



CITTA' DI TERRACINA



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TABELLA MERCEOLOGICA

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

TABELLA MERCEOLOGICA PRODOTTI CONVENZIONALI – BIOLOGICI- DOP- IGP

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il Centro Cottura.

Divieto di congelare pane ed prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare.

Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzati di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e succ. integrazioni e modificazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
 - caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
 - mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
 - provenire prevalentemente da produzioni agricole locali. **Saranno privilegiati i prodotti a filiera corta ovvero a km 0.**
- Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la vigente normativa.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere
- per oli vetro: verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
- per cereali: carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene- per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak. e simili)

La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

TIPO DI ALIMENTO	Shelf life minima residua del prodotto al momento della consegna
Latte fresco pastorizzato	La data di scadenza deve consentire il completo utilizzo fino alla consegna successiva
Latti fermentati, carni, ricotta, formaggi molli	Vita commerciale residua almeno del 50%
Stracchino, crescenza, burro	Vita commerciale residua almeno del 60%
Mozzarelle	Almeno sette giorni prima della scadenza
Prodotti confezionati in genere a lunga conservazione (paste alimentari, biscotti, crackers, prodotti in scatola, legumi secchi, olii e grassi, cereali e farine, ecc)	In generale devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.
Miele	Deve essere conferito alla cucina nella stessa annata di produzione

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

(Regolamenti Ce dal 2092/1991 al n.834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 + integrazione della Commissione Europea con Regolamento(CE) N.899/2008 che dettaglia le norme di produzione, le modalità di etichettatura ed i criteri di controllo ed il Regolamento(CE) N.1235/2008 sull'importazione dei prodotti biologici che dal 1 gennaio 2009 congiuntamente considerate abrogano il regolamento CEE n.2092/91).

S'intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformi al nuovo regolamento CE **n.834/2007**, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali ed delle biodiversità, proteggendo allo stesso tempo la salute del consumatore e del produttore. Essa adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di

prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati(OGM).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente Modificati(OGM), nel rispetto del Reg. CE **n.834/2007** e successive modifiche e integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE **n.834/2007** e successive modifiche ed integrazioni da parte di uno degli enti autorizzati.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti **anche** da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE **n.834/2007** e successive modifiche ed integrazioni siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere accompagnate dall'etichetta o dai documenti commerciali le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime; produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento; dal 1/07/2010 se in etichetta è utilizzato il termine "biologico" o relative abbreviazioni/derivazioni deve:
 - essere riportata il n. di codice dell'organismo di controllo (obbligatorio dal 1/07/2010) e deve essere riportata l'indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto (Agricoltura UE(se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo) ed il numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
 - descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume; data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono " quelli le cui proprietà delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.lgs n.173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) produce beni e servizi per il mercato e nell'interesse collettivo.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (legge 12 Marzo1999,n.68- Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (legge 22 giugno 2000, n.193- Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO SOLIDALE

Prodotti del mercato Equo Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio Equo Solidale, secondo la " Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo Solidale" sono:

- Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- Divulgare le informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;

- Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
- Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

INDIVIDUAZIONE DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO SOLIDALE

1. Si considerano prodotti del commercio equo solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI

- Banana;
- Cioccolato al latte/fondente;
- Biscotti tipo frollini al miele/ al cacao;
- Sfogliatine di mais;
- Polpa di frutta: banana-mela, banana-pera;

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

1) PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	+3°
Altri gelati	- 15°C	"
Prodotti della pesca congelati o surgelati -	- 18°C	"
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18°C	"

Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10°C	"
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10°C	"
Carni congelate	- 10°C	"
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	"

2) PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

2.1) PRODOTTI ITTICI DI 1^ QUALITA' CONGELATI- SURGELATI.

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Il prodotto di origine nazionale o estera, deve essere privato delle spine e della cartilagine.

Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la

pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

2.2) PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. Le materie prime devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali.

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

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

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

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

2.3) FAGIOLINI FINISSIMI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati; presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini poco difettosi cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

2.4) PISELLI E PISELLINI FINI e FINISSIMI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati; piselli gialli. Sono considerati e 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.

2.5) SPINACI, BIETE E COSTE,CICORIA

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

3) CARNI

La carne bovina, di pollo, di cavallo deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sotto indicate e dovranno essere accompagnate da copia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate.

3.1) CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata) in confezioni sottovuoto. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie. Devono essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni (categoria A). Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto nella stessa giornata in cui deve essere consumata.

