

ALLEGATO 10 - Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali

Si applicano le tabelle merceologiche di cui all'allegato 9, con le seguenti variazioni/integrazioni
Per quanto qui non riportato valgono le tabelle merceologiche dei servizi educativi (Allegato 9)

1. CEREALI E DERIVATI

1.1 Pane fresco

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n.580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.

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

Deve appartenere alla tipologia: pane comune, pane tipo francesino e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La fornitura deve essere garantita:

in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti d'inquinamento e come da DM 21/03/1973 e modificazioni del DM 25/06/1981. Il trasporto non deve essere promiscuo ad altri prodotti.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".

1.2 Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con lievitazione naturale e con farina integrale non addizionata artificialmente di crusca. Non devono essere presenti residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro. Si rimanda per le altre caratteristiche a quelle riportate per il pane fresco.

1.3 Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

1.4 Farina di mais (per polenta) proveniente da agricoltura biologica

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007) e s.m.i;
- non presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non presentare parassiti animali, essere invasa da crittogame e sostanze estranee;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.lgs. 109/92 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

1.5 Gnocchi di semolino

Oltre che di patate, gli gnocchi possono essere anche di semolino.

per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Sia gli gnocchi di patate, sia quelli di semolino, potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

1.6 Pastina dietetica prima infanzia senza glutine

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 su prodotti dietetici.

Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo:

proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte, deve essere completamente assente di glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80 e dal D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1983 e s.m.i

2. CONDIMENTI E SPEZIE

2.1 Margarina

La margarina deve essere una miscela di grassi vegetali. Il prodotto dovrà contenere 16% massimo di acqua.

I prodotti devono essere esenti da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

2.2 Ketchup

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, essere di produzione industriale e possedere i seguenti requisiti di qualità:

- deve essere prodotto utilizzando principalmente concentrato di pomodoro e aceto di vino;
- deve avere consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione tra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapori anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70%.

2.3 Panna UHT da cucina

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di colore bianco o leggermente giallognolo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70%.

3. ALIMENTI CONSERVATI

3.1 Funghi Champignon al naturale e trifolati o sott'olio

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

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

3.2 Miscela di vegetali in scatola per insalate di riso

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarate in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

3.3 Cetrioli ed altre verdure sott'aceto

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs. 109/92 e dal D.lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

4. ALTRI PRODOTTI

4.1. Preparato per brodo

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n 567, 30 maggio 1953, art. 20 e s.m.i. Può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%, può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%.

Debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 1000 C: non inferiore al 92%;
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%;
- sostanze grasse: non superiore al 20%;
- sostanze insolubili totali: non inferiori a 1 %;
- estratto (miscela di estratti) esente d'acqua, cloruro sodico, grasso, sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 gr.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n. 567, 30 maggio 1953 e s.m.i.

4.2 Preparato o fiocchi di patate per purè

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti, inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione o dall'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste dal D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982 e s.m.i

A titolo esemplificativo riportiamo la composizione tipo di un preparato:

- emulsionante: monodigliceridi degli acidi grassi;
- addensante: pirofosfato tetrasodico;
- antiossidante: ascorbil-palmitato
- conservante: anidride solforosa.

5. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

A) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale "FILIERA CORTA" o nazionale e possibilmente a lotta integrata. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D.lgs. 17/3/95 n.°220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 e s.m.i dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007 e s.m.i

Tutti i prodotti forniti devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale.

Inoltre si richiede di privilegiare la filiera corta.

Per le tipologie e le caratteristiche dei prodotti si rimanda all'allegato 9 a cui si aggiungono:

5.1 Radicchio tondo rosso "tipo Chioggia"

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. Il prodotto deve essere di 1^a (prima) categoria, di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. È ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore ai 100 gr. e il peso medio si aggira intorno ai 250 – 300 gr. Le caratteristiche generali che il prodotto deve presentare sono le seguenti:

- essere intero;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco, resistente e consistente;
- punto di distacco netto;
- taglio non ossidato;
- cespo non troppo sfogliato;
- pulito, privo di sostanze estranee visibili;
- cespo pieno e intensamente colorato;
- privi di odori e/o sapori estranei.

5.2 Sedani a coste

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La categoria richiesta è la 1^a (prima) e deve essere di buona qualità, con forma regolare. Il prodotto deve essere esente da tracce di malattia sia sulle foglie sia sulle principali nervature. Le coste del sedano non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o il bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Il calibro è determinato in base al peso del prodotto. Il calibro richiesto è quello di più di 800 gr., cioè sedani del gruppo "grosso" e tale classificazione corrisponde alla 1^a categoria e deve pertanto essere rispettata.

