

COMUNE DI PALERMO
AREA DELL'EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI
Servizio Attività Rivolte alla Scuola dell'Infanzia

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI
DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI IMPIEGATI, O DI
POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI NIDO COMUNALI**

Allegato n. 2



INDICE

A. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA....	pag. 3
B. INDICE DEI PRODOTTI	“ 5
C. PRODOTTI (caratteristiche merceologiche).....	“ 8

A. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

La qualità del pasto, preparato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Per "qualità" s'intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I prodotti forniti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

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

- a precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dal **D.Lgs. 109/92** e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.), dal **Reg.(UE) n.1169/2011** e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
- data di scadenza o termine minimo di conservazione (TMC), ben visibili, su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, non arrugginito, né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il **Regolamento CE 178/2002 art.18**.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato.

Inoltre:

- *L'approvvigionamento dei prodotti deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali, poi nazionali e, nel caso di impossibilità di reperire tali prodotti, possono essere forniti quelli di provenienza comunitaria*
- *Non possono essere forniti prodotti di provenienza extracomunitaria (fatta eccezione per spezie come la "cannella")*
- *Le derrate oggetto di fornitura devono essere prodotte da aziende di primaria rilevanza commerciale sul territorio nazionale e regionale*
- *È assolutamente vietata la fornitura di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate (OGM) o derivate da trattamenti transgenici*
- *È assolutamente vietata la fornitura di prodotti contenenti tra gli ingredienti dolcificanti artificiali*

- **La gran parte delle materie prime e dei prodotti oggetto di fornitura dovrà essere di produzione regionale**, come indicato nella specificazione della tipologia di prodotto, nel presente allegato, e **con tracciabilità documentata**
- **Taluni prodotti (formaggi, prodotti da salumeria, ecc) devono essere forniti in confezione sottovuoto o in atmosfera protettiva (MAP*)** come specificato per i vari prodotti nel presente allegato
- **Ogni prodotto deve essere fornito nelle confezioni di peso o volume secondo quanto previsto nel presente allegato.** Qualora non ci fosse possibilità si potrà ricorrere ad alternative presenti sul mercato, previo accordo con l'Amministrazione committente
- **Le derrate alimentari devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC**), quest'ultimo espresso in etichetta come “da consumarsi preferibilmente”, e avere una shelf life*** residua alla consegna conforme a quanto specificato per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.** La verifica della merce e dei diversi quantitativi verrà effettuata di regola all'atto del ricevimento. In casi particolari e per taluni prodotti (prodotti a lunga conservazione) si potrà procedere all'accettazione con riserva di verifica che potrà essere effettuata al momento dello stoccaggio delle derrate
- **Devono essere garantite, durante il trasporto, condizioni adeguate di temperatura per prodotti che richiedono regimi di temperatura controllata.** Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto dei prodotti alimentari sono riportate nella seguente tabella (Tab. 1):

Tab.1 Temperature di trasporto

	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile alla consegna
Prodotti surgelati	- 18	- 15
Prodotti refrigerati		
• formaggi freschi	da 0 a +4	+14
• ricotta	da 0 a +4	+9
• mozzarella	da 0 a +4	+9
• burro	da +1 a +4	+14
• yogurt	da 0 a +4	+14
• salumi e formaggi stagionati	+9	+14

*MAP: MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING = Confezionamento in atmosfera protettiva

**TMC: termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente")

***shelf life: ("vita di scaffale"): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di Sicurezza alimentare

INDICE DEI PRODOTTI

n. codice titolo

FARINE e SEMOLE

1. Farina bianca di grano tenero
2. Farina di grano duro
3. Farina di mais
4. Semolino di grano

PRODOTTI DA FORNO

5. Fette biscottate
6. Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)

PRODOTTI DA FORNO *PER CELLACI* (senza glutine)

7. Fette biscottate
8. Biscotti secchi (tipo frollini)

PASTE ALIMENTARI

9. Gnocchi di patate (freschi)

RISO

10. Riso Ribe
11. Riso Arborio

LATTE E DERIVATI (*Caratteristiche generali*)

12. Latte intero UHT
13. Latte intero UHT (senza lattosio)
14. Yogurt
15. Yogurt (senza lattosio)
16. Burro di centrifuga

FORMAGGI (*Caratteristiche generali*)

17. Parmigiano Reggiano DOP
18. Mozzarella (o fiordilatte)
19. Fontina DOP
20. Emmenthal
21. Stracchino
22. Crescenza
23. Ricotta di pecora

24. Vastedda della valle del Belice DOP

25. Tuma - Primo sale

26. Ragusano DOP

PRODOTTI DA SALUMERIA

27. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

28. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

29. Bresaola della Valtellina IGP

30. Fesa di tacchino arrosto

PRODOTTI SURGELATI (*Caratteristiche generali*)

31. Prodotti della pesca surgelati

1. *Filetti di platessa*
2. *Filetti di merluzzo*
3. *Filetti di nasello*
4. *Bastoncini senza glutine*

PRODOTTI EDULCORANTI

32. Zucchero

1. *Zucchero semolato*
2. *Zucchero di canna*
3. *Zucchero vanigliato*

33. Miele

CONDIMENTI

34. Sale marino fino o grosso

35. Sale marino iodato fino

PRODOTTI DOLCIARI PER PASTICCERIA

36. Cacao amaro

37. Cioccolato fondente

38. Amido di mais (amido per dolci)

39. Farina di mandorle

40. Farina di noce di cocco

41. Lievito

1. *Lievito per dolci*
2. *Lievito per torte salate*

42. Additivi alimentari

1. *Essenze aromatiche per dolci (aromi naturali)*
2. *Coloranti per alimenti*

43. Decorazioni per dolci

1. *Goccine di cioccolato*
2. *Godette colorate*
3. *Granella di nocciole*
4. *Granella di pistacchio*
5. *Scagliette di mandorle*

PRODOTTI VARI

44. Aromi secchi – Spezie

45. Thè decaffeinato

46. Camomilla

47. Gelato

I. Gelato senza glutine

48. Crema spalmabile al cacao e nocciole

PRODOTTI DELLA IV GAMMA

ACQUA

49. Acque minerali naturali

B. PRODOTTI (caratteristiche merceologiche)

FARINE e SEMOLE

1. Farina bianca di grano tenero

Prodotto	<i>Farina bianca di grano tenero tipo 0 e 00</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche, <i>D.Lgs. 109/92</i>, <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i>).</p> <p>La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della <i>Legge 580/67</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Sfarinato di Colore bianco latte impalpabile.</p> <p>La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg,</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (<i>DM 21/03/73</i> e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (<i>DM 21/03/73</i> e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D. Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i>.</p>

2. Farina di grano duro

Prodotto	<i>Semola di gratto duro rimacinata</i>
Aspetti igienico - sanitari	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano duro, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche, <i>D.Lgs. 109/92</i>, <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/2001</i>),</p> <p>La farina non deve essere trattata con additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della <i>Legge 580/67</i>.</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Sfarinato a grana fine e di colore giallo ambrato.</p> <p>La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (DM. 21/03/73 e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p>Etichettatura</p> <p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (DM. 21/03/73 e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

3. Farina di mais

Prodotto	<p>Farina di mais</p> <p>Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Tale tipo di farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Colore giallo-oro.</p> <p>La farina di mais non deve contenere parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.</p> <p>Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (DM. 21/03/73 e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

[Handwritten signature]

4. Semolino di grano

Prodotto	Semolino di grano Prodotto con farina di grano duro (semola), macinata grossa.
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 e successive modifiche (Legge 8 giugno 1971 n. 440 e nel D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187).
Requisiti organolettici e merceologici	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti. <i>Additivi</i> : non ammessi È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 500 g. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 10 mesi</i> .
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.

PRODOTTI DA FORNO

5. Fette biscottate

Prodotto	Fette biscottate Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere un <i>tenore d'umidità</i> non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, non superiore al 10%, con una tolleranza del 2% in peso, per quanto riguarda i grissini e non superiore al 12% per quanto riguarda il pancarré. Devono essere freschi, ben cotti, croccanti , integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti dalla normativa vigente (art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.). Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere <i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Fornitura richiesta: confezioni integre, contenenti i prodotti anche in <i>monoporzioni</i> , di - <i>fette biscottate 600 g</i> Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 6 mesi</i>

Caratteristiche della confezione	I prodotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento dei prodotti alimentari dal DM. 21/03/73 e s.m.i. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.
----------------------------------	---

6. Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)

Prodotto	Biscotti secchi (tipo frollini) Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I biscotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di macchie • spezzature o tagli • rammollimenti atipici <p>Devono essere prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti dalla normativa vigente (Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.)</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 6 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	I biscotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento dei prodotti alimentari dal DM. 21/03/73 e s.m.i. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.