3.2) POLLAME FRESCO REFRIGERATO

Si intendono gli animali allevati a terra, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore alle otto settimane, con macellazione non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, seguita da un raffreddamento istantaneo in tunnel. Peso morto compreso tra 900- 1.200 gr., preparati a busto e completamente eviscerati. Le carcasse e i tagli di pollame devono essere di classe A secondo Reg. CE 1538/91. Devono essere privi di odori e di sapori anormali, esclusivamente freschi.

Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, eccetera.

La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

3.3) POLLI IN BUSTO, PETTI DI POLLO, COSCE DI POLLO (SOVRACCOSCIE E FUSI)

Il prodotto deve soddisfare la vigente legislazione che viene qui tutta richiamata.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata. La carne deve altresì provenire da allevamenti a terra regionali o nazionali a tracciabilità garantita riconosciuti da Regolamento Ce con alimentazione esclusivamente vegetale, OGM FRE e senza utilizzo di promotori di crescita provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e **macellati da non oltre 3 gg** e conservati a temperatura di refrigerazione;

- Deve presentare in ogni sua parte il marchio di classifica. *Deve essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;*
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

3.4) TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Il prodotto deve appartenere alla classe A e provenire da allevamenti nazionali meglio se regionali.

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

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Sono richieste le seguenti tipologie:

- Fesa: petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole;

- La fesa di peso inferiore ai 4 Kg deve essere ben conformata e presente una muscolatura ben sviluppata.

3.5) CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileo spinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, dovranno essere sempre fresche e presentarsi senza punti di irrancidimento, scottature da freddo.

3.6) UOVA FRESCHE CATEGORIA A

Uova di gallina intere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e successive modifiche, al regolamento (CE) n.1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova e al Reg. (CE) N. 557/2007 della Commissione del 23 maggio 2007 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. 1028/2006. Le uova della categoria A debbono presentare le seguenti caratteristiche di qualità:

- a) guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti;
- b) camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; tuttavia, per le uova commercializzate con la dicitura «Extra», l'altezza non deve superare i 4 mm;
- c) tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale;
- d) albume: chiaro, traslucido;
- e) germe: sviluppo impercettibile;
- f) corpi estranei: non ammessi;
- g) odori atipici: non ammessi.

Le uova della categoria A non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione. Devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottime, devono essere di produzione regionale con data di confezionamento anteriore di max. gg. 5; selezionate da 55-60g.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. I gusci devono essere puliti ed asciutti, senza tracce di feci o piume.

3.7) UOVA PASTORIZZATE

uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei.
- devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in

conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti. Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie.

4) PRODOTTI A BASE DI CARNE- CARNI TRASFORMATE

4.1) PROSCIUTTO CRUDO IGP e DOP

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, prodotto in conformità del D. Lgs 537/92 e successive modifiche ed integrazioni. È richiesta la fornitura di Prosciutto di Modena Dop e Prosciutto di Parma Dop. I tempi di stagionatura in stabilimenti riconosciuti idonei secondo disciplinare, non devono essere inferiori ai 18 mesi (data di produzione deducibile dal contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/2/68).

Per le caratteristiche tecniche si fa riferimento, rispettivamente, alla Legge n.11/96 ,alla Legge n.26/90 e dal D.M. n. 253 del 15/2/1993, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali. Deve aver subito corretta stagionatura. Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo. Non dovrà essere eccessivamente salato, né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare. L'umidità deve essere compresa fra il 42 e il 54%. Se disossato il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto; può essere preso in considerazione prosciutto porzionato o affettato in vaschetta e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente. La sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante. Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio e relativa bollatura a fuoco recante il visto sanitario del comune dove avviene la stagionatura.

4.2) PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

Prodotto da coscia di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani (sottoposte a controlli periodici per la ricerca di residui) dovrà provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs 537/92 ed essere conforme al D.P.R.309/98

Il prosciutto che deve presentarsi compatto al taglio, deve essere sottovuoto, confezionato all'origine in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'apertura non deve essere rilevata presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli .

L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso, può essere anche preventivamente sgrassato. La quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza

bassa; non deve essere un prodotto ricostituito quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; l'aroma deve essere dolce non acidulo; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Deve rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti, contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge.

Essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, glutammato, caseinati aggiunti e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante. Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento validati, tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo. La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto. Dovranno essere rispettate le temperature di conservazione durante il trasporto.

Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

4.3) BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Il prodotto deve essere preparato a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina, il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane.

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

La consistenza deve essere soda e non presentare zone di rammollimento.

Deve risultare compatta ed adatta ad essere affettata, senza difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

5) LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Il latte deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi, che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo, che non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98) e comunque in conformità al Reg. Ce 2092/91 e ss. mm. li.

