27/08/2004; L. 5/2005; et successive modificazioni e integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

I prodotti dovranno arrivare alle cucine di produzione confezionati in cassette chiuse ed essere muniti di etichette che attestino la sede e la denominazione dell’azienda produttrice, il codice dell’azienda produttrice, il codice del lotto,

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata o ritardata o, comunque, artefatta maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica all’interno ed all’esterno del prodotto ortofrutticolo.

In particolare i prodotti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sani, puliti, integri, turgidi, non bagnati né trasudanti acqua di condensazione (eventualmente dovuta all’improvviso rialzo termico), esenti da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione naturale, non artificiale ed aver raggiunto il corretto grado di maturazione che le renda idonee al consumo diretto;
- non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce d’incipiente putrefazione dovuta ad

eccessiva conservazione o ad altra causa o procedura tecnologica.

-

Per le caratteristiche merceologiche tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno avere, ove presenti, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la 1a categoria di qualità. Gli imballaggi delle derrate dovranno essere perfettamente idonei alla bisogna e conformi alle prescrizioni di legge.

I prodotti orticoli dovranno essere:

- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari;
- freschi;
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate da particolati terrosi, terriccio o altro materiale particellare;
- turgidi e plastici, cioè senza alcun segno di ammolimento da alterazione;
- privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- privi di odori e sapori estranei.

I prodotti orticoli dovranno presentare inoltre:

- le precise caratteristiche di specie, varietà (cultivar) e qualità richieste;
- omogeneo punto di maturazione, sia sotto il profilo agro-fisiologico che commerciale;
- omogenea freschezza;
- omogeneità di pezzatura e calibrazione.

Le forniture dovranno riportare in bolla:

- la specie vegetale;
- la varietà (cultivar);
- il calibro;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza geografica della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

PRODOTTI ORTICOLI

Ortaggi a foglia

Biete (bietole)

Le biete (*Beta vulgaris conditiva* – Famiglia: *Chenopodiaceae*) richieste dovranno appartenere alle seguenti cultivar (riferimento):

Mostruosa d'Ingegnoli (a costa d'argento);

Verde a costa larga argentata;

Candida a coste;

Verde liscia da taglio.

Ortaggi a bulbo (Famiglia: Liliaceae)

Questi vegetali dovranno avere le caratteristiche di seguito indicate. I bulbi si presenteranno interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi meteorologici, esenti da germogli esternamente visibili. Dovranno presentare la colorazione tipica della varietà.

Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai mm 40 (quaranta) di lunghezza; sono fatte salve le cipolle tradizionalmente raccolte in treccia.

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi dovranno presentare un diametro non inferiore a mm 55 (cinquantacinque).

Cipolle (*Allium cepa*)

I bulbi dovranno essere:

- di buona qualità;
- privi di stelo vuoto e resistente;
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo abnorme;
- privi di ciuffo radicale (ammesso solo per le cipolle raccolte prima della maturità).

Saranno ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile. Non sono ammesse tolleranze.

Varietà richieste (riferimento):

Tropea;

Dorata di Parma;

Bianca gigante;

Bianca di maggio;

Bianca di giugno;

Verdina;

Rossa piatta.

Aglio (*Allium sativum*)

Gli agli classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità, interi, di forma regolare e potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbilli dovranno essere ben serrati. Non sono ammesse tolleranze.

Porri (*Beta vulgaris conditiva*)

I porri dovranno essere di ottima qualità; la parte bianca dovrà costituire almeno un terzo della lunghezza totale. Non sono ammesse tolleranze.

Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, prezzemolo e basilico)

Per le erbe aromatiche fresche, in carenza di riferimenti merceologici specificamente normati per pezzatura e calibro.

Non si ammetteranno forniture con:

- presenza di foglie marcescenti o secche;
- presenza di maculazioni fogliari;
- presenza di porzioni legnose e/o arbustive superiori al 30% (trenta) degli epiteli fogliari.

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali; - aroma intenso e caratteristico.