SM

PRODOTTI DA FORNO PER CELIACI (Senza glutine)

7. Fette biscottate

Prodotto	Fette biscottate (senza glutine) Per menù per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico-sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere <i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Fornitura richiesta: confezioni integre, contenenti i prodotti <i>anche in monoporzioni di</i> - <i>fette biscottate 500 g</i> Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 6 mesi.
Caratteristiche della confezione	I prodotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento dei prodotti alimentari dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i.e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i> .

8. Biscotti secchi (tipo frollini)

Prodotto	Biscotti secchi (tipo frollini) senza glutine Per menù per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico-sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere <i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 250 g. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 6 mesi.

Caratteristiche della confezione	I biscotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento dei prodotti alimentari dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .
---	--

PASTE ALIMENTARI

9. Gnocchi di patate (freschi)

Prodotto	Gnocchi di patate (freschi) Bocconcini tondeggianti di pasta di farina e patate
Aspetti igienico -sanitari	Il prodotto deve rispondere ai requisiti della <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e della <i>Legge n. 283 del 30/04/62</i> . Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.
Requisiti organolettici e merceologici	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione • con buone caratteristiche microbiche <p><i>Additivi:</i> quelli usati per la preparazione devono essere conformi al <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 10 marzo 2000, n. 183, D.M. 9 agosto 2005 n. 199</i>).</p> <p>Fornitura richiesta: <i>confezioni integre di produzione regionale, di 500-1000 g.</i></p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 15 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera protettiva e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i> .

RISO

10. Riso Ribe

Prodotto	Riso Ribe Gruppo merceologico: FINO
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. 109/92</i> .

<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • grani spuntati 5% • grani striati rossi 3% • deformità naturali e impurità varietali 10% • rotture 5% <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% • sostanze vegetali commestibili 0,10% <p>c) <i>Lunghezza:</i> lungo 6,50 mm</p> <p>d) <i>Forma:</i> affusolato</p> <p>e) <i>Groschezza:</i> medio / larghezza 2,58 mm</p> <p>f) <i>Perlatura:</i> centro laterale poco estesa</p> <p>g) <i>Striscia:</i> breve</p> <p>h) <i>Dente:</i> poco pronunciato</p> <p>i) <i>Sezione:</i> schiacciata</p> <p>j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 18' 78"</p> <p>k) <i>Tempo cottura:</i> medio 18' - 20'</p> <p>l) <i>Resa cottura:</i> 3,87 (volume)</p> <p>m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,37%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e s.m.i.).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere <i>di produzione nazionale</i></p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni integre di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 1 anno</i>.</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Le confezioni devono essere chiuse e l'imballaggio deve essere conforme al DM. 21/03/73 e s.m.i..</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

11. Riso Arborio

Prodotto	<p>Riso Arborio</p> <p>Gruppo merceologico: SUPERFINO</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. 109/92.</p>

SM

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • grani spuntati 5% • grani striati rossi 3% • deformità naturali e impurità varietali 10% • rotture 5% <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% • sostanze vegetali commestibili 0,10% <p>c) <i>Lunghezza:</i> molto lungo 6,61 -7,6 mm</p> <p>d) <i>Forma:</i> semitondo</p> <p>e) <i>Groschezza:</i> molto grosso / larghezza 3,15 mm</p> <p>f) <i>Perlatura:</i> centrale estesa</p> <p>g) <i>Striscia:</i> assente</p> <p>h) <i>Dente:</i> pronunciato</p> <p>i) <i>Sezione:</i> schiacciata</p> <p>j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 17' 68"</p> <p>k) <i>Tempo cottura:</i> basso < 18'</p> <p>l) <i>Resa cottura:</i> 4,34 (volume)</p> <p>m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,30%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e s.m.i.).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere <i>di produzione nazionale</i>. È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 1 anno.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere chiuse e l'imballaggio deve essere conforme al DM. 21/03/73 e s.m.i..</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

gum

12. LATTE E DERIVATI (Caratteristiche generali)

Caratteristiche generali	<p>I prodotti devono essere di buona qualità. Il latte e i prodotti a base di latte devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i>.</p> <p>Sulla confezione di ogni prodotto, oltre le diciture previste dal <i>D. Lgs. n. 109/92</i>, e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i> devono essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il bollo CEE • la natura del trattamento termico subito dal latte • qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico • la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato <p>La presenza di <i>antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci</i> deve rientrare nei limiti previsti dal <i>Regolamento (CEE) n. 2377/90</i> e s.m.i.</p>
--------------------------	---

13. Latte intero UHT

Prodotto	<p>Latte intero UHT (a lunga conservazione) È il prodotto della mungitura delle vacche. Sottoposto a una temperatura min. di 135 °C per almeno 2 secondi.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Deve essere conforme ai <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore bianco opaco, tendente al giallo • sapore dolce caratteristico e gradevole • odore tipico • si conserva a temperatura ambiente fino a tre mesi <p>Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico ≥ 32 g/l Va consumato entro tre mesi.</p> <p>Fornitura richiesta: confezioni di 0,500 - 1l di produzione regionale..</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC, deve essere pari ad almeno 75 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. Le confezioni e i recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono pervenire integri, privi di ammaccature e sporcizia superficiali.</p> <p>Etichettatura</p>

	<p>Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione del tipo di latte • il termine minimo di conservazione per il latte UHT • il nome e la ragione sociale del fabbricante • la sede dello stabilimento di produzione • le modalità di conservazione • la quantità netta per ogni confezione • il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, "bollo CEE"
--	--

14. Yogurt

Prodotto	<p><i>Yogurt intero (naturale, alla frutta, ai cereali)</i></p> <p>Lo yogurt è il prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte fresco (intero, scremato o parzialmente scremato) con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e deve contenere fermenti vivi in numero elevato fino alla scadenza.</p> <p>È spesso zuccherato e addizionato di frutta, cereali, marmellata e simili:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Yogurt intero naturale</i> • <i>Yogurt intero alla frutta o ai cereali</i> • <i>Yogurt magro naturale</i> • <i>Yogurt magro alla frutta o ai cereali</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve essere conforme alla normativa vigente (<i>Circolare Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974 e n. 9 del 3/2/1985 e s.m.i.</i>).</p> <p>Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza liquida cremosa • colore tendente al colore del frutto che è stato addizionato • sapore leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2) • addizionato a succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito • deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%. <p>Il prodotto può manifestare <i>segni di alterazione</i> causata da svariati fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi • poco saporito se il fermento è indebolito • la presenza di una pellicola in superficie, spesso, indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere • se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto.</p> <p>Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti né aromi (aromi artificiali)</p>

	<p>Fornitura richiesta: yogurt intero (naturale, alla frutta, ai cereali) di produzione regionale in confezioni (vasetti) di 125-500 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad almeno 15 giorni.</p>
Trasporto e conservazione	<p>Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (D.P.R. 327/80)</p> <p>Deve essere conservato a +4°C.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p><i>Etichettatura:</i></p> <p>Conforme al D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

15. Burro di centrifuga

Prodotto	<p>Burro di centrifuga</p> <p>Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dalla quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Devono essere rispettate le norme della Legge 283/62, della Legge n. 62 del 13/05/83, del D. Lgs. n.142/92, della C.M. n. 3 del 02/04/98 che prevede l'applicazione del Regolamento CEE 2991/94 per il burro di qualità.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato • pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo • deve avere sapore dolce • vita residua superiore al 70% • umidità non superiore al 16% • deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento <p><i>Inoltre:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve essere in alcun modo alterato • non deve avere gusto di rancido • non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie • non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni <p><i>Composizione chimica</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • acqua 12,5 % • grasso 86,7%

