



COMUNE DI PALERMO
AREA DELLA SCUOLA e REALTA' DELL'INFANZIA
Ufficio Servizi per l'Infanzia

ALLEGATO D

**Caratteristiche merceologiche ed igienico-sanitarie di alcuni prodotti
freschi, da forno, frutta impiegati o di possibile impiego**

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G.D' Alessandro"
Sezione IGIENE
Università degli Studi di Palermo

FRUTTA DI STAGIONE

CARATTERISTICHE MERCIOLOGICHE

I prodotti ortofrutticoli forniti devono:

- avere caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- devono essere di ottima qualità e presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.
- essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati
- essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale
- essere maturi fisiologicamente e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo (se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati)
- essere di recente raccolta, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare
- essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi d'additivi aggiunti anche per la conservazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI IMPIEGATI

Taluni prodotti (formaggi, prodotti da salumeria, ecc) devono essere forniti in confezione sottovuoto o in atmosfera protettiva (MAP*)

Devono essere garantite, durante il trasporto, condizioni adeguate di temperatura per i 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
• <i>mozzarella</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+9</i>
• <i>yogurt</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+14</i>
• <i>prosciutto</i>	<i>+9</i>	<i>+14</i>

*MAP: MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING = Confezionamento in atmosfera protettiva

1. Latte intero UHT

Prodotto	<i>Latte intero UHT</i> (a lunga conservazione) È il prodotto della mungitura delle vacche. Sottoposto a una temperatura min. di 135 °C per almeno 2 secondi.
Aspetti igienico -sanitari	Deve essere conforme ai <i>Regolamenti (CE) n.852/04, n. 853/04 e n. 854/04.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	<i>Caratteristiche del prodotto</i> <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 Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico ≥ 32 g/l Va consumato entro tre mesi. Fornitura richiesta: confezioni di 0,500 -1l di produzione regionale..

	Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC, deve essere pari ad almeno 75 giorni.
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio</i> 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><i>Etichettatura</i> 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"

2. Yogurt

Prodotto	<p><i>Yogurt intero (naturale, alla frutta, ai cereali)</i> 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. 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>). 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</p>

	<p><i>regionale in confezioni (vasetti) di 125-500 g.</i></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 <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (D.P.R. 327/80) Deve essere <i>conservato</i> 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. <i>Etichettatura:</i> Conforme al D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011.</p>

3. Parmigiano Reggiano DOP

Prodotto	<p><i>Parmigiano Reggiano DOP</i> 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 "<i>Parmigiano Reggiano</i>" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55</i> <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i> (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</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>
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><i>Trasporto</i> 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>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

	<p>l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti confezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo <i>D.P.R. 22/09/81</i>, 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> <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 confezionato dal produttore (tranci MAP).</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 confezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti confezionate 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>

4. 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 <i>Decreto del 28 giugno 2001</i>.</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>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)</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 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 almeno 15 giorni.</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</p>

	<p><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 s.m.i.</i></p>
--	---

PRODOTTI DA FORNO

1. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

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, devono essere quindi, di "qualità". Per "qualità" s'intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. La qualità dei prodotti forniti dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

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

- 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
- 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:

- ***Le materie prime utilizzate per la produzione dei prodotti oggetto di fornitura devono essere di provenienza regionale e con tracciabilità documentata; nel caso di impossibilità di reperire le materie prime di provenienza siciliana, possono essere utilizzate quelle di provenienza nazionale***
- ***È assolutamente vietata la fornitura 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; i dolcificanti consentiti sono il miele e lo zucchero***
- ***I prodotti oggetto di fornitura devono essere di produzione giornaliera***

PRODOTTI (caratteristiche merceologiche)

