

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



**TABELLE MERCEOLOGICHE PER LA FORNITURA GLOBALE
DI GENERI ALIMENTARI**

•NOTA INTRODUTTIVA	4
•Gruppo n. 1 - BOVINO CARNI (fresco e congelato)	5
•Gruppo n. 2 - SUINO CARNI-AGNELLO CARNI (fresco e congelato)	8
•Gruppo n. 3 - CARNI AVICUNICOLE (fresche, congelate e surgelate)	11
•Gruppo n. 4 - PESCE (surgelato)	13
•Gruppo n. 5 - FORMAGGI-LATTE-LATTICINI-DERIVATI DEL LATTE-BURRO-BUDINI- UOVA PASTORIZZATE-UOVA FRESCHE	16
•Gruppo n. 6 - FRUTTA-ORTAGGI E VERDURE FRESCHI-LEGUMI SECCHI-FRUTTA SECCA	26
•Gruppo n.7 - ALIMENTI IN SCATOLA VEGETALI-ANIMALI E MIELE	52
•Gruppo n.8 - PANE-PANE SPECIALE-PANE GRATTUGIATO-SFARINATI	60
•Gruppo n.9 - PASTA ALIMENTARE-SEMOLINO-CEREALI-PASTE RIPIENE-PREPARATO PER PURE' DI PATATA	62
•Gruppo n.10- SPEZIE ED AROMI-CONDIMENTI VARI-SALSE SPECIALI- ESTRATTI ALIMENTARI	66
•Gruppo n. 11- BEVANDE: ACQUA MINERALE-VINO	68
•Gruppo n. 12- OLI ALIMENTARI	69
•Gruppo n. 13- PRODOTTI PER PASTICCERIA-LIEVITI-ZUCCHERO	70
•Gruppo n. 14- GENERI DA FORNO-BISCOTTERIE, ECC... -PASTICCERIA INDUSTRIALE	71
•Gruppo n. 15- SALUMI E INSACCATI	74
•Gruppo n. 16- PRODOTTI SURGELATI	79
•Gruppo n. 17- PRODOTTI CONGELATI	83
•Gruppo n. 18- PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE-PREPARAZIONE PER BEVANDE	84
•Gruppo n. 19- PRODOTTI BIOLOGICI	85
•Gruppo n. 20- PRODOTTI DIETETICI SPECIALI	86
- REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE	89

NOTA INTRODUTTIVA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
2. rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
3. fornitura regolare a peso netto;
4. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
5. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
6. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ;
7. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...)
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
12. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
13. non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la "rintracciabilità di Filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento c.e. 178 del 28 gennaio 2002.

Per la realizzazione dei menu' il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza siciliana, in tal senso sarà verificato l'elenco fornitori.

Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1(uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

GRUPPO N. 1

CARNE BOVINA (fresca e congelata)

1.1 CARNE BOVINA

Carne bovina, fresca o congelata sezionata in tagli anatomici.

Tagli anatomici previsti : vedi tabella.

All'aspetto il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino fresca o congelata.

Con l'entrata in vigore del Reg.CE 700/2007 del 11.06.2007 e successive modifiche ed integrazioni la carne di bovini di età inferiore a 12 mesi è stata classificata in due categorie:

- < 8 mesi : Vitello
- > 8 mesi < 12 mesi : Vitellone

La carne bovina deve avere le seguenti caratteristiche:

- Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia;
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori comunitari ed extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l' eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l' obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell' Azienda USL, tutte le carni bovine congelate che all' atto della consegna o durante la permanenza presso le celle frigo, evidenzino le seguenti anomalie:
 - Segni di un pregresso scongelamento;
 - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
 - Una conservazione allo stato di congelamento superiore al TMC indicato dalla ditta;
 - Ossidazione del tessuto adiposo;
 - Estese e profonde "bruciature" da freddo;
 - Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni di carne fresca confezionata in sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno involucro dell'eccessivo deposito di sierosità rosso;

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, la certificazione comprovante l' esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n. 1441/2007/CE. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere ricompresi previsti dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda l'imballaggio i tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Per i tagli consentiti vedi in tabella 1.