5.1) LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

Il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169: "latte UHT a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, deve aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto

ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97. Si richiedono confezioni da 1 litro.

Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.

5.2) FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- Freschi
- molli con crosta
- molli senza crosta
- semiduri
- filati
- duri
- erborinati
- latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

5.3) RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

Tra i prodotti tipici :

5.3.1) RICOTTINE DI PECORA DELL'AGRO PONTINO

5.3.2) RICOTTINE DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO

5.4) RICOTTA DI MUCCA PASTORIZZATA

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il

prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n 21 del 16.11.1990. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino-sale. **Si richiede una provenienza locale.** La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

5.5) PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semi grasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Stagionatura min. 24 mesi. Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore. Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento.

5.6)MOZZARELLA

5.6.1) DI MUCCA

Prodotto con latte vaccino di produzione locale o regionale. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, di consistenza morbida e leggermente elastica, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di in confezioni di peso sgocciolato di grammi 100/125. o nominale confezioni da 1 kg termo sigillate con liquido di governo . Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da 15/20 g.

5.6.2) MOZZARELLA DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO – TRECCIA DI BUFALA.

Prodotti tipici locali.

5.7) YOGURT

Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Le caratteristiche e le proprietà dello yogurt sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei suddetti microrganismi vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni per grammo di prodotto. Ciascuna delle due specie deve essere presente in quantità non inferiore a 1 milione per grammo. **Prodotto da stabilimenti della Regione Lazio** di trattamento riconosciuto il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

6) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA O IGP

- I prodotti ortofrutticoli saranno considerati _da agricoltura biologica_ se prodotti in conformità al Reg. CEE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati. Le norme di

qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche ed integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

Tra un prodotto classificato di categoria extra, e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenze in termini organolettici né nutrizionali.

La sostanziale differenza tra I^a e II^a categoria si basa sulle differenze in cm di lunghezza e in cm² di superficie di possibili difetti presenti nella buccia della frutta e nella diversa modalità di imballaggio (ad esempio: le carote di categoria extra e prima devono presentarsi in mazzi uniformi disposti ordinatamente, mentre per le carote di seconda categoria è ammessa la presentazione alla rinfusa; le albicocche di categoria extra devono presentare una differenza massima di 5 mm nel diametro dei singoli frutti contenuti nell'imballaggio, mentre per quelle di prima e seconda categoria la differenza può essere di 10 mm.).

Considerando che utilizzare prodotti di categoria II non comporta peggioramenti igienico sanitari, nutrizionali- e organolettici, ma solo mere differenze di presentazione estetica e considerando che la maggior parte dei prodotti nell'elaborazione del pasto subisce una trasformazione che annulla ogni differenza estetica o viene in ogni caso porzionato, si prevede che la fornitura possa avvenire con prodotti di tutte le categorie previste dalle norme di qualità in vigore, che prevedono prodotti interi, sani, puliti, privi di parassiti, odore e/o sapore estranei, così come di umidità esterna anormale. Identiche caratteristiche dovranno possedere i prodotti ortofrutticoli per i quali non sono previste norme di qualità.

Prodotti ortofrutticoli di stagione prevalentemente di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale ovvero a KM 0. I frutti devono essere fisiologicamente maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggiori quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione(prevalentemente di provenienza in ordine di scelta prioritaria: (locale provinciale o regionale o nazionale);, freschi, puliti e selezionati, devono essere fisiologicamente maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati, di recente raccolta (max 48 ore), privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie.

LE VARIETÀ DI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI, TENENDO CONTO DELLA STAGIONALITÀ, SONO:

Annuale: aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

Gennaio: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

Febbraio: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze.

Marzo: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, ravanelli, verze.

Aprile: cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Maggio: carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

Giugno: barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

Settembre: barbabietole, broccoli, cavoli, , cavolfiori, cetrioli, fagioli fagiolini, finocchi, funghi, insalatine a taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

Ottobre: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, , cavolfiori, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

Novembre: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, , fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

Dicembre: barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

6.1) LEGUMI SECCHI

Nella scelta delle varietà coltivate sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale ovvero a KM 0, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Le varietà richieste sono: fave, ceci, lenticchie. I semi secchi dovranno provenire da leguminose sottoposte a processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore max 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento validati, tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo. Confezionati sottovuoto con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza. I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma.