1. Pane comune fresco di giornata

Prodotto	<p>Pane comune fresco di giornata</p> <p>È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0 e 00, o con farina di semola di grano duro rimacinata, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i>, modificato dall'<i>art. 22 del D. Lgs. n. 109/92</i> e successivamente dall'<i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i>, con l'aggiunta di ingredienti previsti dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i>.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla normativa vigente (D.M. n.209 del 27/02/96 e successive modifiche) o con altre sostanze vietate dall'<i>art.10 della Legge 580/67</i>.</p> <p>Il contenuto di <i>umidità (in acqua) massimo tollerato</i> nel pane è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D. Leg.vo 109/92</i> e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none">• pezzature fino a 70 g max 29%• pezzature da 100 a 250 g max 31%• pezzature da 300 a 500 g max 34%• pezzature da 600 a 1000g max 38%• pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• crosta dorata e croccante• la mollica deve essere morbida, ma non collosa• alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro) <p><i>Additivi: assenti</i></p> <p>Il pane fresco deve avere una pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino). Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <i>D.P.R. n.502 del 30/11/98</i> nel caso si tratti di pane speciale.</p>
Trasporto	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e idonei a venire a contatto con gli alimenti (conformi al <i>D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni D.M. 15/06/00 n.210, Regolamento CE n.1935/2004, Regolamento Ce n.1895/2005 e Reg (CE) n° 10-2011</i>), a loro volta, inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none">• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>D:M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n.210, Regolamento CE n.1935/2004, Regolamento CE n.1895/2005 Reg (CE) n°10/2011)</i>• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i>

2. Prodotti dolci confezionati: Brioches

Prodotto	Brioches Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n.283 del 23/06/1993</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. I prodotti devono essere esenti da coloranti. È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n.209 del 27/02/96 e successive modifiche</i>).
Caratteristiche della confezione	Le brioches devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (conformi a <i>DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M.15/06/00 n.210, Regolamento CE n.1935/2004, Regolamento CE n.1895/2005 e Reg (CE) n° 10/2011)</i>) Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo n.109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n.181</i>

FARINE e SEMOLE

3 Farina bianca di grano tenero

Prodotto	Farina bianca di grano tenero tipo 0 e 00
Aspetti igienico –sanitari	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 e successive modifiche, D.Lgs. 109/92, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i>). 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 e s.m.i.</i>), o con altre sostanze vietate dall' <i>art. 10 della Legge 580/67</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Sfarinato di colore bianco latte impalpabile. 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. 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. È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.

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><i>Etichettatura</i></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. 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>
---	---

4 Farina di grano duro

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

5. Crackers non salati, fette biscottate, grissini, pancarré, pancarré ai cereali

Prodotto	<p>Crackers non salati in superficie, fette biscottate, grissini, pancarré, pancarré ai cereali</p> <p>Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00</p>
Aspetti igienico –sanitari	Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>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.</p> <p>Devono essere freschi, ben cotti, croccanti (crackers, fette biscottate, grissini), integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole.</p> <p>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.).</p> <p>Non devono essere presenti coloranti artificiali.</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. Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 6 mesi per crackers, fette biscottate, grissini e ad almeno 40 giorni per il pancarré.
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> .

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 <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	I biscotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> • presenza di macchie • spezzature o tagli • rammollimenti atipici 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. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti dalla normativa vigente (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.) Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti. 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> .

PRODOTTI DA SALUMERIA

1 Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Prodotto	Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte
Aspetti igienico –sanitari	Deve essere conforme al <i>D. Lgs. 537/92</i> e <i>D.P.R. n. 309/98</i> e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE. Le carni utilizzate devono essere di <i>provenienza nazionale</i> come da indicazioni riportate nel <i>D.M. 21 settembre 2005</i> 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). 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>	<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 • 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 <i>additivi aggiunti</i> (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> 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>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> 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>Imballaggio</i></p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche.</p> <p>I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> 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>

PRODOTTI EDULCORANTI

1 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. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Lo zucchero di canna è estratto dalla canna da zucchero. 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 <i>D. Lgs. 20/02/04 n. 51</i> (attuazione della <i>Direttiva n. 2001/111/CE</i>).</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
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 <i>DM. 21/03/73 s.m.i.</i></p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>

2 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, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (<i>Art. 1 del D. Lgs 21 maggio 2004, n. 179</i>)</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il miele deve rispondere ai requisiti del <i>D.Lgs 21/05/2004, n.179</i> _ attuativo della <i>Direttiva 2001/110/CE</i>.</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 <i>legge 30 aprile 1962 n. 283</i> e del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Il prodotto fornito deve essere di <i>produzione regionale, della stessa annata di produzione e in confezioni di vetro di 500- 1000 g</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Gli <i>imballaggi</i>, i <i>contenitori</i> o le <i>etichette</i> del miele confezionato, ai sensi del <i>D. Lgs. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, 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