	<ul style="list-style-type: none"> • proteine 0,3% • lattosio 0,4% • ceneri 0,1% <p><i>Contenuto in materia grassa</i> il burro <i>non deve avere</i> un contenuto in materia grassa inferiore a</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80% per il burro destinato al consumo diretto • 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso • 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso <p>Fornitura richiesta: pani di 250 g di produzione regionale.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad almeno 30 giorni.</p>
Trasporto e conservazione	I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli artt. 47 e 48 del DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra +1 e +6°C (art. 52 del DPR 327/80).
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio In genere, il burro è avvolto in carta pergamena o in fogli di alluminio la cui faccia interna è rivestita da un sottile strato di polietilene; in ogni caso il materiale utilizzato deve essere conforme ai requisiti previsti dal DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>Etichettatura Sulle confezioni devono essere riportati il bollo CEE e le indicazioni previste dal D.Lgs .n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

16. FORMAGGI (Caratteristiche generali)

Predotto	<p>Formaggi</p> <p>La classificazione dei formaggi può essere effettuata in base ad una serie di parametri che vanno dalla loro composizione, alle caratteristiche organolettiche, fino alla tecnologia di ottenimento.</p> <p>Si distinguono in base a</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tipo di latte impiegato: <ul style="list-style-type: none"> • formaggi vaccini • formaggi pecorini • formaggi bufalini • formaggi misti ▪ consistenza della pasta: <ul style="list-style-type: none"> • formaggi a pasta molle: con un contenuto di acqua superiore al 40% • formaggi a pasta dura o semidura: con un contenuto di acqua inferiore al 40% ▪ tempo di maturazione: <ul style="list-style-type: none"> • formaggi freschissimi (48-72 ore) • formaggi freschi (15 giorni) • formaggi semi-stagionati (da 40-giorni a 6 mesi) • formaggi stagionati (da 6 mesi ad 1 anno) • formaggi molto stagionati (oltre 1 anno)
----------	---

Handwritten signatures and initials:
A stylized 'P' and 'SM' in blue ink.

	<p><i>I formaggi a pasta filata</i>, caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda, possono rappresentare un gruppo a sé stante.</p> <p>N.B. Il periodo di maturazione e il periodo di durata del prodotto sono due cose completamente differenti. La data di scadenza, infatti indica il lasso di tempo in cui il prodotto finito può essere conservato in condizioni idonee.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tecnologia e temperatura di lavorazione della cagliata: <ul style="list-style-type: none"> • <i>formaggi a pasta cruda</i>, quando la cagliata non viene riscaldata • <i>formaggi a pasta semicotta</i> (riscaldamento della cagliata non > 48°C) • <i>formaggi a pasta cotta</i> (riscaldando della cagliata > 48°C) ▪ contenuto di grasso: <ul style="list-style-type: none"> • <i>formaggi preparati con latte intero</i>, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (fatta eccezione per quelli DOC e per i tipici che restano regolati dai rispettivi disciplinari di produzione) • <i>formaggi leggeri</i>, quando il contenuto di grasso varia tra il 20 e il 35% della sostanza secca • <i>formaggi magri</i>, fatti con latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca. I contenuti di sostanza grassa devono essere valutati in rapporto alla sostanza secca (ciò che resta dopo l'allontanamento dell'acqua) <p>Per una serie di formaggi italiani, a fine di tutela dei prodotti, sono state stabilite le denominazioni di origine (<i>DOP</i>) e di tipicità.</p> <p>La denominazione di origine "Formaggi DOP" (<i>Denominazione d'Origine Protetta</i>) è definita dalle zone di produzione, dai metodi di lavorazione e da precise caratteristiche merceologiche secondo il <i>Regolamento CEE n. 510/06</i>.</p> <p>La denominazione di tipicità "Formaggi a Denominazione Tipica" viene data ai formaggi prodotti a livello nazionale, ma sulla base di usi leali e costanti, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p> <p>Trasporto</p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista dalla legge per le diverse tipologie di prodotto.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche richieste :</p> <ul style="list-style-type: none"> • i formaggi devono essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto ed essere in perfetto stato di conservazione • tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati • i prodotti devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura

	<ul style="list-style-type: none"> • i prodotti non devono presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause • il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiori, muffe e marcescenze • il prodotto non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici • anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche • nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale • il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori <p>Eventuali <i>additivi</i> aggiunti, nel rispetto del <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e s.m.i.</p> <p><i>La fornitura deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti.</i></p> <p>Le caratteristiche dei <i>formaggi forniti in tranci</i> devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o da un'unica fetta e <i>confezionati sottovuoto o MAP</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Per i prodotti confezionati, l'<i>etichettatura</i> deve riportare, in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili, le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i></p> <p>Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici, commercializzati in parti preconfezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo <i>D.P.R. 22/09/81</i>.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> s.m.i.</p>

17. Parmigiano Reggiano DOP

Prodotto	<p>Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacche la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. La denominazione "Parmigiano Reggiano" è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55</i></p> <p><i>È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</i></p> <p><i>Zona di produzione:</i> territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
----------	---

gm

Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I tranci oggetto di fornitura devono provenire da un prodotto che deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere di prima scelta; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause • colorazione esterna di tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale • forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate • dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm • peso minimo di una forma: 24 Kg • colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino • aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante • struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia e occhiatura minima appena visibile • spessore della crosta: circa 6 mm con quantità non superiore al 18% • grasso sulla sostanza secca: minimo 32% • usi: formaggio facilmente conservabile, usato principalmente per condimento <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi • essere idoneo ad essere grattugiato • avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5% • essere fornito in confezioni (<i>tranci</i>) originali e sigillate dal produttore (sottovuoto o MAP) su cui risulti l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo D.P.R. 22/09/81, o in confezioni preincartate (tranci sottovuoto) su cui risulti l'indicazione delle caratteristiche necessarie ad identificare il prodotto e la data di confezionamento del preincartato. <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni, per le confezioni preincartate dal fornitore (tranci sottovuoto), e 50 giorni per il prodotto preconfezionato dal produttore (tranci MAP).</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

18. Mozzarella (o fiordilatte)

Prodotto	<p>Mozzarella (o fiordilatte)</p> <p>È un formaggio fresco a pasta filata molle. Prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco intero pastorizzato con la sola aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici, da consumarsi freschissimo.</p> <p>Riconosciuto S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con Decreto del 28 giugno 2001.</p>
----------	---

At

Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19 Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; il prodotto deve essere consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura di +1- +4°C (tollerabilità: max +9°C)
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia • crosta sottilissima, morbida ed edibile, liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte, si lascia separare dalla pasta sottostante • pasta bianca, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, possibile presenza di distacchi ma non di occhiatura • consistenza morbida e leggermente elastica • sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo • odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. • liquido di governo costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale • grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve, inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>essere di produzione regionale</i> • <i>essere di ottima qualità e di fresca produzione</i> <p>Fornitura richiesta: confezioni (bocconcini) di 100 g sigillate dal produttore.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad <i>almeno 15 giorni</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

19. Fontina DOP

B

Prodotto	<p>Fontina DOP</p> <p>Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve avere subito, prima della coagulazione, riscaldamento superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.</p> <p>La denominazione "<i>fontina</i>" è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55</i></p> <p><i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i> (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96)</p> <p>Zona di produzione: attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p>Periodo medio di maturazione: tre mesi.</p>
----------	---

Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I tranci oggetto di fornitura devono provenire da un prodotto che deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane • peso da 8 a 12 Kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino • gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione. • grasso sulla sostanza secca: minimo 45% <p>Il prodotto oggetto di fornitura deve essere fornito in confezioni (tranci) originali e sigillate dal produttore (sottovuoto o MAP) su cui risulti l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo D.P.R. 22/09/81</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 20 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

20. Emmenthal

Prodotto	<p>Emmenthal</p> <p>È un formaggio grasso, a pasta cotta, prodotto da puro latte vaccino fresco tipo bavarese.</p> <p>La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR 18/11/1953 n. 1099</p>
Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica • peso sino a 130 kg • pasta soda ed elastica, giallo-avorio, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare (fori del diametro di 1-2 cm) • crosta dura, liscia, di colore marrone • sapore fresco e dolce, esente da amaro • odore delicato • grasso minimo sulla sostanza secca: non inferiore al 46%

gmu

	<p>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere di ottima qualità e non deve presentarsi in alcun modo alterato, non deve presentare difetti quali gessosità e gonfiore, deve essere maturo (maturazione di circa 3 mesi) e deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere fornito in tranci (sottovuoto o MAP) confezionati dal produttore e idoneamente etichettati.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