Dopo condizionamento e imballaggio il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere interi, la parte superiore può essere tagliata;
- sani, di aspetto fresco, sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- privi di danni provocati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio, e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari o parassiti;
- privi di umidità esterna eccessiva,
- privi di odore e/o sapore estranei.

5.3 Biete da costa o biete, biete erbette, spinaci

Devono essere di produzione nazionale, locale o regionale e appartenere alla 1^a (prima) categoria. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e con le seguenti caratteristiche:

- intere;
- di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formate e sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biete con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;

I prodotti possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra e il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Il prodotto deve essere confezionato in modo che sia garantita una adeguata protezione al prodotto. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e contenere prodotti della stessa varietà e qualità.

Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria.

B) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno. Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.

6. LATTE E DERIVATI

6.1 Latte parzialmente scremato UHT ad alta digeribilità (in aggiunta a quanto previsto nell'allegato 9 Punto 6) di produzione biologica

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco, di sapore leggermente dolciastro;
- non deve presentare separazioni delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento

- deve essere asettico;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

I parametri microbiologici e chimico-fisici devono rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente.

6.2 YOGURT DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Devono essere presenti le seguenti tipologie di yogurt di produzione biologica:

Yogurt intero

Yogurt magro

Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso, agli additivi aggiunti per il prodotto yogurt alla frutta. Legge n. 994 del 9 maggio 1929 e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327 e dal DPR n. 322/82.

6.3 FORMAGGI

Ad integrazione di quanto presente nell'Allegato 9 Punto 6 Formaggi devono essere presenti anche:

6.3.1 Taleggio DOP

Prodotto a denominazione di origine protetta (D.P.R. 15/09/88, DM 09/09/1994), prodotto conforme al D.P.R. 1269/55 e successive modifiche e integrazioni. Il prodotto deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza alle specifiche normative previste dal DM 09/09/1994. Il formaggio taleggio deve essere prodotto esclusivamente con latte vaccino intero. È un formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda. Il grasso sulla sostanza secca deve essere minimo 48%. Il peso minimo della forma è di 2 kg. Il prodotto non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro. Il trasporto deve avvenire in forma ottimale dal punto di vista igienico-sanitario.

6.3.2 Sottilette

Ottenute per rilavorazione di formaggi finiti secondo buone tecniche di lavoro.

Per i formaggi fusi in genere il grasso deve essere maggiore del 35%.

Possono essere additivati di sali di fusione e polifosfati.

Inoltre devono rispondere ai requisiti descritti dal D.M. del 31 aprile 1965 e s.m.i.

7 LE CARNI

A integrazione di quanto previsto nell'allegato 9 si prevedono anche:

7.1 Carni Suine

Oltre ai tagli previsti nell'allegato 9 si prevede anche carni suine insaccate fresche non stagionate (salamini, salsiccia) le quali devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni;

7.2 Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e -15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate, allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Si rimanda a quanto previsto nell'allegato 9 per il Paragrafo 8 – Carni per tutto quanto qui non specificato.

8. SALUMI

A tutto quanto previsto nell'allegato 9 Punto 9 si aggiungono le seguenti derrate:

8.1 Mortadella di Bologna IGP

L'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (DM 7 Ottobre 1998 – GURI n. 252 del 28/10/98 – Iscrizione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1549/98 del 17/07/98). Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto esterno: forma ovale o cilindrica,
- consistenza: il prodotto deve essere compatto e di consistenza non elastica,
- aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme.
- colore: deve essere rosa vivo e uniforme;
- odore: profumo tipico e aromatico;
- sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura.

Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Nel prodotto devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono essere conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

8.2 Salame di Felino IGP

L'indicazione Geografica Protetta "Salame di Felino" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro leggermente pulverulenta determinata dallo sviluppo in superficie di una modica quantità di muffe autoctone;
- peso: deve avere un peso compreso tra i 200 grammi e i 4,5 chilogrammi;
- dimensioni: deve avere una forma cilindrica irregolare con lunghezza compresa tra i 15 e i 130 centimetri;

Le caratteristiche organolettiche devono essere:

- consistenza: il prodotto deve avere una consistenza compatta, ma non elastica;
- aroma: delicato;
- gusto: dolce e delicato;
- colore: rosso rubino, senza macchie.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una stagionatura di 4 – 5 mesi.