Ortaggi a radice

Carote (*Daucus carota* - Famiglia: *Umbelliferae*)

Le carote dovranno essere integre, consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di mm 10 (dieci) e un calibro massimo mm 30 (trenta), sempre per diametro. Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere al massimo di mm 45 (quarantacinque) di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione;
- leggero difetto di colorazione verde al colletto, massimo mm 10 (dieci) per le radici che non superano i mm 80 (ottanta) e massimo mm 20 (venti) per tutte le altre;
- leggere screpolature cicatrizzate;
- leggere irregolarità superficiali dovute alla manipolazione o al lavaggio;
- mancanza di una minima parte distale della radice.

Cultivar (riferimento):

Nantese medio-precoce;

Nandor;

Nantese Clodia medio-precoce;

Flakke precoce;

St. Valery medio-tardiva;

Rossa d'Olanda;

Comune di Napoli;

Rossa di Napoli.

Ravanelli (Rapanelli) (*Raphanus sativus radicolica*)

I ravanelli dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità;
- presentarsi di forma regolare;
- essere esenti da malattie sulle foglie e nervature principali;
- con nervature integre, non sfilacciate;
- privi di macchie o pigmentazioni atipiche.

Non saranno ammesse tolleranze.

I ravanelli dovranno presentarsi integri, consistenti, non legnosi, stopposi, disidratati o biforcati. I riferimenti di calibro saranno compresi fra un minimo di mm 5 (cinque) e un massimo mm 15 (quindici) di diametro. Non sarà ammessa la mancanza, seppure minima e parziale, di parti apicali o distali dell'apparato radicolare.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione;
- leggere screpolature cicatrizzate epicarpali;
- leggere irregolarità superficiali dovute alla manipolazione o al lavaggio;

Cultivar (riferimento):

Saxa;

Rosso tondo;

Ciliegia.

Crucifere (cavoli e verze)

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo centrale dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta;
- dovranno essere compatibili e ben chiusi secondo la varietà d'origine;
- dovranno essere esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi meteorologici.

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature ma limitatamente alle foglie esterne.

Calibrazione	Peso informale minimo (g)
Cavoli primaticci	200
Altri cavoli	500

Cavolo verza (*Brassica oleracea capitata sabauda*)

Varietà richieste (riferimento):

Testa di ferro;

Pasqualino;

Di Piacenza.

Cavolfiore (*Brassica oleracea botrytis*)

L'orticolo dovrà essere di ottima qualità. I cavolfiori dovranno presentarsi coronati, con foglie mozzate ad un massimo di mm 30 (trenta) dalla superficie dell'infiorescenza.

Varietà richieste (riferimento):

Primaticcio di Toscana;

Pisano primizia;

Palla di neve;

Igloo;

Gigante di Napoli.

Broccoli (*Brassica oleracea italica*)

I broccoli devono presentarsi chiusi, ben compatti e dal colore verde molto vivo ed intenso. Non saranno accettate forniture che si presentino con cime fiorite ed indurite (segnali questi di freschezza e qualità scarse).

Le foglie devono presentarsi di un bel colore verde e i calami devono essere chiusi. Non saranno ammesse forniture della varietà violacea.

Le cultivar (varietà) ammesse sono:

Bianco;

Precoce di Verona;

Calabrese;

Grosso Romanesco;
Igloo;
Bronzino di Albenga.

Finocchi (*Foeniculum vulgare dulce* - Famiglia: Umbelliferae)

Dovranno presentarsi:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti;
- guaine esterne serrate e carnose, tenere, bianche e venate di verde;
- diametro minimo mm 55 (cinquantacinque).

Varietà richieste (riferimento):

Rotondo di Siracusa (anche detto "Grosso di Sicilia");

Gigante di Napoli;

Romanesco;

Colossale;

Dolce di Firenze.

Insalate verdi, rosse, lattughe, radicchi e cicorie (*Lactuca sativa* – Famiglia: Compositae)

Dovranno presentarsi:

- di ottima qualità;
- ben conformate a cespi e foglie serrati;
- con colorazione tipica della varietà vegetale.

Non sono ammesse tolleranze.

Calibrazione	in pieno campo (mm)	in coltura protetta (mm)
Lattuga comune	150	100
Lattuga romana	250	200
Lattuga iceberg	300	200
Indivie, radicchi e scarole	200	150

Varietà richieste (riferimento):

Bruna da inverno;

Grossa bionda da inverno;

Rossa da inverno;

Nana;

Gòtte dorata;

Regina di maggio;
 Meraviglia delle quattro stagioni;
 Cicoria di Bruxelles;
 Radicchio di Chioggia;
 Radicchio di Treviso;
 Varietà di lattuga (*Lactuca sativa*):
 Liscia comune;
 Romana;
 Gentile;
 Cappuccio;
 Iceberg.

