MEMORIA, CULTURA, QUALITA' DELLA VITA

COMUNE DI SOMMATINO CITTÀ DELLE ZOLFARE

Comune di Sommatino

Codice Fiscale e Partita IVA : 80002230854

Piazza Vittoria n.5 – 93019 Sommatino - C.F. e P. Iva 80002230854 Tel. 0922888111 – **Fax** 0922 - **www.comune.sommatino.cl.it**

ALLEGATO al capitolato COMUNE DI SOMMATINO
SETTORE SERVIZIO ALLA PERSONA
Servizio Scolastico

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, E PRIMARIA DI PRIMO GRADO

NORME GENERALI E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Evitare scorte e stoccaggi eccessivi, evitare la promiscuità tra le derrate, curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt., non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine Minimo di conservazione. non ricongelare le materie prime scongelate. non congelare le materie prime acquistate fresche, non congelare il pane. mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle Carni e del pesce al di sotto di 10°, mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carni, pesce, polpette) al di sotto di IO°,le grammature degli alimenti si intendono a crude e al netto degli scarti, i primi piatti a base di pasta devono poter sempre soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco, i passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi, utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine, il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche, la verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni, - in particolare carote, finocchi, cappucci quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili, evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestroni, verdure, ecc., privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti, curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinchè sia il più basso possibile, cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti, aggiungere i condimenti (olio extra vergine) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno, non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine cosce e petti di pollo, frittatine, timballi, crocchette, pesci ecc. vanno esclusivamente cotti in forno, non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande, non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente, all'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione, tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione.

La composizione del pasto deve essere la seguente:
un 1° piatto;
frutta fresca di stagione, o un succo o yogurt oppure un dessert.
pane

I menu dovranno essere variati stagionalmente anche allo scopo di evitare il noto problema dell'assuefazione", che porta spesso ad un rifiuto di pasti e di combinazioni inizialmente graditi.Si forniscono di seguito i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.
Presso il centro di cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni: denominazione del prodotto; ingredienti; valori nutrizionali; standard microbiologici; modalità di conservazione.

Tutti i generi componenti le tabelle vittuarie devono rispettare le norme nazionali e/o comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo essere di prima qualità e tra le marche più conosciute e possedere i seguenti requisiti generali:

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.
Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono: 1) riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore; 2) rispetto assoluto delle nonne vigenti in materia igienico-sanitaria al momento della stipula del contratto e di quelle che eventualmente dovessero entrare in vigore nel corso della durata dell'appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto); 3) etichette con indicazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
imballaggi integri senza alterazioni manifeste, (lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.). 4) integrità del prodotto consegnato (prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.) 5) caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.); 6) non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

PASTA:

La pasta, prodotta con le modalità previste dalla legge n. 580 del 04/07/67, dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 e successive modifiche disponibile in diversi formati, (lunga, corta, rigata, ecc), deve essere di pura semola di grano duro (umidità massima 12,5%), e deve possedere tutti i requisiti igienici e merceologici previsti dalla vigente normativa;
Requisiti generali: Recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto grado di conservazione, esente da tracce di tarme o ragnatele ed immune da insetti, aspetto uniforme. Colore giallo ambrato, sapore ed odore gradevole caratteristico, buona tenuta di cottura, senza punti neri e bianchi, superficie liscia ed uniforme; Priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza l'aggiunta di sostanze minerali al fine di ottenere il peso e la consistenza; Non deve presentarsi frantumata, alterata , avariata o colorata artificialmente nè deve lasciare cadere polvere o farina quando rimossa; Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea; Le confezioni dovranno pervenire intatte e sigillate e conformi, per quanto riguarda l'etichettatura, conforme al D.L. 109 del 27/01/92 e successive m.i..
Per quanto non specificatamente previsto si rimanda alle vigenti normative in materia;

IL RISO

11 riso deve rispondere ai requisiti della legge 18.03.1958 n. 325, alla L.5.6.1962 n.586 e al D. Lgs. 109/92 e successive m.i.

