

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti richiesti per l'espletamento del servizio devono essere conformi al Reg. CEE 178/2002 e s.m.i. in tema di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001 e s.m.i.

Pane e grissini

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale, come previsto dall'Art. 1 D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i.e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R. 187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 come modificato dai D.P.C.M. 175/96, 311/97 e dal D.L.vo 68/2000 e alla Legge 24 aprile 1998 nr. 128.

La fornitura deve essere direttamente consegnata ai punti di consumazione identificati nel Capitolato.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580/67 e nel rispetto di quanto stabilito dal D.P.R. 327/80 E dal D.M. 31/3/73.

Il contenuto massimo di acqua è quello previsto dalla Legge 4 luglio 1967 nr. 580, art. 16 come modificato dall'Art. 22, punto 3 D.L.vo 109/92.

Viene richiesto il formato bocconcino per merende e gite e per i pasti relativi alle scuole dell'obbligo scolastico.

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

Tipologie richieste:

- Pane comune
- pane all'olio di oliva
- pane di tipo integrale conforme all'art.17 della Legge 4 luglio 1967 nr. 580
- grissini all'olio di oliva, conformi all'art 6 del D.P.R. 30 novembre 1998 nr 502

Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 s.m.i.. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.

Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/01/1992 n. 109, nonché dal D.P.R. 322 del 18/05/1982.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.

Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla legge. 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal DL 109/92 e successive modificazioni. Deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci.

Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini.

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e

D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 s.m.i. e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 smi.

Pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche

Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni, nella Legge 440 dell'8 giugno 1971, nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Deve essere garantita la fornitura di pasta tipo 0, 00, 000.

Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

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

Paste secche all'uovo/ripiene

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall' Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D. Lgs 4 febbraio 1993 n. 65..

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

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere devono essere conformi ai requisiti previsti dall' Art. 9 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001 e Circolare Ministeriale 32/85.

Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001

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

Riso

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325, del 5 giugno 1962, nr 586, art. 2, e all'art.28 D.Lgs.109/92. s.m.i. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Per le qualità richieste, deve avere i requisiti:

- Arborio superfino: da utilizzarsi solo esclusivamente negli asili nido (compresi i lattanti)
- Roma superfino: da utilizzarsi solo esclusivamente negli asili nido (compresi i lattanti)
- Parboiled: da utilizzarsi solo esclusivamente nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo scolastico.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% - sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Orzo perlato/ farro decorticato/miglio

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 smi.

Olio di oliva extra vergine

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g ogni 100 g..

Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 smi e L 313/1998

Olio di arachide (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come coadiuvante tecnologico)

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 s.m.i. e art. 2 L. 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984.

Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L.27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 s.m.i..

Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, .L.19/2/92 n. 142 e Circolare Ministeriale del 2 aprile 1998 n° 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità.

In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16% e il tenore massimo dell'estratto secco lattiero non grasso del 2%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6°C, art.51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988 n. 178.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10 in conformità all'art. 26 del D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975, C.M. n° 137 del 25 giugno 1990, C.M. n° 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D. Lgs.109/92.

I pomodori devono essere maturi, sani freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984.Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in Stagno o Piombo.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, riportato sulle etichette come previsto dal D.Lgs.109/92. s.m.i. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i...

Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 36.6.1980 art. 64 s.m.i. e DPR 322/82 e del D.Lgs. 109/92 e s.m.i.:

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata, che deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

Pesto confezionato

Deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità del basilico fresco.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. Deve essere conforme ai Regolamenti CEE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001 e confezionato secondo il D. Lgs. 109/92 e s.m.i. Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

I requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531, dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, e deve essere della varietà "pinna gialla".

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dall'art. 4 D. Lgs. 109/92 s.m.i..

La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "Pomodori pelati".

Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D. Lgs 109/92 e s.m.i..

Succhi di frutta, mousse e purea di frutta

Devono possedere i requisiti di composizione previsti dal Regolamento Cee n.2092/91 del 24 giugno 91 e successive modifiche, e devono essere conformi ai Regolamenti CE 1804/99 e 2491/2001. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio tranne che per i succhi di pera e mela.

Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.lgs 109/92 e s.m.i.

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Marmellata di agrumi/confettura extra di frutta/gelatine

Devono possedere i requisiti di composizione previsti dal Regolamento Cee n.2092/91 del 24 giugno 91 e successive modifiche, e devono essere conformi ai Regolamenti CE 1804/99 e 2491/2001. Devono inoltre possedere i requisiti previsti dal DPR n. 401 dell'8 giugno 1982, art. 2 e 3 e successive modifiche.

Devono essere confezionate in conformità al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Le marmellate e confetture devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri,
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- presenza di muffe;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sulla confezione quanto menzionato nel D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166.

Marmellate e confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Il prodotto deve soddisfare i requisiti previsti da: L. 283 art 2, D.P.R. 719/58 art. 2,3,5,16 e 17, D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166 che disciplinano produzione, vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere inserita nel Prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Miele

Deve essere conforme alla Legge 12 ottobre 1982 n. 753. E' ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana.