Sedani e sedani rapa (*Apium graveolens* - *Apium graveolens rapaceum* - Famiglia: Umbelliferae)

I sedani dovranno evidenziare le seguenti caratteristiche:

- di ottima qualità;
 - di forma regolare;
 - esenti da malattie sulle foglie e nervature principali;
 - nervature integre, non sfilacciate;
 - privi di macchie o pigmentazioni atipiche e comunque non riconducibili a quelle d'origine.
- Non saranno ammesse tolleranze.

Classificazione	peso (g)
Sedani piccoli	150 – 500
Sedani medi	500 – 800
Sedani grossi	> 800

Varietà richieste (riferimento) per i sedani:

Alabastro;
 Balder;
 Mercato di Magdeburgo;
 Gigante di Praga.

Varietà richieste (riferimento) per i sedani rapa:

Bianca di Verona;
 Gigante di Praga.

Ortaggi da frutto

Pomodori maturi e insalatari (*Solanum lycopersicum* -Famiglia: Cucurbitaceae)

I pomodori dovranno essere:

- di ottima qualità;
- di aspetto e consistenza turgida;
- di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà vegetale.

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anomali (dorso verde o giallo);

Dovranno essere esenti da malattie e alterazioni epicarpali e midollari.

Varietà richieste (riferimento):

San Marzano;

Tondo liscio;

Camone;

Costoluto;

Rosso maturo;

Peperino.

Melanzane, peperoni (*Solanum melongena* - *Capsicum annuum* - Famiglia: *Solanaceae*)

Zucchine, zucca gialla, cetrioli (*Cucurbita pepo* - *Cucurbita maxima* - *Cucumis sativus* - Famiglia: *Cucurbitaceae*)

Questi prodotti orticoli dovranno essere:

- di ottima qualità;
- sufficientemente turgidi e plastici;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale;
- esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti;
- esenti da malattie.

Per tutte le verdure richieste non saranno ammesse tolleranze.

Cultivar richieste (melanzane):

Bellezza nera;

Violetta lunga;

Lagada.

I peperoni (*Capsicum annum*) devono essere di tipologia a colorazione gialla e rossa, ad esclusione di quella verde. Il frutto deve presentarsi a bacca cava e carnosa, con polpa e placenta carnose con semi rotondi e schiacciati. La capsicina ammessa dovrà al massimo rientrare in 500 unità Scoville (scala di Scoville). La forma sarà compresa tra quella del frutto costoluto, quadrato, rettangolare e conica allungata.

Cultivar richieste (peperoni):

Quadrato d'Asti rosso;

Quadrato d'Asti giallo;

California.

Nello specifico, le zucchine, al momento della fornitura, dovranno presentarsi sode al tatto, con buccia tesa, lucida e brillante, priva di ammaccature, preferibilmente piccole e sottili (poiché non contengono semi) e devono avere una leggera peluria. Il peduncolo dovrà avere una lunghezza massima di mm 30 (trenta).

Cultivar richieste (zucchine):

Striata d'Italia, allungata e con evidenti striature;

Verde di Milano, lunga a polpa ben soda, di colore molto scuro e uniforme;

Fiorentina, a forma di clava, con buccia striata, molto scanalata di colore chiaro;
Zucchini siciliano, leggermente piriforme e a buccia verde molto pallida;
Zucchina genovese (a “trombetta”), dall’aspetto slanciato, tubolare, sottile (all’incirca il diametro di un grosso sigaro) con estremità leggermente rigonfie;
Bianca di Trieste;
Bianca sarda;
Rigata pugliese;
Veneziana.

Cultivar richieste (zucca gialla):
America tonda padana;
Muscade;
Rouge.

Cultivar richieste (cetrioli):
Gemini;
Lungo verde;
Beth alpha.

Ortaggi da tubero

Patate (*Solanum tuberosum*)

Le patate dovranno avere le caratteristiche merceologiche di cui ai punti successivi.

La morfologia sarà uniforme con peso minimo g 60 (sessanta) per ogni tubero e peso massimo di g 270 (duecentosettanta), anche nel caso di patate di tipologie “novelle”.

Dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola varietà (cultivar). Non saranno ammesse forniture a cultivar misto.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (comprovante lo sviluppo di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.

Non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, contaminazioni o maculazioni peronosporici, virosi, contaminazioni da insetti infestanti o roditori, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.

Dovranno risultare pulite, cioè prive di incrostazioni terrose, sabbiose aderenti al tubero o sciolte in sacco.

Non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima, durante o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare saranno ammessi gli imballaggi d’uso nel mercato locale (tele o retine e imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e sigillate.

Varietà richieste (riferimento):

Saskia;
Jaerla;
Majestic;
Spunta;
Bintje;
Bea;
Sirtema.

PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

I frutti dovranno essere interi, sani e non dovranno presentare ammaccature, lesioni superficiali e profonde, alterazioni della forma e privi da contaminazioni di origine parassitaria.

Dovranno essere privi di odori e sapori anomali; dovranno essere puliti, cioè privi di ogni impurità, particolati, residui terrosi e corpi estranei.

Dovranno essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento, privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste. Dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona geografica di provenienza.

Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:

- la specie vegetale;
- la varietà (cultivar);
- il calibro;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza geografica del prodotto;
- il peso netto;
- il peso lordo.

Definizione delle categorie merceologiche

I frutti della 1a categoria di qualità dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità;
- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà botanica;
- peduncolo anche leggermente danneggiato;
- la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata o alterata;
- gli eventuali difetti dell'epicarpo (buccia) non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto.

Nella classificazione di qualità sarà prevista come tolleranza per la prima categoria, la percentuale massima del 10% di prodotto afferente la seconda categoria.

Pomaceae (Famiglia)

Mele

Cultivar richieste (riferimento):

Golden Delicious;

Renetta;

Imperatore;

Stasyman;

Royal;

Red Delicious;

Starking Delicious;

Starckrimson;

Stayman Red;

Jonagold.

Pere

Cultivar richieste (riferimento):

Butirra;

Williams;

Abate Fetel;

Max Red Bartlett;

Kaiser;

Conference;

Passa Crassana;

Decana del Comizio.

Drupaceae (Famiglia)

Pesche

Cultivar richieste (riferimento):

Springtime;

Cardinal;

Dixired;

Redhaven.

Nettarine

Cultivar richieste (riferimento):

Early Sungrand;

Fantasia.

Albicocche

Cultivar richieste (riferimento):

Precoce d' Imola;

Reale d' Imola;

Tonda di Castiglione;

Boccuccia

Agrumaceae (Agrumi) (Famiglia)

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. La categoria è la 90. Peso richiesto: frutta da g 150. Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara, che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto, è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta. RSR: valore minimo 10% - acidità in acido citrico minimo 5g / 1 – rapporto RSR/acidità > 6%. I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 – 175 g; il calibro tra 40 – 50 mm.

I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la 1a categoria di qualità. Calibrazione richiesta: diametro da 45 a 50 mm. Colorazione: deve essere normale

per il tipo varietale tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi i frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde purché non sia scura. Si richiedono cultivar di stagione. Acidità > di 57 g/l misurati in acido citrico.

Per mandarini, clementini e mandaranci è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice. Classificazione e tolleranze ammesse per la 1a categoria di qualità: leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2a categoria. Massimo il 20% dei frutti sprovvisti di calice. La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale dall'asse del frutto. Sono esclusi i frutti i cui diametri sono inferiori a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica delle varietà sul almeno 2/3 della superficie del frutto. Acidità > 5g/l misurato in acido citrico.

Arance

Cultivar richieste (riferimento):

Moro;

Tarocco;

Tangelo;

Sanguinello;

Naven;

Washington Navel;

Valencia;

Ovale di Calabria.

Limoni

Cultivar richieste (riferimento):

Femminello Comune;

Femminello di Santa Teresa;

Interdonato;

Spadaforese di Trabia (Limone cedrato).

Mandarini, Clementine e Mandaranci

Cultivar richieste (riferimento):

Palermo;

Paternò;

Tardivo di Ciaculli;

Di Nules;

Oroval;

Mapo;

Mandarini Giapponesi (Satsuma).