8.3 Coppa di Parma IGP

L'Indicazione Geografica Protetta "Coppa di Parma" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione. Al momento del consumo la "Coppa di Parma" IGP deve presentare forma cilindrica non schiacciata. Le dimensioni variano da 25 a 40 cm di lunghezza e il peso non deve essere inferiore a 1,3 kg. La fetta al taglio non deve presentare parti grasse di colore giallo molle, indici di cattiva maturazione e non devono essere presenti muffe all'interno. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

sapore: tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presentare sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed un giusto grado di sapidità;

· odore e profumo: di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevati mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale;

· consistenza: la consistenza al tatto e al taglio è media, con facilità nel distacco del budello, non deve mostrare untuosità o patina superficiale e deve presentare omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice di una graduale disidratazione e stagionatura.

· colore: il colore della fetta deve essere rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa. Deve essere privo di macchie e uniforme.

Le caratteristiche chimico-fisiche e i parametri microbiologici devono essere conformi a quanto disposto dal disciplinare di produzione.

8.4 Spalla cotta

Il prodotto deve essere avvolto, in idoneo involucri plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla spalla di suino); all'interno non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

l'esterno non deve presentare patinosità né odore sgradevole;

il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido: non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;

l'umidità deve essere compresa tra il 40 ed il 50%;

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti;

gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

9 . ALTRI PRODOTTI PER LA MERENDA/COLAZIONE

A integrazione di previsto nell'Allegato 9 Capitolo 10 vanno previsti anche i seguenti prodotti:

9.1 Caffè

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973, DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983, D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: *coffea Arabica*.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.

9.2 Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi

estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lgs. 109/92 e dal D.lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

9.3 Zucchero semolato

Stesse caratteristiche dell'allegato 9 Si richiede prodotto anche in bustine singole.

9.4 Zucchero dietetico

Meglio definibile come dolcificante ipocalorico, il prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

È soggetto alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 e s.m.i sui prodotti dietetici.

Si riporta a titolo di esempio una composizione tipo:

- mannitolo 56,5%
- sorbitolo 21,5%
- fruttosio 10,6%
- gomma di acacia 5,1%
- edulcorante sintetico:
- sodio saccarinato 0,9%
- aromi naturali.

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse ed inoltre dovranno rispettare tutte le indicazioni della legge n. 327 del 29 marzo 1951 e s.m.i

10 . PRODOTTI SURGELATI

A integrazione di quanto previsto nel Capitolo 11 dell'Allegato 9 vanno previsti anche:

10.1 Pesce surgelato

1) **Filetti di Merluzzo** (gadus morhua, gadus aeglefinus)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve sempre essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
 - i filetti dichiarati senza spine non devono avere spine;
 - non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
 - non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
 - devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

2) **Filetti di platessa** (senza pelle)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per il prodotto precedente. I filetti devono essere di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato. I filetti di platessa surgelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa

colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

3) **Filetti di Persico**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per i filetti di merluzzo.

4) **Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per i filetti di merluzzo.

5) **Pesce spada in tranci**

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

6) **Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati**

Il prodotto dovrà essere ricavato da filetti di merluzzo, privi di spine, impanati con pangrattato, olio vegetale, specificato in etichetta o scheda tecnica, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere privo di latte e derivati, uova e derivati. La composizione deve essere la seguente:

- pesce 65%
- impanatura inferiore o pari al 35%
- il peso del singolo bastoncino dovrà essere di circa 25 – 30 gr.
- la glassatura dovrà essere assente.

7) **Filettone di merluzzo surgelato porzionato e impanato**

Il prodotto dovrà essere costituito per il 65% da pesce. Il filettone dovrà quindi essere composto da merluzzo surgelato, privo di spine, impanato con pangrattato, olio vegetale, grassi vegetali, farina di frumento, amido, sale, farina di mais, latte scremato, aromi, stabilizzanti e agenti lievitanti.

8) **Filetti di platessa surgelati porzionati e impanati o cotolette di pesce**

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato. Non devono essere prefritti e l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi. I prodotti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;
- i bastoncini non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne o di pelle;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- la panatura non deve presentare colorite brunastre, né punti di distacco;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

11. BEVANDE

Si riportano le caratteristiche delle bevande. Non si applica per i servizi socio-assistenziali quanto riportato nel Capitolo 12 dell'Allegato 9

11.1 Acqua minerale

L'acqua minerale dovrà essere oligominerale, con un residuo fisso inferiore a mg. /lt 200, microbiologicamente pura e dovrà essere naturale o frizzante e/o lievemente frizzante. Dovrà essere fornita in contenitori di PET da 500 ml. Il prodotto dovrà corrispondere alle leggi in vigore (Regio Decreto n. 1265 del 27/07/1934- Testo Unico delle Leggi Sanitarie; D.P.R. 19/05/1958 n. 719; D.lgs. n. 105/1992; D.M. 542/1992)e a successive modifiche e integrazioni.