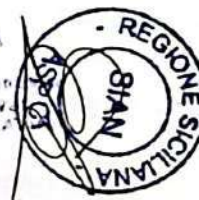


Tabella 1

PREPARAZIONI	TAGLI
POLPETTE	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
HAMBURGER	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BISTECCHIE	SCAMONE (bovino adulto) CONTROFILETTO/FESA(bovino adulto)
COSTOLETTE CON OSO	LOMBO (suino)
BRACIOLE	LOMBO (suino)
CARNE TRITA	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
OSSIBUCHI	GERETTO (bovino adulto)
SPEZZATINO	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BRASATO	SOTTOFESA (bovino adulto)
COTOLETTE	NOCE (bovino adulto) PETTO (bovino adulto)
SCALOPPE	NOCE (bovino adulto) SCAMONE/FESA (bovino adulto) FESA (bovino adulto)
BOLLITO	CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto)
ARROSTI	REALE (bovino adulto) NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto) PUNTA (bovino adulto) FESA (bovino adulto) COSCIA (bovino adulto) LONZA (suino) FESA (suino) FESA (tacchino)
ROAST BEEF	CONTROFILETTO (bovino adulto)

L'etichettatura deve essere conforme al d.lgs 109/92, al Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni; in particolare le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: congelato o fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- "da consumarsi entro";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S");

- 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;
- l) Stato di nascita e di allevamento;
- m) Stato di macellazione e sezionamento;
- n) Codice di identificazione dell'animale;
- o) Facoltativamente l'azienda di nascita e il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

Le carni congelate, 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 -18°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +7°C.

GRUPPO N. 2

CARNE SUINA, CARNE DI AGNELLO (fresca e congelata)

2.1 CARNE DI SUINO

Carne suina, fresca o congelata sezionata in tagli anatomici.

All'aspetto il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) o congelata, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità e, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell' Azienda USL, tutte le carni suine congelate che all' atto della consegna o durante la permanenza presso le celle frigo, evidenzino le seguenti anomalie:

- Segni di un pregresso scongelamento;
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
- Una conservazione allo stato di congelamento superiore al TMC indicato dalla ditta;
- Ossidazione del tessuto adiposo;
- Estese e profonde "bruciature" da freddo;
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo i suini allevati e macellati in Italia.

Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori comunitari ed extracomunitari (contingente GATT).

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

Devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole;

I tagli di carne suina fresca, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le disposizioni previste dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Tagli ammessi: filetto, lonza/lombata, carrè.

Le carni congelate, 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 -18°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +7°C.

Tipologia richiesta

LOMBO S/O E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA) FRESCO

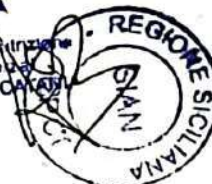
I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % per la lonza fresca; dovranno essere calibrati per fettine ed arrostiti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso, tagliato pari privo del "traculo" e confezionato sotto vuoto.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - 95027 San Gregorio di Catania (CT)



2.2 SALSICCIA FRESCA DI PURO SUINO

Deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) rilasciato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Non è ammessa l'additivazione con nitrati e nitriti.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere ricompresi previsti dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda l'etichettatura le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) Denominazione;
- b) Ingredienti;
- c) Data di scadenza;
- d) Modalità di conservazione;
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) il marchio di identificazione;

Le carni suine 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.

2.3 CARNE DI AGNELLO

CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO

Caratteristiche

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CEE, la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte, accenna spesso all'irrancidimento;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo, risulta giallo zafferano nei malnutriti;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari, fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;
- il sapore dopo cottura è sciocco o debolmente aromatico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanza ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

CARNE DI AGNELLO CONGELATA

Caratteristiche

Si richiamano tutte le caratteristiche enunciate per quello fresco inoltre deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- privo di testa, eviscerato completamente, scuoiato;
- assenza di scottature da freddo, di processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- trasporto secondo le disposizioni di legge ad una temperatura massima di -12°C ;
- deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, in confezione originale con il marchio del fornitore.



GRUPPO N. 3

CARNI AVICUNICOLE (fresche congelate e surgelate)

3.1 CARNI AVICUNICOLE

Prodotti: Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di tacchino, petti di tacchino, posteriore di coniglio.

Caratteristiche

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'ultima altezza della costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg. a 1,5 kg., non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi essere ben rotondeggianti; i fasci muscolari delle cosce devono scolpiti e mostrare profili costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati 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 traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; 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.

Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg.1 e kg.1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n.1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

SPIEDINO DI TACCHINO E/O POLLO CON VERDURE

Peso unitario da g 80 a g 150.

Ingredienti:

Tacchino (sovracoscia) – Pollo (petto)

Verdure (melanzane-peperoni-zucchine) max 10%

COSCE DI POLLO

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g

ANCHE DI POLLO

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

PETTI DI POLLO

Denominazione commerciale "petto con forcella", sezionato a fettine

FESA DI TACCHINO

Denominazione commerciale "filetto/fesa", intero e sezionato a fettine



3.2 CONIGLI E COSCE DI CONIGLIO

Condizioni generali

- Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicuniole; conformemente pertanto, a quanto riportato dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerata con breccia addominale completa reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

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.

