

FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NEI CENTRI DI COTTURA COMUNALI

Offerta a prezzi unitari

"Lista delle forniture previste per l'esecuzione dell'appalto ed offerta relativa"

- a) nella prima colonna indicazione delle voci relative ad ogni categoria di fornitura (con riferimento all'elenco descrittivo)
- b) nella seconda colonna verrà indicata la marca del prodotto
- c) nella terza colonna, l'unità di misura ed il quantitativo presunto previsto per ciascuna voce e per il periodo del contratto (se trattasi di confezioni specificarne le quantità contenute)
- d) nella quarta colonna sono indicati, in cifre ed in lettere, i prezzi unitari che si intendono offrire per la corrispondente categoria di fornitura al netto dell'Iva di legge
- e) nella quinta colonna il prezzo totale per ogni prodotto, determinato dalla moltiplicazione dei prezzi unitari alla quarta colonna, per le quantità indicate nella terza colonna, al netto di Iva
- f) nella sesta colonna indicheranno la percentuale di Iva di legge applicata
- g) nella settima colonna sono indicati i vari prezzi risultanti dall'applicazione dell'Iva di legge ai prezzi della quinta colonna

Il prezzo totale complessivo considerato ai fini dell'aggiudicazione è quello risultante dalla somma di tutti i prezzi della settima colonna e indicato dalla ditta in calce al modulo stesso.

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Marca del prodotto	Unità di misura e quantità richiesta	Prezzo unitario	Prezzo totale di prodotto al netto di Iva	Iva	Prezzo totale per prodotto compresa l'iva di legge
--------------------------	--------------------	--------------------------------------	-----------------	---	-----	--

CARNE SURGELATA

Sovra coscia di pollo senza pelle		900,00 Kg				
Filetti di Petti di pollo(surgelati)		1350 kg				
Coscia anca pollo panate		500 kg				
Filone suino		1010 kg				

Fesa di tacchino surgelata	660 kg				
Arrosto di Tacchino (senza polif.)	440 kg				
Macinato manzo congelato	400 kg				
Fettina di vitello congelata	160 kg				
Sotto fesa di vitello congelata	170 kg				
Rotolo di vitello congelato	310 kg				
Spezzatino di vitello congelato	537 kg				
Hamburger tacchino	780 kg				
Pepite di pollo	100 kg				
Prosciutto cotto S/P	950 KG				

PESCE

Bastoncini filetto di merluzzo surg.to	700 kg				
tonno in olio d'oliva	100 kg				
Fiore cuore di merluzzo	506 kg				
Filetti di platessa panata n. 3-80-120gr.IQF glass.20%	800 kg				

PASTA,RISO, PRIMI, PURÈ'

Ravioli di carne	100 kg				
pasta di semola grano duro tutti i formati(n.b.)	3.550 kg				
ravioli di ricotta spinaci	150 kg				
Gnocchi di patate surg.	400 kg				
Riso parboiled	1400 kg				
Preparato per Pure	290 kg				
Tortellini freschi al crudo	170 kg				
Tortellini alla bolognese surg.	200 kg				

VERDURE

Fagiolini medi surgelati cal.>0=9,5	660 kg				
piselli fini cong.	176 kg				
Piselli finissimi cong.	385 Kg				
Patate a spicchio surgelate	2300 Kg				
Chicche di patate surg.	700 Kg				
Spinaci surgelati	350 kg				