11.2 Bibite analcoliche (aranciata, cola, the, ecc....)

I prodotti nelle versioni gassato e non gassato, dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle norme vigenti in materia e tali prodotti dovranno essere conformi ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Confezionamento in bottiglia da 1 Litro e 1,5. circa

11.3 Vino

I vini possono essere vini "Lambrusco" DOC – DM del 21/12/2010 (GU n. 4 07/01/2011) rettificato con Decreti Ministeriali del 21/02/2011 (GU n. 55del 08/03/2011) e del 30/05/2011 (GU n. 130 del 07/06/2011) e/o vini ad Indicazione Geografica Tipica "Emilia" o "dell'Emilia" come da DM del 04/08/2005 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 191 del 18/08/2005 di produzione regionale. Le tipologie di vino richieste possono comprendere vini rossi, secchi o amabili o vini bianchi, secchi o amabili, in bottiglia di vetro e/o tetrapak da ¼ a seconda delle esigenze. Deve riportare in etichetta il nome della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica e tutte le informazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Vino da tavola: il vino deve essere di pura uva, frizzante e di produzione locale o regionale. Il prodotto deve essere conforme a tutte le leggi vigenti in materia (D.P.R. 12/02/1965 n. 162 e successive modificazioni) confezionato in bottiglia di vetro e/o tetrapak da ¼ a seconda delle esigenze. La gradazione alcolica per i vini rossi non deve essere inferiore a 11° e per i vini bianchi non deve essere inferiore ai 10°. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia e deve riportare la ditta produttrice e di confezionamento.

Il prodotto deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

11.4 Birra

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 30 dicembre 1970 n° 1498.

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11, il prodotto birra speciale non inferiore a 13, il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sui recipienti deve essere riportata la denominazione dei tipo di birra, legge 16 agosto 1962 n. 1354.

E vietato vendere confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dalla suddetta legge. La confezione può essere in lattina.

11.5 Succhi di frutta

Il prodotto è quello definito dal D.lgs. 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia, ecc. in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa e/o da 1000 ml a seconda delle richieste. Sono da privilegiare i succhi con una percentuale di frutta del 100% e senza aggiunta di acqua e zuccheri. Per i pazienti diabetici dovranno essere forniti succhi senza aggiunta di zuccheri.

13. PRODOTTI VARI

13.1 OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati devono rispettare i dettati delle normative: D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128; Regolamento 1881/06/CE; Regolamento 420/2011/CE e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti devono essere realizzati con materie prime di ottima qualità, provenienti da allevamenti e/o coltivazioni di produzione certificati, protetti, biologici e senza OGM. Il pesce deve provenire da allevamenti in acque protette e il prodotto deve essere completamente privo di lisce e di impurità. Questi prodotti devono essere privi di conservanti, coloranti e di qualsiasi sostanza chimica (fertilizzanti, etc.), glutine e proteine del latte. Devono essere fornite le seguenti tipologie di omogeneizzati:

- carne;
- pesce;
- verdura;
- frutta.

L'etichetta deve essere chiara e contenere le indicazioni sugli ingredienti in termini di qualità e di caratteristiche nutrizionali ai sensi della normativa vigente.

Carne

Devono essere prodotti con materie prime di ottima qualità e provenienti da allevamenti certificati. Devono essere forniti su richiesta prodotti a base di: agnello, coniglio, tacchino, pollo, manzo o vitello. Le confezioni devono essere da gr. 80.

Pesce

Devono essere prodotti con materie prime di ottima qualità e devono essere forniti a richiesta prodotti a base di: trota, nasello, salmone, platessa, orata, possono essere richiesti prodotti a base di pesce e verdura.

Le confezioni devono essere da gr. 80 per vasetto.

Verdure

Devono essere prodotti con verdure di ottima qualità ottenute da coltivazioni sicure, raccolte al giusto punto di maturazione e prodotte nel rispetto delle disposizioni di legge specifiche per l'infanzia. I prodotti da fornire, in base alle richieste e ai gusti individuali, dovranno essere i seguenti: fagiolini, zucchine, carote, spinaci.

Frutta

Devono essere prodotti con frutta di ottima qualità, ottenuta da coltivazioni sicure, raccolte al giusto punto di maturazione e prodotte nel rispetto delle disposizioni di legge specifiche per l'infanzia. I prodotti da fornire, in base alle richieste e ai gusti individuali, dovranno essere i seguenti: pera, pesca, albicocca, mela o eventualmente misti.