Requisiti generali. Il riso dovrà essere sano, di fresca lavorazione, secco, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato né brillato e dovrà pervenire dall'ultimo raccolto; resistente alla cottura indicata senza che vi sia una eccessiva alterazione di forma dei grani; non essere trattato con sostanze non consentite; possedere caratteristiche merceologiche e definite per il gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti quali: strisciature, vaiolature interne; senza grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee e aloni neri), grani ambrati (con tinta cioè giallognola e poca trasparenza).Deve essere di tipo fino e sottoposto al trattamento "PERBOILED".

Per quanto non specificatamente previsto si rimanda alle vigenti normative in materia;

CEREALI - Requisiti generali

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico e dovrà rispondere ai requisiti di legge.Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive m.i.. Conforme alle disposizioni normative (Legge 4/7/1967 n° 580 e

sue modifiche ed integrazioni), da fornire **confezionato** agli utenti in pezzature da gr. 50 per gli alunni di scuola materna.

PANE

Requisiti generali: confezionato con farina di tipo "0" o 00, ben lievitato e ben cotto, privo di grassi aggiunti, di pezzatura non superiore a gr. 70 e con umidità massima 29%, trasportato e confezionato a norma di legge; leggero, crosta di colore vivo, dorato, friabile, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base; mollica di odore gradevole caratteristico, elastica, porosa con vacuoli regolari; buona lievitatura, di lievito compresso normale, cottura lenta senza bruciature alla superficie; fresco, con sapore ed aroma caratteristici; crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida; volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

PANE GRATTUGIATO:

deve avere le caratteristiche di cui agli art. 9 e 10 della predetta Legge, deve essere di semola di grano duro confezionato a norma di legge senza aggiunta di grassi, in confezioni da gr. 250 circa.

POMODORI PELATI , POLPA E PASSATA Possibilmente di provenienza biologica

Inscatolati e confezionati secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell' I 1/4/1975.

All'apertura della confezione, i pomodori dovranno essere maturi, di pezzatura uniforme, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

L'acidità espressa in acido acetico non deve essere superiore al 2%.I contenitori all'esterno non devono presentare alterazioni e comunque non sono ammesse scatole sconfezionate.

CONDIMENTI

SALE fino e grosso integrale marino, in confezione da kg I confezionato presso stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04

SALE IODATO Il prodotto sarà conforme alla legislazione vigente (D.M. 10/08/1995 n. 562). In confezione da kg 1 confezionato presso stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04

SPEZIE assortite, in bustine o contenitori sigillati da gr. 35 circa.

Per quanto non specificatamente previsto si rimanda alle vigenti non-native in materia;

ACETO (bottiglie da 1 1.) Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore ai 6% e non superiore ai 12%.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162. dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIOLOGICO

Olio extra vergine di oliva sia per cucinare che per condimento a crudo **deve** essere biologico. E' vietato sostituire il valore con altri generi.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell' 1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91). Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell' 1% in peso di acidità". Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio per condimento a crudo dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da LT. 1(uno) Etichettatura secondo il D.Igs 109/92 e successive modificazioni.

VERDURE SURGELATE

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M. 25-09-1995, n. 493, e D.M. 01/03/72 e successive modificazioni); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuta alla temperatura di -18° C. Il prodotto deve corrispondere alle nonne di legge che regolano i prodotti surgelati. Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493 e successive m.i. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da D.P.R 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109 e successive m.i..I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni

ACQUA MINERALE

Acqua naturale oligominerale in bottiglie. Il prodotto deve essere microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio. Etichettatura conforme a Dlgs. 109/1992 e successive m.i.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali: Preferibilmente devono essere di origine locale, o regionale, residualmente, e/o nazionale. Tutti i tipi di ortofrutticoli non devono aver subito trattamenti chimici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi). N.B. I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di stagione e, pertanto, forniti secondo il calendario di seguito inserito.

FRUTTA FRESCA di stagione, di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunto la maturazione fisiologica idonea per il pronto consumo e non dovrà essere stata bagnata artificialmente al momento della consegna. Dovrà essere garantita I' applicazione del sistema di rintracciabilità delle derrate e prodotti forniti. La scelta dei vari tipi di frutta deve essere fatta tenendo presente la stagione più adatta per ciascun tipo e deve essere alternata regolarmente nel corso della settimana. **MELE** golden delicious di prima qualità; stark delicious di prima qualità. Devono presentare frutti interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. **PERE** Kaiser, William di prima qualità con caratteristiche generali come indicato per le mele. **BANANE** di prima qualità, a perfetto grado di maturazione, senza difetti esterni o interni **ARANCE** tarocco di Sicilia di prima qualità **MANDARANCI** clementine di prima qualità **MANDARINI** extra fiorone di prima qualità **LIMONI** lunare, verdello, primo fiore inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. **PESCHE** pasta gialla di prima qualità, caratteristiche generali come indicato per le mele. **ALBICOCCHE** di prima qualità