6.2) VERDURA E ORTAGGI

Dovranno essere di recente raccolta in seguito a maturazione fisiologica; dovranno presentarsi asciutti e privi di terrosità, senza difetti che possono alterare i caratteri organolettici del prodotto. Non dovranno aver subito trattamenti chimici per favorire la colorazione e la consistenza e dovranno provenire da coltivazione biologica. Solo per documentata irreperibilità sul territorio di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica e per un periodo limitato di tempo sono ammesse varietà da agricoltura integrata. Di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale ovvero a Km 0. Fra gli ortaggi consideriamo:

6.2.1) AGLIO, CIPOLLA

I bulbi devono essere interi e di forma regolare e resistenti, esenti da danni causati da gelo, esenti da germogli esternamente visibili; devono presentare colorazione tipica della varietà.

6.2.2) CAROTE

Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro minimo di 10 mm di diametro e un calibro massimo di 40 mm. Per le carote a varietà grande il calibro minimo è di 20 mm.

6.2.3) FINOCCHI

Di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Scarto massimo: 35%.

6.2.4) ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

6.2.5) SEDANI DA COSTE

Forma regolare; esenti da malattie su foglie e nervature principali; nervature principali interne, non sfilacciate o schiacciate.

6.2.6) POMODORI

Sufficientemente turgidi, maturi; di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono esclusi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anomali (dorso verde).

Sono ammessi i seguenti difetti.

- leggero difetto di forme e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature.

6.2.7) PEPERONI

Sufficientemente turgidi; di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà; esenti da macchie.

6.2.8) MELANZANE

Sufficientemente turgidi; di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

6.2.9) FAGIOLINI

Facilmente spezzabili a mano; giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

6.2.10) PISELLI

- con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- peduncolati freschi e turgidi, senza lacerazioni di sorta e con almeno 5 semi;
- questi devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo.

6.2.11) PATATE

- Morfologia uniforme con peso minimo di 60 grammi per ogni tubero ed uno massimo di 270 gg.; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola coltivazione;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (sviluppo di solanina), di germogliazione incipiente e non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, ferite aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco;
- devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione locali, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), le altre partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

6.2.12) CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse.

6.2.13) CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibrazione è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

6.2.14) CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibrazione è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm. La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

6.2.15) CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

6.2.16) FUNGHI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non

devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

6.2.17) ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

6.2.18) ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

6.2.19) Le piante aromatiche da utilizzare sia allo stato fresco, che allo stato secco. Per assicurare la tracciabilità del prodotto, le piante aromatiche devono provenire da coltivazioni autorizzate ed essere confezionate.

Devono presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né germogli;

- **ERBE AROMATICHE FRESCHE:** basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

- **ERBE AROMATICHE SECCHIE:** origano, alloro, noce moscata, ecc.

Entrambe devono presentarsi in ottimo stato di conservazione senza essere eccessivamente sbriciolate se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo.

6.3) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Dovrà essere di primissima qualità merceologica e **provenire da coltivazione biologica**, fresca e di recente raccolta, accuratamente lavata e selezionata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

-presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta;

-avere calibratura e grammature richieste;

-avere raggiunto la maturità fisiologica;

-essere omogenee ed uniformi.

I limoni dovranno essere di forma ovoidale con la buccia liscia e ricca di olii essenziali ed indenne da alterazioni di natura parassitaria e non (lesioni prodotte da urti ecc.) .

LE VARIETÀ DI FRUTTA RICHIESTE, TENENDO CONTO DELLA STAGIONALITÀ, SONO:

Annuale: banane, mele.

Gennaio/Febbraio: arance, clementine, kiwi.

Marzo/Aprile: arance, kiwi, nespole.

Maggio: albicocche precoci, kiwi, fragole, ciliege, nespole.

Giugno: albicocche, pesche, susine, fragole, anguria, melone, ciliege, prugne,

Settembre: pesche, susine, pere, uva, actinidie.

Ottobre: pere, uva, cachi, actinidie, mandaranci.

Novembre: uva, clementine, pere.

Dicembre: arance, clementine, pere, kiwi, uva.

La frutta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Mele: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious, Gala, Morghendruft,Golden.

Pere: William, Abate, Kaiser, Conference, decana del Comizio, calibro 55-60 mm.;

Arance provenienza locale : tarocco, moro, sanguinello, ovale;

Clementine: provenienza locale, senza semi, calibro minimo 35 mm., grammatura compresa tra 50 e 70 gr.;

Limoni: provenienza locale, calibro minimo 45 mm.;

Actinidia (kiwi): grammatura tra 70 e 85 gr. **Si preferisce Kiwi di Latina Igp, oppure in mancanza il prodotto biologico**

Pesche noci: calibro 60-65 mm.;

Albicocche: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 35 mm.;

Susine: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 25 - 30 mm.;

Fragole: confezionate in cestini, con calibro di circa 22 - 25 mm, **è richiesta la qualità " Favetta" di origine terracinese;**

Uva: provenienza locale – **Moscato di Terracina**, oppure Regina Italia, Red Globe, grammatura 75-150 gr/grappolo;

Ciliegie:, Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm. E' preferita la qualità locale.

