

Allegato "B"
SCHEDE QUALITÀ PRODOTTI CHE SARANNO MAGGIORMENTE UTILIZZATI
(non esaustivo)

1. SCHEDA PRODOTTO: PECORINO ROMANO DOC

Prodotto a denominazione di origine tutelata DPR 30-10-55 n.1269

Produzione: Sardegna e Lazio

Ingredienti: latte di pecora intero, caglio di agnello in pasta, sale.

Caratteristiche: forma cilindrica a facce piane e scalzo dritto, crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale o di colore dal marrone scuro al nero se cappata con protettivi colorati per alimenti; pasta compatta o leggermente occhiata dal colore bianco o paglierino più o meno intenso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Stagionatura richiesta: min.7/8 mesi

Peso: min. kg.15

Etichettatura: conforme alla normativa vigente

2. SCHEDA PRODOTTO: FIORE SARDO DOC

Prodotto a denominazione di origine tutelata DPR 30-10-55 n.1269 e DPR 28-11-74.

Produzione: Sardegna

Ingredienti: latte di pecora intero, caglio di agnello, sale

Caratteristiche: forma tipica a scalzo arrotondato, crosta di colore variabile dal giallo carico al marrone scuro, pasta compatta o leggermente occhiata, dura e friabile nel formaggio più stagionato.

Caratteristiche chimiche:

- umidità non oltre il 40%
- grasso non meno del 42% s.s.s.
- sost.azotate non meno del 35% s.s.s.

- ceneri totali 9% s.s.s.
- cloruri come NaCl non oltre il 4% s.s.s.

Stagionatura richiesta: da 4 a 6 mesi.

Peso: kg.3

Etichettatura: conforme alla normativa vigente

3. SCHEDA PRODOTTO: PECORINO SARDO NUOVO DOC

Prodotto a denominazione di origine tutelata DPCM 4-11-91.

Produzione: Sardegna.

Ingredienti: latte di pecora intero, caglio di vitello, sale.

Caratteristiche: forma a breve periodo di maturazione, a pasta compatta o leggermente occhiata, bianca, morbida.

Caratteristiche chimiche:

- umidità non oltre il 40%;
- grasso su sostanza secca non meno del 42%;
- sostanze azotate non meno del 35% s.s.s.;
- ceneri totali 9% s.s.s.;
- cloruri come NaCl non oltre il 4% s.s.s.;

Stagionatura richiesta: da 1 a 3 mesi.

Peso: minimo Kg.3.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente.

4. SCHEDA PRODOTTO: FIORE SARDO DOC

Prodotto a denominazione di origine tutelata DPR 30-10-55 n.1269 e DPR 28-11-74.

Produzione: Sardegna.

Ingredienti: latte di pecora intero, caglio di agnello, sale.

Caratteristiche: forma tipica a scalzo arrotondato, crosta di colore variabile dal giallo carico al marrone scuro, pasta compatta o leggermente occhiata, dura e friabile nel formaggio più stagionato.

Stagionatura richiesta: da 4 a 6 mesi.

Peso: minimo Kg.3.

5. SCHEDA PRODOTTO :FONTAL

Produzione: nazionale.

Ingredienti: 100% latte di vacca ad acidità naturale di fermentazione.

Caratteristiche: formaggio a pasta compatta di colore dal bianco al paglierino con occhiatura rada ed asciutta, sapore dolce (sono escluse le forme di sapore piccante, salato o

amaro).

Stagionatura richiesta: 40-80 giorni.

Peso: Kg. 8-16.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente.

6. SCHEDA PRODOTTO: PROVOLONE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Produzione: nazionale, da allevamenti nazionali.

Ingredienti: 100% latte di vacca; nella lavorazione devono essere impiegati esclusivamente cagli dolci.

Caratteristiche: confezione esterna a crosta sottile, liscia, integra, senza soluzione di continuità di colore giallo. Pasta omogenea, compatta, senza rigonfiamenti, è tollerata una leggera occhiatura sparsa. e la presenza di qualche vacuo purché asciutto e di qualche leggera sfogliatura asciutta. Sapore gustoso, butirroso, leggermente piccante.