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

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n.1538/1991/CE);
- b) stato fisico: fresco;
- c) "da consumarsi entro"(data di scadenza);
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni ;
- h) data di confezionamento;
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

Le carni fresche avicuniole 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.

Le carni congelate devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 12 °C; le carni surgelate ad una temperatura non superiore a -18 °C.

**GRUPPO N. 4
PESCE (surgelato)**



4.1 PESCE

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110. e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs n. 493/95, Reg. CE n. 37/2005 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve essere negativo

Tipologia di prodotto

Filetti di Halibut, Filetti e cuori di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di sogliola, Polpo, Palombo, Sepie, Vongole, Cozze e Gamberi.

Caratteristiche

Deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) rilasciato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dai Regolamenti Ce n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti, mediante campionamento eseguito dagli organi competenti:

- **la forma** deve essere quella tipica della specie;
- **l'odore** deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento, non deve sviluppare odori anomali;
- **la consistenza** della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- **il colore** del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre;

- Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato;

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- **I filetti** debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. Non è ammessa la presenza di alcuna spina;
 - **I tranci** dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.
 - I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.
 - **Le vongole** dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.
- Relativamente ai limiti microbiologici e dell'istamina devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, per quanto i valori di ABVT occorre rispettare quanto previsto dal Reg. CE 2074/2005.
- Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi.

TIPI DI PESCI

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, e comunque forniture con pezzature omogenee. I filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI E CUORI DI MERLUZZO (varietà : gadus morhua, gadus aeglefinus)

FILETTI DI HALIBUT, SPIGOLA, ORATA, TRIGLIA, PALOMBO

POLPO

SEPIE E CALAMARI

VONGOLE E COZZE

GAMBERI

PREPARATO PER INSALATE DI MARE E RISOTTI

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti. 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 (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e D.M. 27 marzo 2002 e successive modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.



GRUPPO N. 5

**FORMAGGI-LATTE-LATTICINI E DERIVATI DEL LATTE-BURRO- BUDINI-UOVA
PASTORIZZATE-UOVA FRESCHE**

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I formaggi si possono raggruppare in:

- **Formaggi freschi:** hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.
- **Formaggi a media maturazione:** presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.
- **Formaggi a lunga maturazione:** sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.
- **Formaggi a pasta filata:** questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.
- **Formaggi a pasta erborinata:** (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

5.1 FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

E' il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte.

Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici.

La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti.

Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 successive modifiche ed integrazioni.

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei (Reg. CE 852) ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0 °C e 4 °C, D.P.R. n. 327/80 Allegato C.

Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

L'**etichettatura** deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, al D. Lgs. 68/00 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852 e 853 e successive modifiche ed integrazioni.

In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) denominazione di vendita,
- b) elenco degli ingredienti,
- c) quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,
- d) data di scadenza,
- e) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento

per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, nome o ragione sociale e sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE,

f) modalità di conservazione,

g) dicitura di identificazione del lotto,

h) luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente,

i) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento,

Per i prodotti non specificatamente espressi qui di seguito valgono le considerazioni generali.

5.2 FORMAGGI FRESCHI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali ad inacidimento o altro;
- 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, in monoporzioni da g 100 e g 50

5.3 CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto.

Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.4 CRESCENZA

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.5 EDAMER TEDESCO

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semi dura deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucro tipo cryovac, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.6 EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

(forte, tendente al piccante);

- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e

francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

5.7 FONTAL

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/05;
- confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.8 FONTINA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.
- confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.9 GORGONZOLA

Formaggio tipico (D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1965); prodotto da puro latte vaccino fresco: il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Deve essere gorgonzola dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento, monoporzioni da g 100 e g 50;

5.10 GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- 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 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- confezione: forma intera, 1/2 forma, 1/4 di forma, confezioni monoporzioni grattugiato di g 10

5.11 ITALICO TIPO BEL PAESE

Caratteristiche:

- formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite.

Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche;

- deve presentare buone caratteristiche microbiche;

La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Confezionato monoporzioni da g 100 e g 50.

5.12 MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili;

- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;

- deve presentare buone caratteristiche microbiche;

- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;

- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

- dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina;

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

Si richiede in confezioni monoporzioni di g 100 e di g 50/60 ed in pani per pizza da Kg 1.