21. Stracchino

Prodotto	<p>Stracchino Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <i>Area di produzione:</i> Valli Bergamasche</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Vedi codice n. 19 Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0/+4°C.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma schiacciata (diametro 25 centimetri) • scalzo 15-18 centimetri • crosta assente o leggerissima (pelle), a volte ricoperta da leggera muffa bianca • pasta molle e grassa, cremosa e fondente • colore bianco con venature verde-bluastrò • sapore dolce e delicato, di latte e di panna • profumo delicato • grasso minimo 45- 50% sulla sostanza secca • peso medio 1-2 Kg • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti fermentazioni indesiderate o ad altre cause <p>La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C</p> <p>Fornitura richiesta: panetti di 100 g, confezionati dal produttore, idoneamente etichettati.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad almeno 15 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

22. Crescenza

Prodotto	<p>Crescenza Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <i>Area di produzione:</i> tutta la Lombardia, con propaggini venete e friulane.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Vedi codice n. 19 Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, $\leq +4^{\circ}\text{C}$</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma parallelepipedica a base quadrata (lato 16-20 cm.), a scalzo diritto (4-5 cm) • peso medio: 1,8-2 Kg • crosta assente anche se in superficie la pasta risulta più asciutta • pasta: omogenea, non eccessivamente molle, colore bianco-burro fondente in bocca • sapore dolce e delicato, esente da sapori amari o piccanti • odore caratteristico di latte • grasso minimo: 45% sulla sostanza secca con maturazione non superiore a una settimana a temperatura controllata ($+4^{\circ}\text{C}$) • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause <p>Fornitura richiesta: panetti di 100 g, confezionati dal produttore, idoneamente etichettati. Inoltre, le confezioni non dovranno contenere siero.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad almeno 15 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 19</p>

23. Ricotta di pecora

Prodotto	<p>Ricotta di pecora È un prodotto ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>La ricotta deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche previste per legge. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di trasporto del prodotto che deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, $\leq +4^{\circ}\text{C}$.</p>

gmu

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale • forma del contenitore • pasta compatta morbida, granulosa, soffice, di sapore dolce e delicato, di colore bianco; senza crosta <p>Si richiede che la ricotta abbia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tenore di grasso 10- 20% circa • umidità non superiore a 60-65% • additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità, acido citrico <p>La ricotta deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere <i>fornita in recipienti chiusi</i> (la ricotta è confezionata in cestelli tronco-conici di plastica, puliti ed idonei al trasporto secondo la normativa vigente) di 500 g • essere di <i>produzione regionale</i> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e la data di scadenza deve essere pari ad almeno 12 giorni</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 19</p> <p>La confezione, sigillata, deve riportare in etichetta dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.</p>

24. Vastedda della valle del Belice DOP

Prodotto	<p>Vastedda della valle del Belice DOP</p> <p>È un formaggio a pasta filata, ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, coagulato a 36- 40°C con caglio in pasta di agnello.</p> <p>La <i>denominazione "Vastedda della valle del Belice DOP"</i> è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione.</p> <p>È un prodotto DOP dal 28/10/2010 (riconoscimento del Regolamento (UE) n. 971/2010)</p> <p>Zona di produzione: a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca; b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita; c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata "San Biagio".</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
-----------------	--

✱

Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dal disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse • dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm • peso: compreso tra 500 e 700 g in relazione alle dimensioni della forma • superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro • pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione • aroma: caratteristico del latte fresco di pecora • sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule • percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca • percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca • Il prodotto oggetto della fornitura deve essere fornito in tranci sottovuoto o MAP confezionati dal produttore e idoneamente etichettati su cui risulti l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo D.P.R. 22/09/81 <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC (termine minimo di conservazione), deve essere pari ad almeno 20 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

25. Tuma – Primo sale

Prodotto	<p>Tuma - Primo sale</p> <p>Sono formaggi pecorini, a pasta dura, prodotti esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello in pasta; prodotto con o senza bacche di pepe (pipernigrum), affogate nella pasta all'atto dell'incanestratura.</p> <p>Zona di produzione: tutto il territorio della Sicilia, con maggiore accentuazione nelle provincie di Agrigento, Caltanissetta, Enna e Trapani.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Vedi codice n. 19</p> <p>Reg. CE n. 1107 del 12.06.96</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>TUMA – è il prodotto della caseificazione del latte di pecora senza alcuna salatura, di gusto dolce per l'alto contenuto in lattosio non ancora impegnato nella fermentazione. Viene consumato entro 1 settimana dalla</p>

	<p>produzione.</p> <p>PRIMO SALE - è la "tuma" subito sottoposta a lieve e blanda salatura per trattamento con sale fine a secco sullo scalzo. Si consuma dopo circa 1 mese dalla produzione. Gli amminoacidi in incipiente liberazione per l'iniziale degradazione della caseina lasciano spazio ai contenuti originari del latte che gli conferiscono un caratteristico sapore gradevole.</p> <p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione tradizionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a facce piane o leggermente concave • peso e dimensione: da 4 a 12 Kg., altezza dello scalzo da 10 a 18 cm con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • pasta compatta, con limitata occhiatura • crosta bianco- giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata (canestrata) • sapore dolce caratteristico • odore caratteristico • grasso minimo sulla sostanza secca: non inferiore al 40% <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di ottima qualità e non deve presentarsi in alcun modo alterato • <i>essere fornito in tranci sottovuoto o MAP confezionati dal produttore e idoneamente etichettati</i> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 20 giorni per il "primo sale" e di 5 giorni per la "tuma"</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

26. Ragusano DOP

Prodotto	<p>Ragusano DOP</p> <p>È un formaggio a pasta filata cotta, prodotto da solo latte vaccino intero crudo, da allevamenti dell'altopiano ibleo, coagulato a 34°C per 60-90' con caglio in pasta, di capretto o di agnello.</p> <p>Il periodo di stagionatura è di 4-6 mesi per il semi-stagionato, oltre 6 mesi per lo stagionato.</p> <p>La denominazione "Ragusano" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</p> <p>È un prodotto a denominazione d'origine dal 02/05/95</p> <p>È un prodotto DOP dal 01/07/96 (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1263/96).</p> <p>Zona di produzione: parte delle province di Siracusa e Ragusa. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
Aspetti igienico-sanitari	Vedi codice n. 19

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma di parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati e con facce rettangolari piane da 10 a 15 cm • peso variabile dai 12 ai 15 Kg • crosta liscia, sottile e compatta, dello spessore di circa mm 2 • colore giallo dorato o paglierino. Con il protrarsi della stagionatura, la crosta stessa assume un colore più forte, tendente al marrone cupo; la pasta del formaggio assume un colore bianco tendente al giallo paglierino, con una consistenza pastosa, compatta, elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca • aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione • sapore gradevole, dolce, delicato e poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante, a stagionatura avanzata • gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione • % di grasso sulla sostanza secca: $\geq 40\%$ fino a 6 mesi di stagionatura, $\geq 38\%$ oltre i 6 mesi • % di Umidità Relativa massima: 40 % <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di ottima qualità e non deve presentarsi in alcun modo alterato • <i>essere fornito in tranci sottovuoto o MAP confezionati dal produttore e idoneamente etichettati</i> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni per il Ragusano semi-stagionato e di 50 giorni per il Ragusano stagionato.</p> <p><i>Secondo le necessità relative alle tabella dietetiche, potrà essere richiesto e, quindi, dovrà essere fornito Ragusano semi-stagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).</i></p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 19

PRODOTTI DA SALUMERIA

27. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

Prodotto	<p>Prosciutto crudo di Parma disossato DOP</p> <p>Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Prodotto ottenuto dalla stagionatura, nella zona tipica di produzione, di cosce di suini nazionali nati, allevati e macellati in una delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Molise, Umbria Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.</p>
-----------------	---