Caratteristiche chimiche:

- grasso: non meno del 44% su sostanza secca
- sostanze azotate: non meno del 42% su sostanza secca
- ceneri totali: non più del 9% su sostanza secca
- cloruro di sodio: non oltre il 4% su sostanza secca.

Stagionatura: 2-4 mesi.

Peso: forme da kg.3-3,5

Etichettatura: conforme alla normativa vigente

7. SCHEDA PRODOTTO: GRANA PADANO

Prodotto a denominazione di origine tutelata DPR 30-10-55 n.1269.

Produzione: area geografica delimitata per legge.

Ingredienti: latte di vacca 100%, caglio naturale, sale.

Caratteristiche: formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, pasta finemente granulosa con frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile, di colore bianco o paglierino, sapore delicato e sapido ma non piccante.

Forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto con facce piane o leggermente orlate, con impresso il marchio del "Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano".

Caratteristiche chimiche:

- umidità non più del 36%,
- grasso su sostanza secca non meno del 32%
- sostanze azotate non meno del 43%
- ceneri totali non oltre l'8%
- cloruro di sodio non oltre il 3%
- sostanze antifermentative assenti.

Stagionatura richiesta: 16-18 mesi.

Peso: minimo kg.25, porzionabili in spicchi su richiesta.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente

8. SCHEDA PRODOTTO: MOZZARELLA

Mozzarella di latte vaccino

Produzione: nazionale.

Ingredienti: latte di vacca 100%

Caratteristiche: ovolo di colore bianco. Il prodotto deve fornito entro gg.3 dalla data di produzione.

Caratteristiche chimiche:

- conservanti: assenti, tollerato potassio sorbato max 1000mg/kg

Imballaggio: confezioni monodose con liquido di governo, da 125g sgocciolato. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR n.777 del 23/8/82.

Etichettatura: conforme al DL.109 del 27-1-92.

Trasporto: il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto stesso, uguale o inferiore a +4°C.

9. SCHEDA PRODOTTO: RICOTTA

Ricotta fresca vaccina.

Produzione: locale.

Caratteristiche: le caratteristiche organolettiche devono essere quelle tipiche e devono evidenziare l'assoluto stato di freschezza del prodotto, nonché l'assenza di difetti; in particolare saranno respinte quelle partite, o singole confezioni, caratterizzate da sapore acido o amaro, aspetto spugnoso e/o colorazione anomala.

Si richiede la consegna del prodotto il giorno successivo alla data di produzione.

Imballaggio: si richiedono confezioni da kg.2-3; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi al DPR 777 del 23-8-82.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente (DL.109 del 27-1-97)

Trasporto: il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto stesso, uguale o inferiore a +4°C.

10. SCHEDA PRODOTTO: BURRO

Burro di centrifuga

Produzione: Unione Europea.

Caratteristiche: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco o giallognolo, sapore dolce.

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da creme di latte vaccino pastorizzato sottoposte a un trattamento di centrifugazione. Non può essere utilizzato prodotto ottenuto da creme di siero di latte.

Il prodotto non deve presentare: sapore/odore di vecchio, rancido, amaro, muffa, sego o oleoso, struttura granulosa o collante, aspetto bicolore, striato, marmorizzato, macchiato (punti colorati, macchie di burro fuso), non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensione.

Caratteristiche chimiche:

- acqua non più del 12%
- grasso non meno del 82%
- albumine e lattosio: 0,54%
- ceneri: 0,13%
- acidità espressa in acido oleico: non superiore al 0,6%

Imballaggio: panetti da kg.1. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82.

Etichettatura: conforme al DL.109 del 27/1/92.

Trasporto: il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto stesso, uguale o inferiore a +4°C.

11. SCHEDA PRODOTTO: LATTE

Latte vaccino intero a lunga conservazione con trattamento UHT.

Produzione: nazionale da allevamenti nazionali.

Caratteristiche: il latte deve essere genuino, di sapore gradevole ed in possesso dei requisiti organolettici propri della derrata, con esclusione dei sapori e odori anomali.