5.13 PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

- 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 del 29% con una tolleranza di +/- 4;

- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

- deve essere idoneo ad essere grattugiato

- confezione: forma intera, 1/2 forma, 1/4 di forma, confezioni monoporzioni grattugiato di g 10

5.14 RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto,

- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;

Si richiede:

- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre;

- confezioni da Kg 1 e Kg 2 e monoporzioni da g 50 e g 100.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



5.15 ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
 - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
 - deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- Le confezioni devono essere conformi all'art.23 del D. L.vo 109/92 e successive modifiche.
- confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.16 STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta

maturazione, colorito bianco-burro.

Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.17 TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1,700-2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
 - il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
 - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
 - non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
 - deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.
- confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.18 ASIAGO

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.

Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi;

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
 - non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.19 RAGUSANO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo per il formaggio destinato al consumo da tavola non deve essere inferiore al 40%, per quello con stagionatura superiore a mesi 6 non deve essere inferiore al 38%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;



secondo la necessità relativa alla tabella dietetica, deve essere fornito Ragusano semistagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi). Si ricorda che la denominazione Ragusano è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30/10/ 55;

5.20 FORMAGGI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni del punto ETICHETTATURA (vedi sopra).

Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica.

Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

La descrizione di questi prodotti non va confusa con i formaggini e le sottilette che non sono descritti in nessuna parte del merceologico, in quanto esclusi.



LATTE E DERIVATI

LATTE

5.21 LATTE FRESCO PASTORIZZATO (intero, parzialmente scremato, scremato); LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA' (intero)

All'aspetto deve presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole

Caratteristiche:

Il latte crudo deve provenire da allevamenti conformi ai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e al D.M. 185/1991. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), nè di additivi di alcun tipo.

Il trattamento termico ed il confezionamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Relativamente ai limiti microbiologici il latte fresco pastorizzato, essere conforme, a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Reg. CE 1041/2007, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del dei Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007.

L'**etichettatura** deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare per la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

Il **trasporto** deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C. Confezioni a perdere da lt. 1.

5.22 LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO - SCREMATO

Dal punto di vista normativo si applicano le stesse norme del latte pastorizzato. Sui contenitori deve essere riportato ben visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

Confezione a perdere da lt. 1.

5.23 BURRO

Prodotto richiesto: Burro di centrifuga

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I^a qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

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

-acqua: 11,38 %

-grasso: 87,95 % (non inferiore all' 80%) -albumine e lattosio: 0,54 % -ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune) Confezioni in pani e in monoporzioni da 10 g cadauna.



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 D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Relativamente ai limiti microbiologici questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.

5.24 PANNA PASTORIZZATA O U.H.T.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D.Lgs. 68/00.

Contenuto grasso minimo:

- panna da cucina 20%
- panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. E' consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale

5.25 YOGURT MAGRO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125

Tipo di prodotto richiesto:

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino; Yogurt parzialmente scremato naturale o alla frutta; Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino. Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna

All'aspetto deve presentare:

-Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; -Consistenza liquida-cremosa; -Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ($1-5 \times 10^6$ /g) e le caratteristiche della confezione (125 g.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti e non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. -pH: da 3,5 a 4 -Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

5.26 DESSERT

"Dessert di latte e uova aromatizzato al limone o crema al limone" Ingredienti: latte — zucchero — crema di latte — uova 11% - latte scremato in polvere — proteine del latte — amido modificato — aroma di limoni.

Il prodotto deve essere di consistenza morbida, già cotto, pronto per l'uso. Confezioni monodose.

5.27 BUDINO

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni

su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 dal D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per le parti applicabile dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004.



UOVA

5.28 UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche

il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al Regolamento CE n. 853 del 2004 e sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Requisiti microbiologici

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modifiche ed integrazioni

Requisiti microbiologici

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Additivi

Assenti.

Imballaggio

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

5.29 UOVA FRESCHE DI GALLINA

Le uova di gallina debbono essere di Cat. A fresche come previsto dal Reg. CE 589/2008. Le caratteristiche di tali uova sono indicate nell'art. 2 del suddetto Regolamento;

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla speratura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova di categoria di peso M – medie e che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate.

<i>Parametri</i>	<i>Limiti o Valori guida</i>	<i>Riferimento normativo o bibliografico</i>
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da Reg. CE 589/2008.

Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 589/2008, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza.

Conservazione

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per 72 ore di vendite al minuto nel locale di vendita.

Nella stampigliatura degli imballaggi delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità: Categoria A o fresche
- la categoria di peso (XL - grandissime, L - grandi, M - medie, S - piccole)
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la categoria: extra (fino a 9 giorni dalla deposizione)
- la indicazione " da tenere al fresco dopo l'acquisto"
- la data da consumarsi preferibilmente entro T.M.C.

Inoltre dovrà esserci la spiegazione del codice del produttore stampigliato sull'uovo.

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.