SM

Aspetti igienico-sanitari	<p>Il prodotto dovrà essere garantito qualitativamente dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne (D.Leg.vo n. 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n. 309) e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p> <p>Deve essere conforme alla normativa vigente sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma» (art. 2 della Legge 13/02/1990 n. 26 e art. 3 del D.M. 15/02/1993 n. 253).</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve possedere tutte le <i>caratteristiche qualitative</i> previste dalla legge di tutela della denominazione d'origine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse • carne di sapore delicato e dolce • colore e aroma fragrante, caratteristici • deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione • la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo né avere odore o sapore di rancido • umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-60% • valore dell'aw deve essere < a 0,93 • periodo di <i>stagionatura</i> non inferiore ai 10 mesi per prosciutti con un peso compreso tra i 7-9 kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno • forma tondeggiante dopo la stagionatura, senza la parte distale, senza imperfezioni esterne e con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm <p>Non è ammesso l'uso di qualsiasi trattamento chimico, mentre è consentito l'uso di sale e pepe.</p> <p>Il prodotto deve essere <i>marchiato con la corona ducale a cinque punte</i> con inscritta la parola PARMA impressa a fuoco sulla cotenna, in numero minimo di due, sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta.</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni (fettine) MAP originali e sigillate dal produttore</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura.</p> <p>Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011 sull'etichetta devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Prosciutto di Parma" • denominazione di origine tutelata (DOP) • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore • la sede dello stabilimento di confezionamento

gmm

✱

	<ul style="list-style-type: none"> • la quantità netta • l'indicazione del lotto (tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o della data di preparazione o del termine minimo di conservazione, espressi in giorno, mese ed anno) • la modalità di conservazione <p>Imballaggio Deve rispondere a tutte le norme igieniche. I materiali per il confezionamento, conformi al DM. 21/03/73 e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento..</p>
--	--

28. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Prodotto	<i>Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte</i>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Deve essere conforme al D. Lgs. 537/92 e D.P.R. n. 309/98 e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p> <p>Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale come da indicazioni riportate nel D.M. 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali e il prodotto deve riportare il bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).</p> <p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate, ricavate da animali macellati del peso vivo non inferiore ai 140 Kg.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • deve avere grasso duro, bianco e consistente • non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti • deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici • la cotenna deve ricoprire l'intera superficie • non devono essere presenti sacche di gelatina o sacche vuote • l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole per accumulo di idrogeno solforato • il grasso di copertura deve essere compatto, privo di parti ingiallite o sapore o odore di rancido • la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali • deve presentare la superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostrare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino

	<ul style="list-style-type: none"> • i grassi devono costituire il 6-10% • il valore dell' aw deve essere massimo 0,95 • non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi, in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari • il peso non deve essere inferiore a 7 Kg <p>Il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, glucosio, proteine del latte. Deve essere esente da fonti di glutine.</p> <p>Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D. M. 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni (fettine) MAP originali e sigillate dal produttore.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura</p> <p>Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011 sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p>Imballaggio</p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche.</p> <p>I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del DM. 21/03/73 e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.</p> <p>Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.</p>

29. Bresaola della Valtellina IGP

Prodotto	<p>Bresaola della Valtellina IGP</p> <p>Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.</p> <p>Deve essere preparata, in un solo pezzo, a partire dalle masse muscolari della coscia bovina.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Deve essere conforme al D.Lgs. n. 537/92, al D.P.R. n. 309/98 e al D.M. 28/01/99, provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza soda ed elastica, uniforme, senza zone di rammolimento • il prodotto, al taglio, deve essere compatto ed esente da fenditure • profumo delicato e leggermente aromatico • gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido • il grasso (4%-7%) non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido • il colore della parte magra deve essere rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, bianco per la parte grassa • umidità, calcolata sulla parte magra, max 65% • il valore dell' aw non deve essere superiore a 0,92 • forma vagamente cilindrica e, per il prodotto pressato, a mattonella <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.</p> <p>La pezzatura può variare da 3 a 4 Kg.</p> <p>Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni (4-8 settimane)</p> <p><i>Il prodotto deve essere esente da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • macchie grigiastre o biancastre al suo interno • odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto • brunitura per eccesso di sale che si evidenzia dopo alcuni giorni sulla superficie di sezionamento • sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (segno di insufficiente stagionatura) <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.</p> <p>Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D. M. 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni (fettine) MAP originali e sigillate dal produttore.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i., sull'etichetta deve essere riportata la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura e, come per tutti i prodotti di salumeria, devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p><i>I materiali per il confezionamento, conformi al DM. 21/03/73 e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche</i></p>

SM

	<p>ed igieniche di origine del prodotto. Sulla confezione deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale. Inoltre, l'etichetta deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la dicitura " <i>bresaola della Valtellina IGP</i> " • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore • la sede dello stabilimento di produzione, di sezionamento o affettamento e di confezionamento • il marchio IGP approvato dalla CEE
--	--

30. Fesa di tacchino arrosto

Prodotto	<p>Fesa di tacchino Prodotto a base di carne di tacchino, insaccata in budello collagenico e sottoposta a cottura in forno. Deve essere prodotta esclusivamente con carne di tacchino allevato e macellato in Italia.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>La fesa di tacchino deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione, e in ottimo stato di nutrizione. Deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e al D.P.R. n. 309/98. Le carni utilizzate devono essere di <i>provenienza nazionale</i> come da indicazioni riportate nel D.M. 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali. Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche del prodotto:</p> <p>La carne deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di consistenza compatta • di odore delicato • di gusto dolce • di colore bianco rosato <p><i>Il prodotto deve essere senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammato ed esente da fonti di glutine.</i></p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge. Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D. M. 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.</p> <p>Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D. M. 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.</p> <p><i>Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni fettine) MAP originali e sigillate dal produttore.</i></p> <p><i>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 30 giorni.</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE)</p>

	<p>n.1169/2011, sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p>I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del DM. 21/03/73 e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto..</p>
--	--

31. PRODOTTI SURGELATI (*Caratteristiche generali*)

Prodotto	<p>Prodotti surgelati</p> <p>I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971.</p> <p>Per prodotti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che porta rapidamente e mantiene il prodotto ad una temperatura pari o inferiore a -18°C in tutti i suoi punti (D. Lgs. 27.1.1992 n. 110, artt. 2 e 4).</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.</p> <p>Devono essere preparati, confezionati, trasportati in conformità alle norme vigenti (Legge 30 aprile 1962, n. 283; D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 e s.m.i., Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005).</p> <p>Non sono consentite aggiunte di <i>additivi</i>.</p> <p>Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. 26.03.1980 n. 327 art. 52, all. C).</p> <p>È ammesso un rialzo termico in fase di trasporto che comunque non può superare 3°C.</p> <p>I prodotti devono essere consegnati ancora in perfetto stato di surgelazione.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>In generale i prodotti <i>non devono presentare</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione • alterazioni di colore, odore o sapore • bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità • parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione

SM

	<p>Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.</p> <p>La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.</p> <p>Le confezioni devono essere fatte in modo che non sia possibile la manomissione (D.M. 15.6.1971, art. 12, D. Lgs. 110/92).</p> <p>I materiali di confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30.04.1962 e dal DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti • proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche • impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas • non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee <p>Etichettatura</p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg. (UE) n.1169/2011.</p>

32. Prodotti della pesca surgelati

Prodotto	<p>Prodotti della pesca surgelati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Filetti di platessa 2. Filetti di merluzzo 3. Filetti di nasello 4. Bastoncini senza glutine
Aspetti igienico-sanitari	<p>Vedi codice n. 34</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la materia prima deve essere di provenienza comunitaria ed essere stata lavorata in stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04 • il pesce surgelato deve essere di buona qualità e corrispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 110/92 • al momento della lavorazione/surgelazione, il prodotto deve appartenere alla categoria di freschezza extra in base al Regolamento CEE 2406/96 • il prodotto deve essere in buono stato di conservazione e non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione) • il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici, antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento • devono essere rispettati i limiti relativi ai contaminanti ambientali (Pb, Hg, istamina ecc.) indicati nel Regolamento CE n. 466/2001