Si richiede la fornitura di un prodotto con vita residua non inferiore a gg.60.

Caratteristiche chimiche

- peso specifico: 1,029-1,034 a +15°C
- grasso: non inferiore a 3,5%
- residuo secco magro: non inferiore al 8,5%
- additivi: assenti

Il latte fornito dovrà comunque rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione in materia.

Imballaggio: confezioni da litri 1. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi al DPR 777 del 23-8-82.

Etichettatura: conforme al DL.109 del 27/1/92.

12. SCHEDA PRODOTTO: RISO PARBOILED

Riso fine ribe parboiled

Caratteristiche: varietà lunga, affusolata, media, perla laterale poco estesa, striscia breve,

dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (art. Legge 18/03/58 n.325); è altresì vietato miscelare risi di varietà diverse anche se appartenenti allo stesso gruppo. E' richiesta la totale assenza di parassiti.

Caratteristiche chimiche e fisiche

- umidità non superiore al 14-15%
- percentuale di rottura non superiore al 12% di peso
- vita residua superiore al 70%.

Imballaggio: confezioni da kg.5-25

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/01/92 indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

13. SCHEDA PRODOTTO: PASTA SECCA

Pasta di semola di grano duro di primarie marche nazionali.

Caratteristiche: pasta prodotto con esclusivo impiego di semola di grano duro di prima scelta e acqua (Legge 4/7/67 n.580 e Legge 8/6/71 n.440). E' quindi vietato, tra l'altro, l'impiego di farine e farinette di qualsiasi specie, l'impiego di grano tenero, l'impiego di altre materie prime differenti dal prescritto anche se ottenute da cereali ed affini. E' altresì esclusa l'aggiunta di elementi cruscali e qualunque altra sostanza estranea non espressamente autorizzata dalla legislazione sanitaria.

La semola deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito, deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione.

La lavorazione della pasta deve essere effettuata secondo le norme della buona tecnica industriale.

La pasta deve presentarsi uniforme per dimensioni, per sagomatura di ciascun formato e per quant'altro riguarda l'aspetto. Le rigature o gli altri disegni che eventualmente caratterizzassero il formato devono apparire regolarmente e nitidamente riprodotti. La pasta non deve presentare rugosità od altre analoghe irregolarità, a parte ovviamente gli eventuali disegni propri del formato.

La pasta deve risultare di colore uniforme, naturale, giallognolo nei limiti delle gradazioni proprie della buona pasta prodotta con esclusivo impiego di semola di grano duro, come prescritto. E' esclusa l'aggiunta di sostanze coloranti sia artificiali che naturali, anche se innocue.

La pasta deve presentare frattura vitrea e deve essere priva di odori e sapori sgradevoli o comunque impropri, priva di insetti, tarlature, muffe o parassiti di qualsiasi natura, non frantumata, in ottimo stato di conservazione, priva di difetti, alterazioni o avarie di qualsiasi

natura.

La pasta, rimossa, non deve lasciare polvere farinosa od altre materie estranee.

Caratteristiche chimico-fisiche.

- umidità: max 12,5%
- ceneri: max 0,89%
- acidità: max 4%
- cellulosa: max 0,45%
- additivi: assenti

Limiti microbiologici.

Il fornitore a richiesta dell'Ente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge, ferma restando la possibilità per l'Ente di far effettuare analisi riguardo al rispetto di tali limiti.

Imballaggio: in confezioni da kg.3-5 per pasta asciutta, da kg.0,5-3 per minestre e minestrone. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82.

Etichettatura: conforme al DL.109 del 27/01/92 indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

14. SCHEDA PRODOTTO: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Caratteristiche: l'olio di oliva extravergine deve essere in possesso di tutti i requisiti chimicofisici prescritti dal regolamento CEE n.2568/91 dell'11 luglio 1991 e relativa rettifica di cui alla G.U. CEE n.L248 del 5/9/1991.

