

GRUPPO N. 7
ALIMENTI IN SCATOLA
VEGETALI - ANIMALI E MIELE

7.1 CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola (conserven di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppate, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa vigente.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

Il prezzo dei prodotti in scatola o conservati relativi a questo gruppo deve essere indicato come segue:

- per i prodotti per cui è richiesto il prezzo unitario, prezzo della singola confezione;
- per i prodotti i cui volumi sono individuati nominalmente per indicare la grandezza del contenitore, il prezzo deve essere offerto per kg. di prodotto netto, intendendo per tale il prodotto più il liquido di governo.

CONSERVE VEGETALI

7.2 FAGIOLI, CECI E MACEDONIA E BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE

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

Il vegetale e il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un successivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

7.3 POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

Tipologia prodotto

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

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.

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

7.4 DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura.

Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente.

Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore entro i limiti dei param. Gardner
- odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco
- residuo secco genuino: non inferiore al 28%
- quoziente di purezza: non inferiore al 48%

Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti.

Le scatole dovranno essere litografate, di latta nuova e dorate internamente con vernice di prima qualità, scevra di metalli e materie nocive in conformità alle leggi vigenti.

Non sono accettate scatole ammaccate o deformate, con tracce di ruggine od inizio di bombaggio di qualsiasi origine o natura.

I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.

Per l'etichettatura dovrà essere rispettato quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e successive modif. ed integrazioni.

**CONSERVE VEGETALI
AL NATURALE-SOTT'OLIO-SOTT'ACETO**

- CIPOLLE AL NATURALE
- OLIVE VERDI E NERE, OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE E A RONDELLE
- ANTIPASTO SOTT'OLIO
- GIARDINIERA SOTT'ACETO
- CAPPERI SOTT'ACETO E IN SALE
- CARCIOFINI SOTT'OLIO, CETRIOLI SOTT'ACETO

7.5 CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore od altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore.

Il 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

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modif. ed integrazioni.

7.6 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

7.7 CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.8 FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE E TRIFOLATI.

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

7.9 PEPERONI A FILETTI AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani e freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.10 FUNGHETTI SOTT'OLIO

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.11 PESTO

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio, olio extra vergine di oliva, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

7.12 MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

7.13 CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTTACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche"

7.14 CIPOLLINE PERLINE SOTTACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

CONSERVE DI FRUTTA

7.15 PUREA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ECC...) IN MONORAZIONE

Il prodotto è quello definito dal Decreto Legislativo 21 Maggio 2004, n. 151 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art.1.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Si richiede anche senza zuccheri aggiunti, in confezioni tetrabrik con cannucce o in bottiglie di vetro con tappo a vite da 150/200 cc. Conservante acido ascorbico.

7.16 MARMELLATE E CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 .

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

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi in cubetti monodose , confezionati con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I materiali di imballaggio devono possedere i requisiti previsti dal DM 21/3/1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per quanto applicabili e dal Regolamento CE 1935/2004.

7.17 MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Gusti: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, frutta mista.

7.18 SUCCHI DI FRUTTA

Si definisce succo di frutta:

il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma, e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;

il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della porzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie.

Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Caratteristiche igienico sanitarie: ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Caratteristiche merceologiche: i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto conforme prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

7.19 SUCCHI FRESCHI

I succhi freschi devono essere al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti, freschi, non concentrati, senza zuccheri aggiunti e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

7.20 SUCCO DI MELA CENTRIFUGATO

Senza zuccheri aggiunti. Conservante acido ascorbico. Confezione in brik con cannuccia o in bottiglia con tappo a vite da ml. 150 e 200.

7.21 MACEDONIA DI FRUTTA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

I frutti contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Deve avere la seguente composizione merceologica:

Pera: 30%, +/- 3%

Pesca: 40%, +/- 3%

Ananas: 15%, +/- 3%

Ciliege 8%, +/- 3%

Uva: 7%, +/- 3%

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

7.22 FRUTTA SCIROPATA

Caratteristiche generali:

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

I frutti devono corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarata in etichetta.

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

La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza,
 - colore,
 - odore
- sapore caratteristici del prodotto.