PRODOTTI DOLCIARI PER PASTICCERIA

1 Cioccolato fondente

Prodotto	<p><i>Cioccolato fondente</i> Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.</p>
Aspetti igienico –sanitari	<p>Il prodotto è definito dalla <i>Legge 30 /4/1976 n. 351</i> e s.m.i., <i>art. 28 della 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></p>

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: confezioni di 100 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 1anno.</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>

2 Lievito

Prodotto	<p>Lievito</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Lievito per dolci</i> 2. <i>Lievito per torte salate</i>
Aspetti igienico –sanitari	<p>Prodotto ottenuto da lieviti attivi come da <i>art. 13 DPR 567/53</i> 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.</p>
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 (<i>D.M. 27/02/96, n. 209</i>).</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 <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>La confezione deve riportare i dati previsti per l'<i>etichettatura</i> dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

3 Additivi alimentari

Prodotto	Additivi alimentari 1. <i>Essenze aromatiche per dolci (aromi naturali)</i> 2. <i>Coloranti per alimenti</i>
Aspetti igienico -sanitari	Devono rispondere ai requisiti previsti dal <i>Regolamento (CE) n. 1333/2008</i> e s.m.i (per i coloranti) ed al <i>Regolamento (CE) n. 1334/2008</i> (per gli aromi)
Requisiti organolettici e merceologici	Le essenze aromatiche per dolci devono appartenere alla tipologia “aromi naturali”, sostanze estratte da organismi animali o vegetali. 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. I prodotti devono essere di ottima qualità e devono possedere tutte le caratteristiche e qualità organolettiche proprie dei prodotti considerati. È richiesta la fornitura di confezioni (flaconi) di 60 cc dei vari aromi e coloranti naturali
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. La confezione deve riportare i dati previsti per l' <i>etichettatura</i> dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

4 Thè deteinato

Prodotto	Thè deteinato Prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di thè sottoposte a trattamento
Aspetti igienico -sanitari	Il prodotto, ottenuto dal trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, deve avere le caratteristiche chimico- fisiche e di purezza previste dal <i>D.M. 12 dicembre 1979</i> e dal <i>D. M. 20/07/87 n.390</i> . Il thè deteinato deve avere le seguenti caratteristiche: - 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	Il thè non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali; non deve essere ricavato da thé anche parzialmente esaurito od avariato (<i>art. 9 L.30/04/62 n. 283</i>). 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%". Fornitura richiesta: Thè deteinato in confezione di 70 bustine 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. 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. <i>L'etichettatura</i> , secondo il <i>D.Lgs. 109/92</i> e s.m.i. e il <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> , deve anche indicare a caratteri ben visibili ed indelebili: la denominazione “Thè deteinato”.

5 Gelato

Prodotto	<p>Gelato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gelato 2. Gelato senza glutine 3. Gelato senza lattosio <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</i> e s.m.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: 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 privo di grassi idrogenati e, preferibilmente, senza aromi artificiali</p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gelato nei vari gusti • gelato nei vari gusti per celiaci (senza glutine) • gelato nei vari gusti senza latte e derivati (per intolleranza al lattosio) <p>in vaschette di 500 – 1000 g</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</i> e s.m.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</i> e s.m.i.</p> <p><i>L’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>.</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, in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.</p>

6 Crema spalmabile al cacao e nocciole

Prodotto	<p>Crema spalmabile al cacao e nocciole</p> <p>Prodotto alimentare costituito da un miscuglio solido di nocciole, cacao, zucchero, ed altre sostanze.</p>
-----------------	--

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	<p>Caratteristiche del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza morbida e cremosa • sapore e odore caratteristici <p>Caratteristiche del prodotto oggetto di fornitura:</p> <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 <p>Additivi: rispetto del <i>DM 27/02/96 n. 209</i> s.m.i.</p> <p>Sono richieste confezioni di peso compreso da 200 a 400 g.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio Il prodotto deve essere fornito in contenitori conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>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>.</p>

ACQUA

7. 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>
-----------------	--

Circolare n. 17 del Ministero della Sanità del 13 settembre 1991 - Analisi microbiologiche di acque minerali naturali.