L'olio deve essere ottenuto dalle olive mediante processi meccanici o altri processi fisici, e non aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

L'olio deve presentarsi limpido a 20°C, scevro di sedimento, di colore dal giallo dorato al giallo verdolino più o meno intenso, di gusto perfettamente irrepreensibile, con leggero odore che ricordi quello del frutto di olivo, cioè in possesso dei requisiti propri del prodotto puro di ottima qualità. Deve essere altresì in perfetto stato di conservazione, privo di odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme e simili.

L'amministrazione si riserva la facoltà di eseguire le opportune determinazioni analitiche e la valutazione organolettica del prodotto, che saranno eseguite secondo i metodi indicati nel sopracitato Regolamento CEE n.2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive varianti (Reg.CEE n.183/93 del 29/1/93 e n.826/93 del 6/4/93).

Caratteristiche chimiche

- acidità: non superiore all'1%
- conservanti: assenti
- additivi: assenti.

Imballaggio: bottiglie da lt.1 lattine da lt.5. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82.

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/01/92 indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

15. SCHEDA PRODOTTO: PANE COMUNE

Pane bianco comune confezionato con farina tipo 00 - pezzatura 80gr.

Caratteristiche: il pane deve essere fresco di giornata, e prodotto esclusivamente con l'impiego delle seguenti sostanze: farina di grano tenero, acqua potabile, lievito, sale comune (cloruro di sodio) estratti di malto aventi le caratteristiche fissate nell'art.19 della Legge n.580 del 4/7/67.

La farina da impiegare deve possedere i requisiti di composizione previsti dalla citata legge. Deve essere altresì di recente molitura ottenuta con esclusivo impiego di grano tenero; di buona qualità di colore uniforme, asciutta, morbida al tatto, di odore e sapori gradevoli, esente da qualsiasi difetto ed alterazione e, quindi, anche priva di tracce di parassiti, larve, muffe e di corpi estranei di qualsiasi natura; il glutine deve risultare di facile estrazione, tenace, omogeneo ed elastico, di odore caratteristico, di colore giallognolo.

Il pane deve risultare ben lavorato, lievitato e cotto; deve avere colore e sapore gradevoli.

La crosta deve essere di colore biondo, pressoché uniforme, ben aderente alla mollica, senza spaccatura ed ingrossamenti irregolari.

La mollica deve essere regolare, porosa, elastica, senza pastelli, asciutta; leggermente compressa con le mani deve riprendere rapidamente la forma primitiva.

Caratteristiche chimiche.

- umidità rispondente ai limiti consentiti dalla Legge 4/7/67 n.580.

Limiti microbiologici.

Il fornitore a richiesta dell'Ente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge, ferma restando la possibilità per l'Ente di far effettuare analisi riguardo al rispetto di tali limiti.

Imballaggio: si richiede il confezionamento singolo (con etichettatura conforme) con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per

la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR.777 del 23/8/9/82.

Etichettatura: indicante almeno il nome del produttore e il giorno di produzione e/o confezionamento.

Trasporto: effettuato con contenitore puliti, di materiale lavabile e idoneo per alimenti, e con automezzi idonei.

16. SCHEDA PRODOTTO: POLPA DI POMODORO A CUBETTI

Il prodotto deve essere ottenuto da frutto fresco proveniente dall'ultimo raccolto, sano, maturo e ben lavato, e deve presentare i seguenti requisiti minimi:

- 1) deve presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo; non è ammesso il colore tendente al rosso scuro;
- 2) deve avere odore e sapore caratteristico del pomodoro ed essere privo di odori e sapori estranei;
- 3) deve essere privo di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa.

La presenza di metalli pesanti è tollerata entro i limiti di legge.

Il prodotto deve essere biologicamente stabile e assolutamente privo di germi patogeni e loro tossine; tale condizione deve essere ottenuta mediante trattamento termico in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata. L'accertamento della sopracitata condizione verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di laboratorio.

Imballaggio: in barattoli da kg.3. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82. E' richiesta la totale integrità dei barattoli, e assenza di ammaccature, bombature o ossidazioni.

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/01/92 indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

17. SCHEDA PRODOTTO: PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati aggiunti.

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

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che

evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Conservanti: non deve contenere polifosfati aggiunti, né conservanti.

Caratteristiche: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (DL.537/92).