7.23 PRUGNE SCIROPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere
- con nocciolo

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

7.24 PESCHE SCIROPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla e consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

7.25 PERE SCIROPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".
L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

7.26 ANANAS SCIROPATI

Gli ananas oggetto della presente gara devono presentare le seguenti caratteristiche:

- completamente decorticati;
- privi del nucleo centrale
- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

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

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

7.27 MELE ALL'ACQUA

Ingredienti: mele al naturale senza zuccheri aggiunti, conservante acido citrico.

NORAZIONE

Di produzione nazionale o CEE, deve provenire da stabilimenti riconosciuti/autorizzati ed idonei ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In etichetta deve riportare, dopo la denominazione del prodotto l'indicazione della specie di animale da cui proviene la carne "Carne bovina".

Le confezioni devono avere dispositivo per l'apertura a strappo.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

I contenitori non devono presentare difetti: bombati, ammaccati, tracce di ruggine.

L'etichetta deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00 con indicato il numero di riconoscimento sanitario CEE.

Confezione da 120 g.

7.29 MIELE MONORAZIONE

Per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D. L.vo 21 maggio 2004, n.179

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.

CONSERVE ITTICHE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Devono essere di produzione nazionale o CEE, provenire da stabilimenti di produzione conformi ai Regolamenti Ce n. 852/04 e 853/04, loro modifiche ed integrazioni.

7.30 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA)

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche organolettiche

Odore: All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

Conservanti: Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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 (Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. e sue modifiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di

frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 -2%). Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo.

IMBALLAGGIO

I recipienti debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (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) ed inoltre in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Confezioni monorazione da g 80 e 120. Confezioni da kg 2 nominali.

7.31 FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di imballaggi.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e succ. modif. ed integrazioni.

7.32 SGOMBRO IN SCATOLA

Monorazioni da g 80 e 120. Le confezioni devono avere dispositivi per l'apertura a strappo.

GRUPPO N. 8

PANE - PANE SPECIALE - PANE GRATTUGIATO - SFARINATI

8.1 PANE

Prodotto.

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale, all'olio, al latte, pane di semola e pane di semolato. È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) secondo le modalità previste dalla legge n. 4 luglio 1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni, e fornito in pezzature. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, n. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche

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

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. A richiesta deve essere fornito pane tipo "toscano" a fette e/o pane a bocconcini tipo "maggiolino" con sale e senza sale aggiunto.

Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente con materiale a norma di legge.

Si richiedono pezzature da g 50, 100.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

8.2 PANE ALL'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di un massimo del 3,5% di sostanza grassa rappresentata da olio vergine di oliva.

Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Vedi requisiti pane comune.

Si richiede il formato barillino con pezzatura da g 50/g 60.

8.3 PANE AL LATTE

Deve essere preparato come descrive la legge 4 luglio 1967 n. 580 con aggiunta di latte e/o polvere di latte. Se oltre al latte vengono aggiunti altri ingredienti, questi devono essere dichiarati in ordine decrescente in quantità riferita al peso.

La pezzatura fornita sarà da g 50/ g 60.

8.4 PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Si richiedono pezzature da g 50/60 e g 100.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.

8.5 PANE TOSCANO NON SALATO

Potrà essere richiesto nella pezzatura da 500 o 1000 g.

8.6 PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109 e succ. modif. ed integrazioni.

8.7 FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

8.8 FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/77

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

GRUPPO N. 9

PASTA ALIMENTARE - SEMOLINO - CEREALI
PASTE RIPIENE-PREPARATO PER PURE' DI PATATA

CARATTERISTICHE GENERALI

Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge del 4.7.1967 n. 580 e DPR 187/2001 e successive integrazioni e modifiche.

La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.

L'etichettatura conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 e succ. modif. ed integrazioni.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchia bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

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

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. Nell'eventualità la pasta venga consegnata in tegame trasportato caldo la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici e il trasporto in termocontenitori in acciaio inox.

Considerando che il tempo di sosta per le operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

La pasta tende a continuare la cottura, anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; quindi nel caso di pasto trasportato in contenitori termici, controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

9.2 PASTA ALL'UOVO

Aspetto

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.