SM

	<p>La <i>temperatura</i> al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 34</p> <p>Inoltre, il pesce fornito</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve presentare caratteristiche organolettiche paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di massima freschezza (come appena pescato) • deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; le vongole devono essere sgusciate • allo scongelamento, non deve sviluppare odore di rancido e le perdite di sgocciolamento devono essere contenute (intorno al 5%) • deve avere la consistenza (valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente) della carne soda ed elastica • non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione • deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode, non lattiginose, spugnose o gessose • deve essere esente da sapori e odori indesiderabili dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido <p>I filetti devono essere a glassatura monostratificata. La glassatura (acqua di copertura stratificata) deve essere presente come strato uniforme e continuo e non dovrà superare, per ciascuna tipologia di pesce, i seguenti limiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • filetti di platessa 20% • filetti di nasello/ merluzzo 10% <p>I filetti di pesce, dopo scongelamento, devono avere una pezzatura uniforme e peso netto conforme alle grammature previste. La quantità fornita dovrà intendersi al netto della glassatura.</p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - filetti di platessa 300-450 g - filetti di merluzzo 450 g - filetti di nasello 300-450 g <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 18 mesi</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>ai sensi del D. Lgs 109/1992 e s.m.i.</p> <p>Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato" • metodo di produzione: pescato o allevato • zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato • quantità netta o quantità nominale • nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un

	<p>Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore</p> <ul style="list-style-type: none"> • sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento • codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto • termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") con l'indicazione della data entro cui il prodotto può essere conservato dal consumatore • modalità di conservazione dopo l'acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell'apparecchiatura necessaria • dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato <p>Inoltre, deve essere sempre indicata in etichetta la <i>glassatura</i> espressa in percentuale o in peso sgocciolato.</p> <p>Materiali utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>I filetti, al momento del confezionamento devono essere stati divisi tramite una <i>interfogliatura I.Q.F.</i> (Individually Quick Frozen) con materiale idoneo per alimenti (DM. 21/03/73 e s.m.i.)</p>
--	--

PRODOTTI EDULCORANTI

33. Zucchero

Prodotto	<p>Zucchero</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zucchero semolato 2. Zucchero di canna 3. Zucchero vanigliato <p>Lo zucchero semolato è estratto dalla barbabietola.</p> <p>Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> <p>Lo zucchero di canna è estratto dalla canna da zucchero.</p> <p>Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero con frutto della vaniglia essiccato o con un corrispondente quantitativo di estratto di vaniglia e amido di mais.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20/02/04 n. 51(attuazione della Direttiva n. 2001/111/CE).</p> <p>Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Lo zucchero semolato deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei e di cristallizzazione. Non deve presentare impurità o residui di insetti.</p> <p>Lo zucchero di canna deve avere un colore giallo-beige e presentarsi in cristalli più o meno grandi e con diverse sfumature scure (zucchero integrale).</p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zucchero semolato confezione di 1 Kg - Zucchero di canna confezione di 1 Kg - Zucchero vanigliato confezione di 150 g

SLM

Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre e a tenuta, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 s.m.i.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011</p>
---	--

34. Miele

Prodotto	<p>Miele</p> <p>Per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (<i>Apis mellifera</i>) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante, o le sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinando con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (Art. 1 del D. Lgs 21 maggio 2004, n. 179)</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Il miele deve rispondere ai requisiti del D.Lgs 21/05/2004, n.179 attuativo della Direttiva 2001/110/CE.</p> <p>Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle indicazioni previste).</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il miele non deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. • presentare sapore od odore estranei • avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente • essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi • essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine <p>Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962 n. 283 e del DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>Il prodotto fornito deve essere di produzione regionale, della stessa annata di produzione e in confezioni di vetro di 500- 1000 g</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato, ai sensi del D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011, devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione "miele" • la qualità netta o nominale • il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE • la dicitura di identificazione del lotto

g.m.

CONDIMENTI

35. Sale marino fino o grosso

Prodotto	Sale marino fino o grosso Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
Aspetti igienico-sanitari	Deve essere conforme al <i>D.M. 31/01/1997 n. 106</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Le confezioni di sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina. Il prodotto fornito deve essere di produzione regionale e deve essere consegnato in confezioni di 1 Kg.
Caratteristiche della confezione	<i>L'etichettatura</i> , secondo il <i>D.Lgs 109/92 e s.m.i. e il Reg.(UE) n.1169/2011</i> ; deve indicare la denominazione "sale" integrata dalla denominazione specifica "alimentare" oppure "per uso alimentare" oppure "da cucina" oppure "da tavola".

36. Sale marino iodato fino

Prodotto	Sale marino iodato fino Sale marino ad uso commestibile arricchito con iodio
Aspetti igienico-sanitari	Deve essere conforme al <i>D.M. 01/08/1990 n. 255</i> , al <i>D.M. 10/08/1995 n. 562</i> , alla <i>Legge 21 marzo 2005 n. 55</i> , al <i>decreto 29 Marzo 2006</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg. Il prodotto fornito deve essere di produzione regionale e deve essere consegnato in confezioni di 1 Kg.
Caratteristiche della confezione	<i>L'etichettatura</i> , secondo la normativa vigente, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

PRODOTTI DOLCIARI PER PASTICCERIA

37. Cacao amaro

Prodotto	Cacao amaro in polvere Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.
Aspetti igienico-sanitari	Il prodotto è definito dalla <i>Legge 30/4/1976 n. 351</i> e s.m.i. e, in attuazione della direttiva 2000/36/CE, art. 28 della <i>Legge 01/03/2002, n. 39</i> e <i>D. Lgs. 12/06/2003, n. 178</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Sono richieste confezioni di 75-100-250 g. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. Le confezioni integre e chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i> .

38. Cioccolato fondente

Prodotto	Cioccolato fondente Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.
Aspetti igienico-sanitari	Il prodotto è definito dalla <i>Legge 30/4/1976 n. 351</i> e s.m.i., art. 28 della <i>Legge 01/03/2002, n. 39</i> (in attuazione della direttiva 2000/36/CE), e <i>D. Lgs. n. 178 del 12/06/2003</i>

SLM

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il cioccolato deve essere di qualità extra. Deve avere consistenza marmorea e quando lo si spezza deve presentare superfici e grana finissima e compatta, senza bollicine. Il suo colore deve essere omogeneo sia in superficie sia all'interno (<i>Legge n. 351 del 30/4/76</i>), deve contenere non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.</p> <p>Sarà respinto all'origine il prodotto che non risulti conforme alle prescrizioni sopraindicate e che, indipendentemente dalla data di scadenza indicata, presenti alterazioni del colore o della consistenza o tracce di untuosità sulla fascetta di carta di confezionamento, verificate anche all'atto della apertura delle confezioni, comprovanti che il prodotto ha subito una eccessiva azione del calore.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>confezioni di 100 g</i></p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno l'anno</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>I prodotti confezionati devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili sulle <i>etichette</i>, quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i>.</p>

39. Amido di mais (amido per dolci)

Prodotto	<p><i>Amido di mais</i></p> <p>L'amido di mais, comunemente detto maizena, è una farina bianca che si ottiene da una lavorazione del mais.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti - non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento - non deve presentare colore, odore e sapore anomali - non deve contenere parassiti animali <p>Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.</p> <p>Fornitura richiesta: confezioni integre di 250 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (DM. 21/03/73 e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg (UE) n.1169/2011.</p>

40. Farina di mandorle

Prodotto	<p>Farina di mandorle</p> <p>Ottenuta dalla macinazione delle mandorle decorticate e separate dalla pelle.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Colore bianco avorio.</p> <p>La farina di mandorle non deve contenere residui di guscio, parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.</p> <p>Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.</p> <p>Fornitura richiesta: il prodotto deve essere di esclusiva produzione regionale e in confezioni integre di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>

SM

Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente (DM. 21/03/73 e s.m.i.), in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.
----------------------------------	---

41. Farina di noce di cocco

Prodotto	Farina di noce di cocco Ottenua dalla macinazione del cocco fresco essiccato.
Aspetti igienico-sanitari	Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
Requisiti organolettici e merceologici	La farina di noce di cocco non deve contenere parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione. Fornitura richiesta: confezioni integre di 250- 500 g. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.

42. Lievito

Prodotto	Lievito 1. Lievito per dolci 2. Lievito per torte salate
Aspetti igienico-sanitari	Prodotto ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53 o, come polvere lievitante, dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, con l'aggiunta di aromi naturali o artificiali.