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

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

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

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

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

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

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/01/92 indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento riconosciuto CEE ai sensi del DL 537/92
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

18. SCHEDA PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo disossato nazionale, preferibilmente a denominazione di origine controllata (DOC) o protetta (DOP) provvisto di dettagliato disciplinare di produzione registrato, ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Aspetto: prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Colore uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. L'ente darà la preferenza a quel prodotto che presenti le seguenti caratteristiche:

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

Conservanti: assenti.

Caratteristiche: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati

ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (DL.537/92).

Il periodo di stagionatura, che decorre dalla salagione, non deve essere inferiore ai 14 mesi. Il prosciutto deve essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (DM 14/02/68).

Sarà respinto il prosciutto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena,, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

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

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

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

Si richiede la fornitura di un prodotto con una vita residua pari almeno al 70%.

Imballaggio: i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

Etichettatura: conforme al DL 109/92 e indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento riconosciuto CEE ai sensi del DL 537/92
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

19. SCHEDA PRODOTTO: FRUTTA E VERDURA FRESCA TAGLIO MEDIO COMMERCIALE

Prodotti ortofrutticoli di prima qualità.

Caratteristiche: la frutta e la verdura fresche da fornire dovranno possedere la qualifica di "prima" (prima qualità), secondo le norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno della Comunità Europea di cui ai relativi regolamenti emanati dalla CEE, per quanto esistenti, e in mancanza dalle norme di qualità edito dall'I.C.E. (Istituto Nazionale per il commercio estero). Nelle forniture dovranno essere osservate, con particolare riguardo alla qualifica, per i prodotti per cui non esistono norme di qualità, anche le norme di cui al DM 7/8/1959 (G.U. n.200 del 21/8/1959) e successive varianti di cui al DM 31/12/1960 (G.U. n.31 del 31/1/1961 n.19) non che quelle di cui al R.D. 3/2/1901 n.45.

Requisiti minimi comuni.

A) FRUTTA.

La frutta dovrà:

- essere esente da difetti;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste;
- aver raggiunto la maturità fisiologica, che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o ultra maturazione;
- non essere colpita da grandine;
- non avere sofferto per il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasto, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccate da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostosi, spacchi semplici o raggiunti derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- si denoti la presenza di parassiti;
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, teratologia o altra anomalia.

B) VERDURA.

La verdura fresca dovrà:

- presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie;
- essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare, a giudizio insindacabile dei preposti ai controlli, i caratteri organolettici della verdura stessa.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve;
- non siano stati privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista;
- siano invasi da parassiti.

C) PATATE.

Per quanto riguarda le patate si richiedono in particolare i seguenti requisiti:

- devono essere dell'ultimo raccolto;
- il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr.60 (sessanta) circa, il massimo di gr.270 (duecentosettanta) circa;
- i tuberi devono essere sani, intero, puliti, privi di germogli, di forma e di aspetto normali in rapporto al tipo. Per tuberi puliti si intendono quelli esenti da incrostazioni terrose, da frammenti vegetali o da altre materie estranee;
- le screpolature, la discontinuità della buccia e l'imbrunimento non costituiscono difetto

quando non ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto;

- saranno escluse le patate che presentino tracce di verde e di carpale, tracce di marcescenza, vacuosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosperici, scortico di pala, ferite aperte o superate.

Le quantità massime dei residui delle sostanze attive dei prodotti fitosanitari sono quelle stabilite col Decreto del Ministero della Sanità 18/6/96 GU n.184 del 7/8/96, fermo restando che verranno recepite le indicazioni contenute in nuovi provvedimenti emanati nel periodo di vigenza del contratto.

Per quanto riguarda i prodotti ottenuti da coltivazioni che adottano sistemi di coltivazione a lotta integrata, si richiede la conformità a quanto prescritto dal Regolamento CEE 2078/92 e a eventuali norme regionali o nazionali emanate durante il periodo di vigenza del contratto.

Imballaggio: i prodotti dovranno essere imballati a norma dell'art.9 del Decreto Ministeriale 21/12/1984 in GU 29/12/84 n.356 e della Legge 128 del 10/4/91 in GU 17/4/91 n.90.