VERDURA FRESCA di stagione, di prima qualità, selezionata, priva di additivi e di corpi o prodotti estranei, non deve presentare alterazione e fermentazione anche solo incipiente. Deve aver raggiunto la maturazione fisiologica idonea per il pronto consumo e non dovrà essere stata bagnata artificialmente al momento della consegna. Dovrà essere garantita l' applicazione del sistema di rintracciabilità delle derrate e prodotti forniti.

PATATE devono essere di grandezza ordinaria , nostrane, di l A o 2^ categoria, primura di Bologna, binthie, novelle, stagionate, di ottima qualità, prive di qualunque difetto, malattia od imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale; buccia perfettamente asciutta, pulita e priva di terriccio ed altre sostanze estranee. Non devono presentare segni di rinverdimento (presenza di solanina) germinazione.

CAROTE devono essere di prima e devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.
FINOCCHIdi prima qualità **INSALATA** scarola, radicchio, insalatina. **FAGIOLI** secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei, del tipo Borlotti. **BIETOLE** da taglio **SEDANO** verde **SPINACI**a foglia liscia. Privi di stelo fiorifero **ZUCCHINE**piccoli (tondi) **CIPOLLE** bionde o rosse **AGLIO** secco in mazzi, prodotto locale. **GUSTI** prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro, basilico freschi **ORTAGGI A FRUTTO**: Pomodoro,

peperone, melanzane, zucche, zucchine freschi **Pomodoro** Deve essere di provenienza biologica : tondo liscio di produzione locale o provenienza nazionale. Categoria extra; privi di qualsiasi difetto; del tipo tondo o costoluto. 2Calibrazione: diametro min. di 35 mm. e max. 87. **Zucchine** Polpa compatta e pochi semi, nelle varietà commerciali. **Melanzane** Tipo: varietà allungata e varietà ovoide. **ORTAGGI A SEME :** (Leguminose)) Fagioli, lenticchie. Requisiti generali : Prodotti secchi o conservati di 1^ qualità, non cotti, maturi uniforme. Devono essere di provenienza biologica. non avariati, calibro più possibile

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Mese Gennaio

frutta: Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, limoni
verdure: Bieta, carote, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, spinaci, porri, sedano, porro, verza,

Mese Febbraio

frutta: Arance, banane, mele, mandarini, limoni.
verdure: Carote, bieta, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, indivia, lattuga, porri, verza, finocchi, sedano, porro

Mese: Marzo

frutta: Arance, banane, mele, limoni, mandarini.
Verdure: Carote, bieta, verza, cavoli, indivia, lattuga, patate novelle, cavolfiore, finocchi, porro

Mese: Aprile

frutta: Banane, arance, limoni, mandarini,
Verdure: Broccoli, carote, patate novelle, porri, verza, cavoli, cavolfiore, finocchi, porro, lattuga, radicchio, indivia, prezzemolo, sedano

Mese: Maggio

frutta: Banane, ciliegie, arance, limoni, prugne
Verdure: Bietole, cipolle, carote, patate novelle, pomodori, verze, zucchine, finocchi, fiori di zucca, lattuga, indivia, radicchio, prezzemolo, sedano

Mese: Ottobre

frutta: Limoni, mandaranci, susine, arance, pesche, mele, pere, uva,
Verdure: Cavolfiore, bieta, verze, melanzane, carote, indivia, patate, zucca

Mese: **Novembre**

frutta: Arance, banane, mandaranci, limoni, mele, kiwi, uva
Verdure: Cavolfiore, carote, verze, indivia, lattuga, bieta, porri, zucchine

Mese: **Dicembre**

frutta: Arance, banane, limoni, mandarini, mele, kiwi
Verdure: Cavolfiore, carote, verze, porri, zucca, bieta, indivia, lattuga