SM

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve essere di buona qualità: la consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità.</p> <p>Il prodotto può essere vanigliato, ovvero aromatizzato alla vanillina, (lievito per dolci) nel rispetto delle norme legislative degli additivi alimentari (D.M. 27/02/96, n. 209).</p> <p>È richiesta la fornitura di confezioni contenenti bustine di 48 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>La confezione deve riportare i dati previsti per l'etichettatura dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

43. Additivi alimentari

Prodotto	<p>Additivi alimentari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Essenze aromatiche per dolci (aromi naturali)</i> 2. <i>Coloranti per alimenti</i>
Aspetti igienico-sanitari	Devono rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1333/2008 e s.m.i (per i coloranti) ed al Regolamento (CE) n. 1334/2008 (per gli aromi)
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Le essenze aromatiche per dolci devono appartenere alla tipologia "aromi naturali", sostanze estratte da organismi animali o vegetali.</p> <p>I coloranti per alimenti devono essere ottenuti dai prodotti alimentari o da altri materiali di origine naturale, mediante processi chimico/fisici che permettono l'estrazione selettiva del pigmento dal mezzo.</p> <p>I prodotti devono essere di ottima qualità e devono possedere tutte le caratteristiche e qualità organolettiche proprie dei prodotti considerati.</p> <p>È richiesta la fornitura di confezioni (flaconi) di 60 cc dei vari aromi e coloranti naturali</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>La confezione deve riportare i dati previsti per l'etichettatura dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

44. Decorazioni per dolci

Prodotto	<p>Decorazioni per dolci</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Goccine di cioccolato</i> 2. <i>Codette colorate</i> 3. <i>Granella di nocciole</i> 4. <i>Granella di pistacchio</i> 5. <i>Scagliette di mandorle</i>
-----------------	---

glu

	Sono prodotti ottenuti dalla lavorazione in piccoli granelli, scaglette ecc. di cioccolato, di zucchero colorato e di frutta secca in guscio (nocciole, pistacchi, mandorle) sgusciata e sottoposta ad un tipo di lavorazione che prevede un processo di attenta pelatura, talvolta tostatura e tritatura.
Aspetti igienico-sanitari	Devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti relative al cioccolato, allo zucchero, ai coloranti alimentari e alla frutta secca con guscio.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I prodotti devono essere di ottima qualità e devono possedere tutte le caratteristiche e qualità organolettiche proprie dei prodotti considerati. In particolare, la granella di nocciole e di pistacchio non devono contenere residui di guscio, parassiti animali, non devono essere invase da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che i prodotti risultino al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>È richiesta la fornitura dei prodotti di mandorle, di nocciole e di pistacchi di produzione regionale e in confezioni (sottovuoto) di 100 g. È richiesta la fornitura di gocce di cioccolato e codette colorate in confezioni di 70-250 g.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>La confezione deve riportare i dati previsti per l'etichettatura dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg. (UE) n. 1169/2011.</p>

PRODOTTI VARI

45. Aromi secchi - Spezie - Frutta secca

Prodotto	<p>Aromi secchi, spezie e frutta secca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, ecc.) 2. Spezie (cannella) 3. Frutta secca (uva passa, pinoli, miscela di uva passa e pinoli)
Aspetti igienico-sanitari	<p>Devono rispondere ai requisiti previsti, dalla Legge n. 283/62 e dal D.Lgs. del 25/01/92 n. 107</p> <p>Relativamente allo zafferano, per le norme della tutela della denominazione di zafferano, si fa riferimento al R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.</p> <p>Erbe aromatiche seccate : devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, non devono essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate; è tollerata la presenza di parti di stelo. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.</p>

	<p>Spezie, frutta secca: dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine e non devono essere soggette ad attacchi parassitari.</p> <p><i>I prodotti richiesti devono essere forniti preconfezionati e, per quanto possibile, di provenienza regionale.</i></p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erbe aromatiche seccate: confezioni di 100 g • Spezie: bustine di 35 g (cannella) e di 0,35 g (zafferano) • Frutta secca: buste di 100 g <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni possono essere di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali, idonei secondo la normativa vigente, non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo proteggano dall'insudiciamento.</p> <p>Etichettatura Fatte salve le indicazioni del D.Lgs.109/92 e s.m.i., per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D.L. n. 107/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma • la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato • il termine minimo di conservazione • condizioni di conservazione e uso • quantità netta • nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore • lotto • nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze, l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza • Il termine naturale o qualsiasi altra espressione, che abbia significato ragionevolmente equivalente, può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche • le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana e possono essere fornite in più lingue • le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili

46. Thè deteinato

Prodotto	<p>Thè deteinato Prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di thè sottoposte a trattamento</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Il prodotto, ottenuto dal trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, deve avere le caratteristiche chimico- fisiche e di purezza previste dal D.M. 12 dicembre 1979 e dal D. M. 20/07/87 n.390.</p> <p>Il thè deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:</p>

SM

	<ul style="list-style-type: none"> - non deve contenere più della 0,10 % di caffeina sulla sostanza secca - il residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm - il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il thè non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali; non deve essere ricavato da thè anche parzialmente esaurito od avariato (art. 9 L.30/04/62 n. 283).</p> <p>Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione a caratteri ben visibili ed indelebili: "Thè Deteinato", con la precisazione "Caffeina non superiore a 0,10%".</p> <p>Fornitura richiesta: Thè deteinato in confezione di 70 bustine</p> <p>Le bustine (filtri di tessuto rado o carta porosa preparati conformemente alle disposizioni vigenti, con filo che consenta l'immersione per l'infuso) devono risultare integre.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 e s.m.i.</p> <p>L'etichettatura, secondo il D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e il Reg. (UE) n.1169/2011, deve anche indicare a caratteri ben visibili ed indelebili: la denominazione "Thè deteinato".</p>

47. Camomilla

Prodotto	Camomilla
Aspetti igienico-sanitari	Prodotto ottenuto dalle infiorescenze essiccate del fiore di camomilla.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>La camomilla dovrà essere conforme ai requisiti della legge n. 1724 del 30/10/1940 e dovrà contenere almeno lo 0,04% di olio essenziale.</p> <p>La camomilla destinata alla vendita al dettaglio, contenuta in pacchetti di peso non inferiore ai 100 g e in confezioni di bustine, deve essere confezionata in modo che non sia possibile estrarla senza infrangere l'involucro della confezione (sigillatura).</p> <p>Fornitura richiesta: camomilla in confezione di 30 bustine</p> <p>Le bustine (filtri di tessuto rado o carta porosa preparati conformemente alle disposizioni vigenti, con filo che consenta l'immersione per l'infuso) devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi..</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DM. 21/03/73 e s.m.i. L'etichettatura, secondo il D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e il Reg. (UE) n.1169/2011, deve anche indicare il tipo di camomilla e l'anno di produzione.</p>

8m

48. Gelato

Prodotto	<p>Gelato</p> <p><i>1. Gelato senza glutine</i></p> <p>Prodotto dolciario industriale, portato allo stato solido mediante congelamento della massa costituita dagli ingredienti utilizzati nella preparazione, con successivo inglobamento di aria, nella misura del 30-50% e pastorizzazione.</p>
Aspetti igienico-sanitari	Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla <i>Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.i.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve presentare odore, sapore, colore anomali e/o sgradevoli • deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore) <p>Additivi:</p> <p>sono consentiti gli <i>additivi</i> previsti per i gelati dal <i>D.M. 27/02/96 n. 209</i></p> <p>Inoltre, il prodotto richiesto deve essere <i>privo di grassi idrogenati e, preferibilmente, senza aromi artificiali</i></p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gelato nei vari gusti per celiaci (senza glutine) <p><i>in vaschette di 500 – 1000 g</i></p>
Trasporto e conservazione	<p>Il trasporto e la conservazione deve avvenire rispettando le condizioni specificate nel <i>D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e s.m.i.</i></p> <p>Temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -15°C limite massimo al momento del carico e durante il trasporto • -18°C temperatura di conservazione
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio</p> <p>Confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73 e s.m.i.</i></p> <p><i>L'etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.</i> e dal <i>Reg.(UE) n. 1169/2011.</i></p> <p>La normativa sui gelati prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la quantità e la qualità degli ingredienti è prevista solo dal "codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale" • l'elenco degli ingredienti è obbligatorio sulla confezione dei gelati preconfezionati <p>Inoltre, sull'etichetta deve essere riportata anche l'avvertenza che il prodotto, <i>in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.</i></p>