Pertanto gli imballaggi in legno e in cartone devono essere nuovi e non possono essere riutilizzati.

Etichettatura: in ogni confezioni devono essere chiaramente indicati, almeno:

- il nome del produttore
- il nome, tipo o qualità del prodotto
- l'origine del prodotto
- la categoria di qualità (extra o prima)
- il calibro
- ogni altra indicazione utile a definire chiaramente le reali caratteristiche merceologiche della partita.

Per i prodotti integrati l'etichettatura deve indicare chiaramente la natura di prodotto integrato ai sensi dei disciplinari di produzione previsti nel Reg. CEE n.2078/92, nonché eventuali risultanze di analisi commissionate dal produttore e volte ad accertare le quantità dei residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari contenuti nel prodotto stesso.

20. SCHEDA PRODOTTO: ALIMENTARI CONGELATI

Verdure e altri alimenti congelati come specificato nell'offerta.

Il prodotto deve risultare il più possibile omogeneo, sia per quanto riguarda il colore, la pezzatura, ed il grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei.

Il prodotto deve possedere allo scongelamento l'aroma tipico, ed essere esente da odori sgradevoli e comunque atipici.

Il sapore deve essere caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

Caratteristiche: le materie prime devono essere sane, tenere, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 70%.

Confezioni con peso non superiore a kg.10.

Additivi: sono ammessi nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

Imballaggio: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore; per piccole porzionature saranno ammessi confezionamenti frazionati a cura del fornitore purché le operazioni di confezionamento vengano effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti in locali autorizzati allo scopo. Si richiede pertanto la certificazione dell'Azienda USL competente.

I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Trasporto: i veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (non superiore a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/1/92 e indicante:

- 1) denominazione di vendita
- 2) quantità netta
- 3) termine minimo di conservazione
- 4) nome o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore
- 5) sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento riconosciuto CEE ai sensi del DL 537/92
- 6) dicitura identificazione lotto
- 7) modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti.

21. SCHEDA PRODOTTO: PESCI CONGELATI

Pesci congelati ed eviscerati dei generi e qualità indicati nell'offerta.

Caratteristiche: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Leg.vo 531/92.

Si richiede la fornitura di un prodotto con una vita residua pari almeno al 50%.

Confezioni da kg.10-20.

Imballaggio: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Per piccole porzionature, saranno ammessi confezionamenti frazionati a cura del fornitore, purché le operazioni di confezionamento vengano effettuate in condizioni soddisfacenti in locali autorizzati allo scopo. Si richiede pertanto la relativa certificazione dell'Azienda USL competente. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

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

Etichettatura: conforme alla normativa vigente (DL n.109 del 27/1/92) e pertanto indicante, almeno, i seguenti elementi:

- denominazione di vendita;

- stato fisico: congelato;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D.Leg.vo 531/92);
- identificazione del lotto di appartenenza;
- peso netto sglassato e scongelato e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- istruzioni di conservazione.

22. SCHEDA PRODOTTO: CARNI AVICUNICOLE

Carni avicunicole fresche come indicato in offerta, provenienti da allevamenti nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario e di autocontrollo definite dalle disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative espresse dai DPR 503/82 e 193/88 (pollame) e DPR 559/92 (coniglio).

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

Si richiede la fornitura di un prodotto avente vita residua non inferiore al 70%.

Caratteristiche

A) CONIGLIO

Conigli interi, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie (ad eccezione del fegato) e senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata.

Gli animali devono avere un'età compresa da 80 a 120 giorni e un peso morto variante da 1,3 a 1,6 kg.; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nelle cavità del bacino ed attorno al rene i tessuti adiposi di deposito naturale che saranno di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle ipofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

B) POLLO BUSTO

I polli a busto devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione; questa dovrà essere stata e/ e 193/a regola d'arte, in modo che le carcasse risultino senza penne e plumule, macchie di sangue od altro, tagli, incisioni, lesioni, anatomiche. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriore; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Si richiedono pezzature non inferiori a kg.1,3 e non superiori a kg. 1,5.