Uva da tavola (*Vitis vinifera*)

Cultivar richieste (riferimento):

Italia;

Regina;

Americana;

Olivella;

Pizzutello bianco.

Angurie (Cocomeri) e Meloni (*Citrullus lanatus - Cucumis melo - Famiglia: Cucurbitaceae*)

I frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature né residui terrosi.

La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni causate da parassiti infestanti.

Banane (*Famiglia: Musaceae*)

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere integra e senza ammaccature né fratture a lesione longitudinale.

La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare né annerimenti, né attacchi da specie crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto dovrà essere gradevole, a percezione di fondo dolciastra, non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio di ciascun frutto dovrà essere compreso tra g 140 (centoquaranta) e g 180 (centottanta); il calibro si collocherà tra mm 40 (quaranta) e mm 50 (cinquanta).

Fragole (*Gen. Fragaria*)

Le fragole fornite devono presentarsi in forma di ricettacoli carnosì contenenti i veri frutti, (acheni ovali) di color giallo-bruno posizionati sulla superficie esterna.

Le fragole fornite si presenteranno sode e di colore rosso uniforme, senza macchie, ammaccature o parti ammuffite, con picciolo ben ancorato al frutto.

Saranno ammesse le seguenti varietà:

Chandler;

Pajaro;

Tudla;

Miranda;

Marmolada;

Elsanta;

Idea;

Cesena;

Dana;

Gea;

Ho;

Gorella;

Pocahontas;

Belrubi.

Kiwi (*Actinidia deliciosa*)

I frutti (*Famiglia: Actinidiaceae*) devono presentarsi a bacche ovali allungate con buccia robusta coperta da peli; buccia e peli dovranno presentare consistenza suberosa (del sughero) quindi con tipici contenuti tannici. La polpa deve risultare soda, dolce ed acidula e non flaccida. L'asse centrale, più o meno fibroso, detto "columella" dovrà vedere distribuiti centinaia di piccoli

finissimi semi scuri, non avvertibili al palato all'atto della consumazione. Le dimensioni ammesse, ancorché naturalmente variabili, saranno ricomprese, in larghezza, da cm 3 a 5 (tre-cinque) ed in lunghezza, da cm 4 ad 8 (quattro-otto).

Susine

I frutti, tutti di classica forma allungata (oblunga) di tipo ellissoidale-ovoidale, dovranno presentarsi integri, sani e con buccia pruinosa (per la presenza di sostanza cerosa detta "pruina"); pezzatura e colore omogenei; epicarpo (buccia) di colore intenso compreso tra il giallo, rosso-violaceo, blu a fondo violaceo e rosa. La polpa (endocarpo) si presenterà di colore giallo-ambrato e giallo-verde, sempre omogenea (la polpa dovrà presentarsi soda e succosa con qualità organolettiche dolci e aromatiche); nocciolo allungato e appuntito.

Per la fornitura, saranno ammesse esclusivamente le seguenti varietà (cultivar) di susine europee (specie botanica: *Prunus domestica*):

Precoce di Ersinger;

Ruth Gerstetter;

Bella di Lovanio;

California Blue;

Bluefre;

Stanley;

Giant;

President;

Regina Claudia;

Formosa;

Dame Aubert;

Santa Rosa;

Prugna d'Italia.

ORTAGGI SECCHI DA SEME

I legumi secchi (*Famiglia: Fabaceae - Leguminose*) manterranno le seguenti caratteristiche merceologiche, presentandosi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non infestati da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (materiale particolato);
- privi di residui di pesticidi impiegati in fase di produzione, stoccaggio;
- uniformemente essiccati (con umidità residua della granella inferiore al 33%);

Il prodotto dovrà aver subito al massimo 1 (uno) anno di conservazione, successivamente alla raccolta.

Fagioli secchi

La lunghezza dovrà essere compresa tra mm 12 (dodici) e mm 15 (quindici).

Cultivar richieste (riferimento):

Borlotto;

Scozzese;

Cannellino;

Fagiolo bianco di Spagna;

Fagiolo di Lima.

Ceci secchi

Cultivar richieste (riferimento):

Comune;

Cottoio;

Migno;

Principe.

Lenticchie secche

Cultivar richieste (riferimento):

di Villalba;

Leonessa;

di Altamura;

di Mormanno;

di Castelluccio.