D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105- *Attuazione della direttiva 80/777/CEE* relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali

D.M. 12 novembre 1992 n. 542 - Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali

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.

Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993- Vigilanza sulla Utilizzazione e la Commercializzazione delle Acque Minerali

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 *attuazione della direttiva 96/70/CEE*

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.

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

D.M. 11 settembre 2003- *Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE* della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e delle acque di sorgente

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

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>	<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><i>“Microbiologicamente pura”</i> 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 <i>l'assenza completa di Coliformi, Streptococchi Fecali, Stafilococchi Aurei, Clostridi, 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 <i>D.M. 29/12/2003, art. 2</i> (recepimento delle disposizioni della <i>Direttiva 2003/40</i>)</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Deve essere conforme al <i>D. Lgs n. 105/92 (art. 11, comma 1)</i> e al <i>D.M. 11 settembre 2003(artt. 1 e 2)</i> e pertanto, sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali, debbono essere riportate <i>obbligatoriamente le seguenti indicazioni:</i></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 : "<i>acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono</i>" j) indicazioni circa il contenuto di fluoro <p>Deve essere conforme alla <i>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993</i> per quanto riguarda i parametri chimici e chimico-fisici che devono essere <i>obbligatoriamente riportati</i> sull'etichetta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)

	<p>Deve essere conforme alla <i>Direttiva UE del 16 maggio 2003</i> circa l'obbligatorietà, dal 1 gennaio 2004, di indicare sulle etichette delle acque minerali le concentrazioni delle sostanze pericolose.</p> <p><i>Etichettatura facoltativa</i></p> <p>In base al <i>D. Lgs. n. 105/92</i> non è più obbligatorio riportare in etichetta l'analisi batteriologica dettagliata, e come previsto dal <i>D.M. 1/2/1983</i> è consentito riportare la dicitura "microbiologicamente pura".</p> <p>In base al <i>D. Lgs. n. 105/92 n. 105:</i> <i>(art. 11, comma 2)</i>, può essere riportata la dicitura "<i>oligominerale, ricca di sali minerali ecc</i>" in rapporto al tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso; <i>(art. 11, comma 4)</i>, possono essere riportate <i>menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute</i>, sempre che dette menzioni non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana, <i>le eventuali indicazioni per l'uso e le eventuali controindicazioni</i></p> <p>I contenitori delle acque minerali possono essere in vetro, in plastica (PET) e poli-accoppiato o cartone politenato (brick).</p>
<p>Requisiti richiesti al prodotto oggetto della fornitura</p>	<p><i>L'acqua minerale</i> dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oligominerale • naturale totalmente • non gassata • microbiologicamente pura • possibilmente proveniente da fonti di alta quota • in contenitori di PET • capacità di 2 litri . <p>Fornitura richiesta: confezioni di produzione regionale di 2 litri x 6</p> <p>È opportuno che si forniscano acque minerali il cui TMC, alla consegna, sia superiore ai 15 mesi.</p> <p>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.</p> <p>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").</p>

CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE (*Caratteristiche generali*)

1. Marmellate, confetture

<p>Prodotto</p>	<p>a) Marmellata</p> <p>È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.</p>
------------------------	---

	<p>La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.</p> <p>b) Confettura extra È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 g in generale; deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>I prodotti devono essere conformi al <i>D.Lgs 20/02/ 2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>) e, in quanto biologici, al <i>Reg.CE n. 834/07</i>. Devono essere prodotti con materie prime (frutta) di provenienza biologica.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare</p> <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo <p>I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non devono essere aromatizzati con essenze artificiali. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere. L'unico additivo ammesso è il gelificante (<i>pectina</i>). Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <i>D.Lgs 20/02/ 2004 n. 50</i> (<i>attuazione della Direttiva 2001/111/CE</i>), devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p>I prodotti devono essere forniti in barattoli di vetro di 300- 400 g ed esclusivamente ai seguenti gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>pesca</i> • <i>albicocca</i> • <i>ciliegia</i> • <i>arancia</i> <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>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i></p> <p><i>Etichettatura</i> L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg.CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p> <p><i>Le confetture devono riportare la dicitura extra</i>, ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.</p>
---	---