Additivi

Non ammessi.

Caratteristiche del prodotto

Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

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

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

Imballaggio

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.

9.3 PASTE SPECIALI ALL'UOVO, PASTE SPECIALI ALL'UOVO RIPIENE, RAVIOLI, TORTELLINI

Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri. I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata. Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore.

Imballaggio: se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, e successive modifiche e integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo. Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

9.4 PASTE SECCHIE ALL'UOVO/RIPIENE

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per kg. di semola, (L. n. 580/67 e DPR 187/2001).

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

Le confezioni devono pervenire intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integraz..

9.5 PASTE FRESCHE ALL'UOVO/RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti di cui agli art. 7,8,9 di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Le confezioni devono pervenire intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integraz.

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

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

9.6 PASTA INTEGRALE.

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 187/01; in particolare deve essere costituita da:

- farina integrale;
- cellulosa max 1,60%;
- glutine secco min. 10%;
- ceneri max 1,60%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro;
- cruschetto di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992. e successive modifiche ed integrazioni.

9.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

- ceneri max 1,60%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro;
- cruschetto di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992. e successive modifiche ed integrazioni.

9.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

9.8 SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

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

9.10 RISO

Prodotto

Riso superfino, riso parboiled.

Varietà: RISO ARBORIO e ROMA

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Caratteristiche del prodotto

Percentuale di rottura non superiore al 12%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Resistente alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Imballaggio

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. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.11 RISO INTEGRALE (O RISONE NATURALE).

Valgono le stesse caratteristiche espresse per il riso.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico ai sensi del regolamento C.E.E. nr. 2092/91 sue modifiche ed integrazioni.

Confezioni da kg 1.

9.12 PRODOTTI DEL RISO: Bevanda a base di riso, sostituto del latte.

9.13 ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO, MIGLIO E CEREALI IN FIOCCHI

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.

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

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. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.14 PREPARATO PER PUREA DI PATATE

Caratteristiche organolettiche:

Preparato con patate di ottima qualità disidratate.

Etichettatura conforme al D.Lgs 27 Gennaio 1992, n. 109 e s. m. e i.

GRUPPO N. 10
SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI -
ESTRATTI ALIMENTARI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le spezie e le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa relativa alla corretta produzione e commercializzazione degli alimenti
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni.

10.1 AROMI

I prodotti devono avere i requisiti previsti dal DLgs 25/01/1992 n.107.

10.2 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, pepe ecc...)

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, pesticidi o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

Le erbe aromatiche fresche: devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

10.3 PINOLI

Sono i semi contenuti nella pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm. e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

10.4 ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12/11/1936 e L. n. 283/62.

10.5 MAIONESE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni. Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (DM 27.2.96 n.209 e successive integrazioni e modifiche).

10.6 ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 e succ. modif. ed integrazioni.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore ai 6% e non superiore ai 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

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

modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.7 - SALE IODATO

La produzione e commercializzazione del sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato deve essere conforme al D.M. 10.8.95 n.562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.

10.8 ESTRATTI ALIMENTARI

Nel caso in cui vengano utilizzati nella preparazione estratti alimentari, brodi concentrati e dadi di origine animali o vegetale essi saranno rispondenti alla regolamentazione legislativa dettata dalla L.6/10/1950 n.836 e del D.P.R. 30/05/1953 n. 567, e comunque essi dovranno essere privi di glutammato.



11.1 ACQUA MINERALE NATURALE

PRODOTTO ACQUA

Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale e/o effervescente naturale e/o addizionata di anidride carbonica

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92 e dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

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. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

La capacità delle bottiglie dovrà essere da 0,5 lt, 1 lt, 1,5 lt, 2 lt, secondo le richieste.

11.2 VINO ROSSO e VINO BIANCO

Il prodotto deve essere fornito conforme alle norme di cui al Reg. CE 1493 del 17.5.1999 e succ.modif. ed integrazioni ed alla Legge 20.2.2006. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

L' alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25ml ogni 100ml di alcool complessivo (Legge 7 agosto 1986 n.462).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge 7 agosto 1986 n.462).