Limiti microbiologici

Il fornitore a richiesta dell'Ente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce

consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge, ferma restando la possibilità per l'Ente di far effettuare analisi riguardo al rispetto di tali limiti.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari o su etichetta inseritavi od appostavi, in forma inamovibile:

- denominazione di specie, dei relativi tagli e classe di appartenenza (Reg.CEE 1538/91);
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del produttore/confezionatore;
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto al cap.X dell'allegato al DPR 503/82 e successive modifiche (pollame) ed al cap.III dell'allegato al DPR 559/92 (coniglio);
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

Trasporto

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

23. SCHEDA PRODOTTO: CARNI BOVINE

Carni bovine fresche in tagli anatomici confezionati sottovuoto, ottenuti dal sezionamento del vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE, tranne che per il prodotto "Rollata" ottenuto da carni di vitello.

Tagli anatomici previsti:

- lombo vitellone con osso
- lombo vitellone disossato
- noce vitellone
- fesa vitellone
- girello vitellone
- controgirello+muscolo vitellone
- rollata di vitella

Aspetto: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone) senza segni di invecchiamento di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Saranno respinti all'origine i tagli che presentano eccessiva sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della

sezione, colorito non proprio della carne con evidente siosità.

Caratteristiche

Tutte le carni fresche devono provenire da allevamenti comunitari, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.L.vo 286/94), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione, proposta dal servizio veterinario dell'Azienda USL competente, tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense dell'Ente evidenzino le seguenti anomalie:

- 1) traccia anche lievi di muffe sulle superfici;
 - 2) odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna;
 - 3) perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
 - 4) presenza all'interno dell'involucro di eccessivo deposito di siosità rosso-bruna;
- Le carni fresche devono avere una vita residua non inferiore al 70%.

Caratteristiche chimiche

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

Limiti microbiologici

Il fornitore a richiesta dell'Ente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge, ferma restando la possibilità per l'Ente di far effettuare analisi riguardo al rispetto di tali limiti.

Imballaggio

I tagli anatomici dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap.XII dell'all.1 del D.L.vo 286/94. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Il peso della singola confezione (cartone) non dovrà superare tassativamente i kg.25.

Etichettatura

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: FRESCO
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: BOVINO ADULTO
- d) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE ce identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche
- i) data di confezionamento

j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto, non superiore a kg.25.

Trasporto

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

24. SCHEDA PRODOTTO: carni suine.

Carni suine fresche in tagli anatomici confezionati sottovuoto.

Tagli anatomici previsti:

-lombo suino con osso

-lombo suino disossato

-coscia suina disossata.

Aspetto: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato con evidente sierosità.

Caratteristiche

Tutte le carni fresche devono provenire da allevamenti comunitari, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classi E ed U della classificazione CEE) e devono essere privi di osso senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

Le sezioni di lombo devono corrispondere esclusivamente alle vertebre lombari e alle ultime 11 vertebre toraciche (segmenti di costole).

Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone.

Le carni fresche devono avere una vita residua non inferiore al 70%.

Caratteristiche chimiche

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

Limiti microbiologici

Il fornitore a richiesta dell'Ente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge.

Imballaggio

I tagli anatomici dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap.XI dell'all.1 del D.L.vo 286/94. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Il peso della singola confezione (cartone) non dovrà superare tassativamente i kg.25.

Etichettatura

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: FRESCO
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- d) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE ce identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche
- i) data di confezionamento
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto, non superiore a kg.25.

Trasporto

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

25. CARATTERISTICHE DELLA PIZZA

*Il disco di pasta lievitata non dovrà avere un diametro inferiore a cm 33;
la mozzarella dovrà avere le caratteristiche di cui alla scheda prodotto e quantitativamente per ciascun pezzo dovrà essere almeno g. 120;
il pomodoro, come gli ingredienti aggiuntivi e caratterizzanti la tipologia, somministrati in proporzione al diametro della pizza, dovranno pure corrispondere alle caratteristiche di cui alle schede prodotto allegate.*