La confezione dev'essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole /Cacao amaro

Devono essere conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

Il cioccolato al latte non deve contenere grassi vegetali diversi dal "burro di cacao" (Art. 6 D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D. L.vo 109/92 e s.m.i. e del D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178 art. 5.

Devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Legumi secchi

Devono essere conformi ai Regolamenti CEE 2092/91 e successive modifiche, 1804/99 e 2491/2001.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- confezionati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Legumi in scatola

Devono essere conformi ai Regolamenti CEE 2092/91 e successive modifiche, 1804/99 e 2491/2001.

Devono presentarsi sani, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono possedere il caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico. Il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

La banda stagnata deve soddisfare i requisiti riportati nel paragrafo "Pomodori pelati".

Devono essere confezionati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Sale

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106.

E' permesso l'utilizzo di sale iodurato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 s.m.i..

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. -

Le confezioni, integre e a tenuta, devono riportare come da D.Lgs. 109/92 smi.:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Orzo solubile

Per 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 dell'orzo.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92

Polveri lievitanti e lievito di birra

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R.502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con l'art. 14 della Legge. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986..

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 smi.

Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92 Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92. n. 109 s.m.i..

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/92 e s.m.i...Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12 novembre 1936 e alla Legge 283/62.

Infuso o tisana

Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 27.1.92 n.109 e s.m.i..

Te deteinato

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987, art.1,2,3 e alla legge 30 aprile 1962, n°283 che disciplina la produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Etichettatura conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Prodotti surgelati: caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformita' alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n 21/92, e D.M. 493/95.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C, come previsto dall'articolo 4 della Legge su riportata.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte piu' esterna della confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non puo' essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

Pesce surgelato

Caratteristiche:

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca surgelata non può superare i -18°C.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 9/12/1993 e .Reg. CE 466/2001 e s.m.i.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;

- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie

glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs 531/92 come modificato dal D.Lvo 524/95

Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato

Devono rispettare le norme scritte più sopra per i surgelati ed inoltre devono sottostare al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e ai Regolamenti CE 1804/99 e 2491/2001.

Caratteristiche:

- devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne' insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, misto per minestrone ed, eventualmente, biette ed erbette qualora le suddette verdure non siano reperibili fresche.

Il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli articoli 3 e 4 (relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art.13 del medesimo decreto, nonché convenzionati con il Consorzio e registrati dall'organizzazione nell'apposito "Elenco macelli"
- bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50;
- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o suoi incroci di prima generazione, nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" riconosciuto con DM n. 211158, del 18.04.2000, allevati nella zona di produzione, e devono avere un'età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n. approvazione IT 007ET) per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione, gli allevamenti devono avere in materia di stabulazione, i seguenti requisiti: stabulazione libera, fissa e, eventualmente, allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa europea e nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, le seguenti regole:

- presenza di documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di cereali e derivati pari al 50%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

La fornitura di carne bovina deve essere certificata, ai sensi della L.R. 14 luglio 1988 e del relativo Regolamento regionale di attuazione 26 giugno 1997, n.3.

L'etichettatura che deve essere conforme all'articolo 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000, deve indicare:

- estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della razza Piemontese;

- paese di nascita del capo bovino;
- razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- data di nascita;
- nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto come da DPR 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche;

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

Trasporto carni fresche refrigerate di bovino adulto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- ◆ involucro integro, ben aderente alla carne;
- ◆ etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- ◆ i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato da D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

Carni avicole refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del DPR 10 dicembre 1997 n. 495 e del D.P.R. 30/12/1992 n° 559 D.P.R. 12 gennaio 1998 n. 18 e D. Lgs del 18/4/94 n° 286.
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e + 4°C;
- devono appartenere alla classe A – Reg. CEE n. 1906/90
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa vigente;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attivita' antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonche' di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.
- Le carni di **pollo** (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati a terra con mangimi vegetali. Devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata..
- Le carni di **tacchino** (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati con mangimi vegetali. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.
- L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92. s.m.i.

Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

- ◆ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30/4/1962, del R.D. n° 3298 del 20/12/1928 e D.P.R. 312/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- ◆ deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- ◆ deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- ◆ devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- ◆ deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs 18 aprile 1994 n° 286 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra -1°C e + 7°C;
- ◆ deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- ◆ deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- ◆ deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- ◆ deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Latte U.H.T. intero

Deve provenire da allevamenti nazionali.

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997, e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.27/1/92 n.109 e s.m.i.

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari

Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n° 185 e alla Cir.16/97.

Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 27/1/92 n.109 e s.m.i..

Yogurt alla frutta

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici, secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola e ai frutti di bosco.

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

Budino

I budini devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

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

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, 15/7/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti

- previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità 29% con una tolleranza +/- 4
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i..