Le confezioni non devono avere capacità diverse da quelle previste dalla vigente normativa.

**GRUPPO N. 12
OLI ALIMENTARI**

12.1 OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Per l'olio extra vergine si intende il prodotto come definito dall'Allegato di cui al Reg. Ce 1531/2001.

Non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Additivi assenti. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Etichettatura

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, alla L. 3 agosto 1998 n.313 e successive modifiche ed integrazioni. ed al DM 9 Ottobre 2007.

Imballaggio

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. Contenitori sigillati a perdere.

12.2 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN BUSTINE.

Deve essere consegnato in bustine dal contenuto netto di 10 g ed etichettato secondo la normativa vigente.

12.3 OLIO DI ARACHIDE

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. 15.10.1925 n° 2033 R.D. 1.7.1926 n° 1361; D.D.L. 30.12.1929 n° 2316; D.P.R. 22.12.1954 n° 1217; Legge 24.7.1962 n° 1104 Legge 27.1.1968 n° 35; e succ. modif. ed integrazioni.

Ad uso esclusivo per frittura.

I Contenitori devono essere sigillati a perdere e quelli a banda a stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro

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.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

**GRUPPO N. 13
PRODOTTI PER PASTICCERIA - LIEVITI - ZUCCHERO**

13.1 ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERI DERIVATI

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. Il sistema di imballaggio deve garantire che le confezioni siano integre, a tenuta ed assicurino il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni. Oltre alla confezione presentata in kg si richiedono confezioni in bustine monodose da g 10.

13.2 ZUCCHERO A VELO.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

13.3 VANILLINA

Rispondente al DLgs. 25/01/1 992 n.107.

13.4 CIOCCOLATO E CACAO

Deve essere conforme al D. Lgs. 12 giugno 2003, n.178 in attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive modif. ed integrazioni.

13.5 PREPARATI PER BUDINO-UVA PASSA-CANDITI- MANDORLE SGUSCIATE-LIEVITO DI BIRRA

Conformi alla normativa vigente.

GRUPPO N. 14

GENERI DA FORNO - BISCOTTERIE, ECC... - PASTICCERIA INDUSTRIALE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della vigente legislazione relativa ai generi alimentari di cui al presente gruppo.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le indicazioni delle norme di legge, comprese le modalità d'uso e di conservazione.

14.1 FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge.

Devono essere conformi al D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal DL. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

La denominazione "Fette Biscottate" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere fornite, ove richiesto, anche in monoporzione da 15/20 g (confezioni n.2 fette)

14.2 GRISSINI

Prodotti con farina di tipo "0" e/o di tipo "1" e/o tipo "2" e/o tipo "integrale"; la lievitazione deve essere naturale.

Preparati in conformità alla legge 4.7.1967 n.580 e art.6 DPR 30.11.1998 n. 502.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/92 e succ. modif. ed integrazioni.

Confezione monodose da g 15 circa.

14.3 GALLETTE E PANE AZIMO O ARABO

Prodotto da forno senza lievito. Deve corrispondere alle normative vigenti in materia.

14.4 PRODOTTI O DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal DL. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

14.5 BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie
- spezzature o tagli
- rammollimenti atipici
- sapore e odore anomali
- eccesso di umidità

- non devono essere alterati per riscaldamento.

Caratteristiche della confezione: i biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, in confezione monoporzione da g 25 circa.

Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ad utenti allergici, in confezione monoporzione da g 25 circa.

Etichettatura: conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77.

14.6 PANETTONI

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.

Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche.

Devono essere, a richiesta, privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

14.7 COLOMBE PASQUALI

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.

Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche.

Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

14.8 TORTE INTEGRALI

Preparate con farine integrali devono sottostare alle regolamentazioni riportate nel codice "FARINE"

14.9 FOCACCIA - PANE CON UVETTA

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g: farina tipo "0"; lievito di birra; olio di oliva extra vergine; sale ed eventualmente uva sultanina o zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta. La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche.

Condizioni generali

- deve essere prodotta fresca di giornata;
 - lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
 - la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
 - il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
 - la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.
- Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

14.10 PIZZA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale. La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980 e dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. CE 852/2004.

14.11 PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs.109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.