Anguria: I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

Melone :Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

Cachi : I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

Frutta non necessariamente di natura biologica: Banane: grammatura 100 gr max 150 gr.;

Le indicazioni relative alla verdura e alla frutta del giorno (almeno 4 tipi diversi a settimana) devono essere rispettate rigorosamente per garantire la rotazione anche per chi consuma il pasto un solo giorno a settimana.

6.4) FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

6.4.1) PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

7)PRODOTTI DIETETICI

7.1)PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

I prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC. Deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le proteine devono provenire da uova o latte.

N.B. per le diete speciali per motivi di salute , per patologia e per intolleranza e/o allergie alimentari , solo con prescrizione medica, le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

8)CEREALI E DERIVATI

8.1) FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

8.2) FARINA TIPO "OO" o "O" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni. Di grano tenero di tipo "O" o "OO" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

8.3)FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

9) PASTE O RISO

9.1)PASTE SPECIALI ALL'UOVO, GNOCCHI DI PATATE.

Deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del DPR n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 31 della legge 580/67.

Le confezioni devono essere intatte e le etichette riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Le paste fresche possono essere preparate anche utilizzando miscele di farine di grano tenero e semola di grano duro. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

Caratteristiche generali del prodotto richiesto:

- Tutti i prodotti devono essere confezionati in vaschetta in ATP(atmosfera protetta)
- tutta la catena di produzione deve essere effettuata secondo le direttive CE 853 /2004
- gli gnocchi freschi di patate devono essere confezionati senza uova né derivati del latte
- Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità
- l'analisi batteriologica deve confermare valori entro i parametri di legge per tutta la vita del prodotto.

Shelf life :

1) La pasta fresca consumata nella stessa giornata della consegna (cioè, entro le 24 ore).

È vietato l'uso di pasta a lunga conservazione o precotta.

9.2) PASTA ALL'UOVO FRESCHE E PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Per le tipologie di prodotto devono essere impiegati farina tipo 0 e uova fresche intere pastorizzate.

I prodotti richiesti devono essere privi di additivi, esaltatori di sapidità, spezie; devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Caratteristiche organolettiche:

- buona tenuta in fase di cottura valutabile attraverso corrispondenza con tempo cottura indicato
- tempo massimo di cottura entro cui vengono mantenuti accettabili i requisiti organolettici
- tempo di mantenimento a + 65°C (almeno 20') entro i quali si mantengono le caratteristiche organolettiche.

Tutta la catena di produzione deve essere effettuata secondo le direttive CE 853 /2004. Devono essere rispettati i residui microbiologici previsti dalla circolare 32 del 1985 del Ministero della Sanità ed eventuali successive modifiche. L'analisi batteriologica deve confermare valori entro i parametri di legge per tutta la vita del prodotto.

Il fornitore deve essere unico e presentare il proprio piano di autocontrollo con le relative analisi effettuate durante l'ultimo anno da laboratori autorizzati e conformi ai requisiti previsti nel paragrafo carni del DGRU 5310/94.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

9.3) PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "O" e/o "OO", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel DLgs. n°110 del 27/01/1992 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

9.4) PANE

Conforme alla legge 580/67 DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "O", "OO", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica.

Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in **contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura**. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

9.5) PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

9.6) PIZZA

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

- mozzarella (non formaggio fuso);
- pelati e/o pomodori freschi;
- origano, se gradito;
- olio extravergine d'oliva.
- qualsiasi altra verdura, se desiderata

9.7) PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, torte)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "O" o "OO", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

9.8) RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15,0 - 15,5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Il riso dovrà essere confezionato in

imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Si intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione del prodotto.

Per le varietà parboiled sono richiesti i seguenti requisiti :

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%

10) CONSERVE

10.1.) TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

10.2) PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

10.3) POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne

11) PRODOTTI VARI

11.1) CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

11.2) CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

11.3)CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

11.4) CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

11.5) GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

11.6) MARMELLATE e CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

11.7) MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione locale ovvero Km 0. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente

- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

11.8) OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

11.9) ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

11.10) SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

11.11) THE DETERMINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

11.12) ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

11.13) OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SPREMUTO A FREDDO

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Per i prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al Reg CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), di produzione locale o regionale o regionale limitrofa con la dicitura "spremitura a freddo" o quale parametro di qualità intermedio DOP o IGP con la dicitura da agricoltura biologica "spremitura a freddo";

11.14) PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

11.15) SALE

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

11.16) VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

11.17) ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

11.18) ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, e munite di coperchio.