49. Crema spalmabile al cacao e nocciole

Prodotto	Crema spalmabile al cacao e nocciole Prodotto alimentare costituito da un miscuglio solido di nocciole, cacao, zucchero, ed altre sostanze.
Aspetti igienico-sanitari	Come prodotto a base di cacao, è definito dalla <i>Legge 1 marzo 2002, n. 39 (art. 28)</i> , dal <i>D. Lgs. n. 12/06/2003, n. 178</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2000/36/CE</i>) e s.m.i.
Requisiti organolettici e merceologici	Caratteristiche del prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • consistenza morbida e cremosa • sapore e odore caratteristici Caratteristiche del prodotto oggetto di fornitura: <ul style="list-style-type: none"> • le nocciole devono essere presenti in concentrazione maggiore del 15% • non deve contenere grassi idrogenati • il grasso presente deve essere rappresentato dal burro di cacao • preferibilmente senza aromi artificiali Additivi: rispetto del <i>DM 27/02/96 n. 209</i> s.m.i. Sono richieste confezioni di peso compreso da 200 a 400 g.
Caratteristiche della confezione	Imballaggio Il prodotto deve essere fornito in contenitori conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. Etichettatura La confezione deve riportare, sull' etichetta, quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n. 1169/2011</i> .

Caratteristiche della confezione	I materiali di confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. Etichettatura L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n. 1169/2011</i>
---	---

ACQUA

50. Acque minerali naturali

Prodotto	<p>Acque minerali naturali</p> <p>La Comunità Europea con la <i>Direttiva (Cee) n. 777/80 del Consiglio del 15 luglio 1980</i>, emanata al fine di uniformare le legislazioni sulle acque minerali fra i paesi membri, riporta una sua definizione che nella sostanza coincide con quella della legislazione italiana, suffragando il fatto che l'acqua minerale per "sua natura" possiede caratteristiche tali da differenziarla dalla normale "acqua potabile".</p> <p>La legge italiana identifica con precisione quali acque vanno definite minerali (<i>D. Lgs. n. 25/1/1992 n. 105</i>) e considera "minerali" le acque che avendo origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate, che hanno caratteristiche igieniche particolari favorevoli alla salute</p>
Normativa di riferimento	<p>Circolare n. 17 del Ministero della Sanità del 13 settembre 1991 - Analisi microbiologiche di acque minerali naturali.</p> <p>D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105- Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali</p> <p>D.M. 12 novembre 1992 n. 542 - Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali</p> <p>Decreto del Ministero della Sanità del 13 gennaio 1993. - Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelievi dei campioni.</p> <p>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993- Vigilanza sulla Utilizzazione e la Commercializzazione delle Acque Minerali</p> <p>D. Lgs. 4 agosto 1999 n. 339- Disciplina delle Acque di Sorgente e modificazioni al Decreto Leg.vo 25 gennaio 1992 n. 106, concernente le Acque Minerali Naturali, in <i>attuazione della direttiva 96/70/CEE</i></p> <p>D.M. 31 maggio 2001- Modificazioni al decreto 12 novembre 1992, concernente il regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.</p> <p>Direttiva 2003/40/CE della commissione del 16 maggio 2003- determina l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive</p> <p>D.M. 11 settembre 2003- <i>Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE</i> della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e</p>

gmm

	<p>delle acque di sorgente</p> <p>D.M. 29 dicembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa ai criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali di cui al D.M. 12 novembre 1992 n. 542, e successive modificazioni, nonché alle condizioni di utilizzazione dei trattamenti delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente</p> <p>Direttiva UE (16 maggio 2003) – obbligatorietà dal 1 gennaio 2004 l'indicare sulle etichette delle acque minerali delle concentrazioni delle sostanze pericolose</p>
Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche	<p>In base alla quantità totale di sali (indicata in etichetta come "residuo fisso a 180 gradi"), le acque minerali vengono distinte per legge in Italia in quattro categorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acque minimamente mineralizzate: sali inferiori a 50 mg/l 2. Acque oligominerali : sali non oltre 500 mg/l 3. Acque minerali: sali tra 500 e 1500 mg/l 4. Acqua "ricca in sali minerali": sali oltre i 1500 mg/l <p>"Microbiologicamente pura" si dice di un'acqua che contiene un numero ridotto di microrganismi, nessuno dei quali pericoloso per la salute. Acqua microbiologicamente pura non vuol dire assenza assoluta di batteri, ma eventuale presenza di un certo numero e di certe specie di microrganismi. La legge impone tuttavia l'assenza completa di <i>Coliformi</i>, <i>Streptococchi Fecali</i>, <i>Stafilococchi Aurei</i>, <i>Clostridi</i>, <i>Pseudomonas Aeruginosa</i></p> <p>I valori massimi ammissibili dei parametri relativi alle acque minerali naturali (art. 6 del D.M. 12 novembre 1992 n. 542) sono stati aggiornati dal D.M. 29/12/2003, art. 2 (recepimento delle disposizioni della Direttiva 2003/40)</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura</p> <p>Deve essere conforme al D. Lgs n. 105/92 (art. 11, comma 1) e al D.M. 11 settembre 2003 (artt. 1 e 2) e pertanto, sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali, debbono essere riportate obbligatoriamente le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) la denominazione legale "acqua minerale naturale" b) il nome commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa c) l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate e) il contenuto nominale f) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione

- g) il termine minimo di conservazione
- h) la dicitura di identificazione del lotto, salvo nel caso in cui il termine minimo di conservazione figuri almeno con l'indicazione del giorno e del mese
- i) informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti. In caso di trattamento delle acque minerali naturali con aria arricchita di ozono, ai sensi del D.M. 11/09/2003 in attuazione della Direttiva 2003/40, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la seguente dicitura: "acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono"
- j) indicazioni circa il contenuto di fluoro

Deve essere conforme alla *Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993* per quanto riguarda i parametri chimici e chimico-fisici che devono essere *obbligatoriamente riportati* sull'etichetta:

- a) elementi caratterizzanti l'acqua minerale, espressi in mg/l, compresi gli elementi contaminanti o indesiderabili eventualmente presenti
- b) conduttività
- c) residuo fisso
- d) pH e CO₂ libera alla sorgente (fatta eccezione per le acque minerali sottoposte a trattamenti consentiti, che comportino variazione di tali parametri)

Deve essere conforme alla *Direttiva UE del 16 maggio 2003* circa l'obbligatorietà, dal 1 gennaio 2004, di indicare sulle etichette delle acque minerali le concentrazioni delle sostanze pericolose.

Etichettatura facoltativa

In base al D. Lgs. n. 105/92 non è più obbligatorio riportare in etichetta l'analisi batteriologica dettagliata, e come previsto dal D.M. 1/2/1983 è consentito riportare la dicitura "microbiologicamente pura".

In base al D. Lgs. n. 105/92 n. 105:

(art. 11, comma 2), può essere riportata la dicitura "oligominerale, ricca di sali minerali ecc" in rapporto al tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso;

(art. 11, comma 4), possono essere riportate *menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute*, sempre che dette menzioni non attribuiscano all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana, le eventuali indicazioni per l'uso e le eventuali controindicazioni

I contenitori delle acque minerali possono essere in vetro, in plastica (PET) e poli-acoppiato o cartone politenato (brick).

gjm

**Requisiti richiesti al
prodotto oggetto
della fornitura**

L'acqua minerale dovrà essere:

- oligominerale
- naturale totalmente
- non gassata
- microbiologicamente pura
- possibilmente proveniente da fonti di alta quota
- in contenitori di PET
- capacità di 2 litri .

Fornitura richiesta: *confezioni di produzione regionale di 2 litri x 6*

È opportuno che si forniscano acque minerali il cui TMC, alla consegna, sia superiore ai 15 mesi.

È consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO₃) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (NA) non sia superiore a 20 mg/l.

Inoltre,

il fornitore dovrà assicurare la fornitura delle confezioni di acqua minerale naturale proveniente da locali di stoccaggio adeguati e cioè freschi, asciutti, privi di odori, al riparo dalla luce, dal sole e da eventuali fonti di calore (D.Lgs. 105 del 25/01/92, le acque minerali "vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento").