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da uno stabilimento di sezionamento dotato di riconoscimento comunitario, non devono essere state sottoposte a trattamenti con il freddo diversi dalla refrigerazione, magre, di vitello categoria "Z", di età compresa fra gli 8 e i 12 mesi (Reg.566/2008/CE), in ottimo stato di nutrizione, opportunamente sgrassate e mondate del connettivo, confezionate sottovuoto. L'etichetta della singola confezione deve riportare: il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni; la ragione sociale e la sede dello stabilimento; il peso netto; la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio); la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza; un numero o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui **provengono (codice tracciabilità); lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento; lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale; gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso**
;

POLLAME

Le carni di pollo e tacchino devono provenire da allevamenti regionali e/o nazionali, essere fresche (macellazione non superiore ai 3 giorni), di prima qualità, di classe "A" (Reg.1906/90/CE), in confezione con regolare etichettatura e provenire da uno stabilimento di sezionamento dotato di riconoscimento comunitario . Il pollo deve essere fornito in fettine di petto, cosce e sovracosce disossate, pulite e pronte per l'ultima lavorazione e la cottura. L'etichetta, su ogni singola confezione, deve riportare:il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni; la ragione sociale e la sede dello stabilimento; il peso netto; la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio); la data di

macellazione (o il lotto di macellazione), la data o lotto di sezionamento, la classe, la data di scadenza, il codice dell'allevamento di provenienza degli animali, il Paese di allevamento degli animali

PESCE

Le carni di pesce devono essere surgelate, **deve essere senza lische.** Il peso deve essere considerato al netto, scongelato e sgocciolato.Deve essere dichiarata la zona di provenienza. L'etichetta, su ogni singola confezione, deve riportare: denominazione commerciale della specie, il numero di riconoscimento dello stabilimento di provenienza e la ragione sociale e la sede dello stabilimento; il peso netto scongelato e sgocciolato; metodo di produzione (cattura in mare, nelle acque interne, allevamento) ,per i prodotti pescati in mare: zona marina di cattura, per i prodotti pescati in acque dolci: Stato membro o Paese terzo di origine del prodotto, per i prodotti di allevamento: menzione dello Stato membro o del Paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.

UOVA :

devono essere fresche di gallina, della grammatura di 65/70 categoria A e categoria di peso "L". Le uova non devono aver subito nessun trattamento di pulitura, di conservazione, non essere state refrigerate in locali o impianti con temperatura inferiore a + 8 gradi centrigradi e provenienti da allevamenti regionali. Sono tassativamente escluse dalla fornitura uova dal guscio rotto. I contenitori devono portare ben impresse la grammatura e la data. Le uova dovranno essere consegnate in confezioni sigillate.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia delta crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale...). I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: .tipo di formaggio; .nome del produttore; .luogo di produzione; .nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione; tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovramaturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, né colorazioni artificiali della pasta.

Burro Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche (L. 13/5/1983 n. 202). Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Latte deve essere omogeneizzato, fresco pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo. Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da 11, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

E' consentito l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato.

Yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus termophylus) in determinate condizioni. Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Non dovranno essere contenuti conservanti.

Il latte impiegato può essere di tipo intero, parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per Io yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'I %. Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere di preferenza in purea e ben omogenea al coagulo.Le confezioni, originali e sigillate devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

L'imballaggio dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: non deve alterare le caratteristiche deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti durante il trasporto; I materiali impiegati per il confezionamento devono essere conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto agli alimenti. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi.

I prodotti devono essere sempre di prima scelta per caratteristiche merceologiche, commerciali ed igieniche ed esenti da O.G.M.

N.B. per tutti i prodotti alimentari, anche laddove non espressamente riportato e/o dovrà essere garantita 1' applicazione del sistema di rintracciabilità previsto dal Regolamento CE 178/2002 delle derrate e prodotti forniti

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 2092/91 e CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni).

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni integre ed originali dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposti: lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge; produttore e luogo di produzione; ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative; data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

I prodotti biologici obbligatori da fornire sono: olio extravergine d'oliva, legumi (lenticchie e fagioli), pomodori e passata.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DOP

Denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo **DOP,** è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito - solitamente per legge - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti

I prodotti dovranno rispettare quanto previsto dal Regolamento CEE 2081/92 e successive m.i.

NORMA GENERALE: Per quanto non specificatamente previsto si rimanda alle vigenti norme di settore

Il Responsabile del Procedimento

Avv. Rosanna Rita Sciascia