Parmigiano Reggiano grattugiato

deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 1 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S:S;
- additi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di spetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i..

Formaggi freschi e a media stagionatura:

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997, alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e al D.M. 27 febbraio 1996 n. 209.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Formaggi richiesti (esclusi lattanti):

Mozzarella / fiordilatte

Crescenza o stracchino

Caciottina

Emmenthal

Berna

Taleggio

Italico

Fontina

Formaggi richiesti anche per i lattanti:

Ricotta

Robiola fresca

Tomino fresco

Tutti i formaggi e i prodotti derivati dal latte devono essere conformi alle norme vigenti.

Formaggini

Conformi al Regolamento CEE n.2204/90 del 24/7/90

Si richiede l'assenza dei polifosfati.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Per le gite scolastiche i prodotti richiesti devono essere tali da non necessitare di refrigerazione.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92 e DPR 309/98.

Inoltre non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, non deve contenere lattosio e proteine del latte e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- 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;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92. s.m.i.

Bresaola

Deve corrispondere al D.M. 23 dicembre 1998.

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e quattro anni.

Deve avere consistenza soda ed elastica.

Il taglio compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.

Il gusto non deve mai essere acido

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg.

E non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo D.Lgs 109/92 s.m.i. la Legge n: 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.Lgs 1098 del 25.1.92. e D.Lgs 155/97

Non devono presentare difetti di colore, odore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido..

Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno

Le temperature di trasporto. sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327

Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 495 del 10 dicembre 1997

al D. Lgs 109/92 s.m.i. ,al D.L.gs. 118/92 e al D.lgs 336/99.

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327

Salsiccia di tacchino:

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.

(10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e soia).

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4°C.

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi al Regolamento CEE del 26 giugno 1990 n. 1907 s.m.i. e al Regolamento CE del 23 dicembre 2003 n. 2295.

Le uova di categoria A extra fresche devono appartenere alla categoria 1, conformemente al regolamento CEE n. 1274/91 s.m.i.. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
- categoria di qualità;
- peso e numero;
- numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;

secondo quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 s.m.i.

Le uova devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

Uova pastorizzate

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 4.2.93 n.65 e O.M. 22 giugno 1972 e deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento del temperature prescritte dalla normativa. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura non superiore a 4°C, come previsto dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Acqua minerale naturale

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;

D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;

D.L. 105 del 25.1.92 e successive modifiche riguardante la classificazione delle acque oligominerali.

D.M. 12 novembre 1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica.

D. Lgs 27/2002 e D. Lgs. 31/2002.

Poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Ortofrutta

I prodotti devono essere conformi al Regolamento CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, ai CE 1804/99 e 2491/2001.

I prodotti:

- devono appartenere alla Categoria I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali.
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti::

- Cipolle
- Aglio
- Porri
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughetti possono essere utilizzate carote a radice grande.
- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto).
- Bietole
- Broccoli
- Cavolfiori
- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese
- Finocchi

- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Sedano rapa
- Melanzane
- Peperoni

In caso di mancata reperibilità le Bietole, le Melanzane e i Peperoni possono essere surgelati.

- Pomodori
- Sedano
- Zucca
- Zucchine

- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

E' preferibile somministrare verdure di stagione e pertanto si predilige l'utilizzo di verdure di IV gamma, eccetto per le patate.

- Actinidie - Kiwi
- Albicocche
- Anguria
- Arance
- Cachi
- Limoni
- Prugne
- Susine

- Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o da parassiti animali. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità).

- Mandarini e Clementine
- Mele
- Melone
- Pere
- Pesche

E' preferibile somministrare frutta di stagione.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9° brix. al rifrattometro.

Frutta sciroppata/macedonia di frutta

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, e odore caratteristici del prodotto.
- L'ananas sciroppato deve inoltre essere:
 - completamente decorticato;
 - privo del nucleo centrale:

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide"

L'etichettatura dev'essere conforme al D. L.gs. 109/92 e s.m.i..

Insalata verde, ortaggi (IV Gamma)

I prodotti devono essere conformi ai Regolamenti CEE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

Le patate possono essere a *lotta integrata* o *convenzionali* qualora non reperibili sul mercato da provenienza biologica.

Carote, finocchi, e zucchine devono essere interi (solo capitozzati). Il taglio, e il successivo lavaggio, deve essere effettuato dalla I.A. secondo le procedure di autocontrollo aziendale.

Per i prodotti che non prevedono altre manipolazioni prima del consumo, (es. insalate), si richiede che il lavaggio secondo le procedure di autocontrollo aziendale.

Devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- limiti microbici aerei a 30°C/gr max: 5x10⁶, coliformi a 44,5°C/gr.103
- salmonella assente in 25 gr.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C
- La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.
- L'umidita' finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n.109 s.m.i., devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti all'azienda di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Piante aromatiche ed ortaggi

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa vigente