Carote rondelle surg.		475 kg			
ALIMENTARI DIVERSI					
Aceto di vino		220 lt			
Burro		371 kg			
Farina "00"		200 kg			
Minestrone congelatomin.10 varietà di verdure		671 kg			
Olio di Mais		1000 lt			
Olio d'oliva		400 lt			
Passata di pomodoro		1000 kg			
Polpa di pomodoro		510 kg			
Preparato di brodo vegetale granulare		120 kg			
Sale grosso		470 kg			
Sale fino		110 kg			
Uova cat A da 53gr a63gr		Nr 9000			
Zucchero		45 kg			
Succo di limone		15 lt			
LATTEFORMAGGI					
latte parzialmente scremato		1.600 lt.			
Crescenza –stracchino		150 kg			
Yogurt alla frutta	Pz 125 gr.	23000 pezzi			
Mozzarella fior di latte(50gr)		560 kg			
Mozzarella filone(2kg)		510 kg			
Formaggio Latteria fresco		600 kg			
grana grattugiato		522 kg			
Edamer		30 kg			
Panna da cucina		165 kg			
Montasio dolce		45 kg			
PRODOTTI PER CELIACI					
Bastoncini di pesce senza glutine		4 Kg			
Lasagne di carne senza glutine		8 kg			
Ravioli senza glutine		4,2 Kg			
Prosciutto cotto senza glutine		10 kg			

Pizza senza glutine		8 kg				
Pane speciale senza glutine		25 Kg				
Yogurt senza glutine	Pz 125 gr	60 pezzi				
VARI						
Alluminio rot.		Mt 3500				
Carta da forno		Mt 2500				
Pellicola		Mt 2500				

TOTALE

Prezzo totale complessivo compresa l'Iva di legge:

lettere: _____

cifre: _____

Luogo e data _____

Timbro e firma del rappresentante legale

LE INDICAZIONI CHE SEGUONO, RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI CONTENUTE NELLE LINEE GUIDA DELLA REGIONE VENETO SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA, SONO DA CONSIDERARSI, PER QUANTO APPLICABILI, PARTE INTEGRANTE E SOSTANZIALE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DELL'OFFERTA , FONTE DI EVENTUALE OBBLIGAZIONE CONTRATTUALE E, PERTANTO, VANNO DEBITAMENTE SOTTOSCRITTE PER PRESA CONOSCENZA. IN PARTICOLARE COSTITUIRANNO PARAMETRO E PUNTO DI RIFERIMENTO PER EVENTUALI CONTESTAZIONI CHE DOVESSERO VERIFICARSI SULLA QUALITA' E SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI DI VOLTA IN VOLTA CONSEGNATI AL PERSONALE DI CUCINA.

LINEE GUIDA DELLA REGIONE VENETO PER LA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il piu possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime. Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo. (*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono stati inseriti due temi:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE.

La Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M., nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.

- Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera.

A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.

Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extra ospedaliere.

ELENCO SCHEDE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI

LATTE

PRODOTTO

Latte fresco intero pastorizzato.

Latte fresco parz. scremato pastorizzato.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C...non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero.....non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato.....non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro.....non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a.....
- 0,520°C

Prova della fosfatasinegativa

Prova della per ossidasi.....positiva

Aciditàinferiore a 1,8%

Antibioticinon rilevabili

ADDITIVI

Assenti.

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n.54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C. (*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

BURRO

PRODOTTO

Burro di centrifuga.

ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI

Assenti (e ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e da iD.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiChe ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

MOZZARELLA

PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 g. sgocciolato o nominale
- 250 g. sgocciolato o nominale con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

FORMAGGI A PASTA DURA

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore. (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

PRODOTTO

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi. Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

ASPETTO

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm,

altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24.

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici:

fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore crosta circa mm 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

ADDITIVI

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Maturazione naturale nella zona di produzione. I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano"; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25- 35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici. Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

IMBALLAGGIO

- Forme intere.
- Porzionato (sottovuoto).
- Porzioni da g 25 circa.
- Porzioni da g 5 grattugiato.

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scialzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ($1-5 \times 10^6/g$) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia 'alla frutta', devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

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

CARNE BOVINA

PRODOTTO

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone 4,5 - 6 Kg
- Fesa 7,8 - 10 Kg
- Sottofesa 6 - 8 Kg
- Girello 2 - 3,5 Kg
- Noce 5 - 6,5 Kg
- Filetto 2 - 3,5 Kg
- Lombo 9 - 12 Kg

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
- Segni di un pregresso scongelamento.
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
- Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi.
- Ossidazione del tessuto adiposo.
- Estese e profonde "bruciature" da freddo.
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: congelato o fresco.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) "da consumarsi entro ...".
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- i) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- l) Stato di nascita e di allevamento.
- m) Stato di macellazione e sezionamento.
- n) Codice di identificazione dell'animale.
- o) Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.

CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino. Lombi disossati (filoni).

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallorosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: fresco.
- c) " da consumarsi entro.....".
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

CARNI AVICUNICOLE (fresche)

PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

ASPETTO

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco/rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo:

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza

(Regolamento n. 1538/1991/CE).

b) Stato fisico: fresco.

d) "da consumarsi entro" (data di scadenza).

e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore

f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

h) Data di confezionamento.

j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni. Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sara respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;

- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;

- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigioverdi (lattobacilli);

- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni

FARINE

Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

• Umidità massima:

• Ceneri:

• Proteine minino: 14.50%

0.55% su s.s.

9%

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

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n.

109, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais

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

PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro.

ASPETTO

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

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

PASTA ALL'UOVO**PRODOTTO**

Pasta all'uovo.

ASPETTO

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

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODOTTO

Pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

ASPETTO

Il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

ADDITIVI

Non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto. Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

ETICHETTATURA

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

RISO**PRODOTTO**

Riso fino, semifino, superfino. Riso integrale, riso parboiled.

CONSERVANTI

"E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato

CONSERVANTI

"E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

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

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessita giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

POMODORI PELATI

PRODOTTO

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

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

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

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

PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27/01/1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI

Assenti.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidita libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidita (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O₂/kg)

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.

OLIO DI SEMI (monoseme)

PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.

- Rancidita (kreiss): assente.

- Acidita libera (in acido oleico): max 0,5%.

- Numero di perossidi (meq. O₂/kg): max 10.

- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

ETICHETTATURA

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

IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

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

ASPETTO

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

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

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

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Reg. CE n° 1831 /2003 del 19 dicembre 2003 e s. m. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%). Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

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

UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- o il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;
- o la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- o la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- o la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- o a data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato. Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni kg 1 – kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

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

PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

LIMITI CHIMICI Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g
TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g
TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

TIPI DI PESCE

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

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 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati 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.

2) FILETTI DI MERLUZZO (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*)

3) FILETTI DI HALIBUT

4) FILETTI DI PERSICO

5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO 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 g. 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.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unita parzialmente spezzate e/o unita rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici ()** **senza glutine** (tale dicitura sarà sostituita con “prodotti formulati per” all’attuazione del Reg 1169/2011) e **alimenti di uso corrente senza glutine**

Alla luce dell’evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell’esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull’assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime contenenti tale costituente in misura non superiore ai 20 ppm come riportato dal Regolamento Europeo 41/2009 e dalla Circolare ministeriale del 5 novembre 2009 (*), Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad un’alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali- Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad un’alimentazione particolare (G.U. del 27 novembre 2009).

(*) Il REG (UE) **609/2013** rivede in maniera sostanziale, a decorrere dal 20 luglio 2016, il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. A tale riguardo, le disposizioni del regolamento (CE) 41/2009 sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta. A tutela dei celiaci il punto 41 del REG **609/2013** prevede che la Commissione valuti come garantire un’adeguata informazione alle persone intolleranti al glutine, sulla differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti che lo contengono e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine.

Nel medesimo punto si riporta inoltre che “*Gli atti giuridici che devono essere adottati a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di trasferire le norme sull’uso delle diciture **senza glutine** e con **contenuto di glutine molto basso** quali contenute nel regolamento (CE) n.41/2009, dovrebbero almeno assicurare lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto da quest’ultimo.*”

(**) A decorrere dal 21 luglio 2016 il Reg. (UE) 609/2013 prevede l’abolizione della definizione di “*prodotto dietetico*” nelle etichette dei prodotti alimentari.

Risultano attualmente idonei al celiaco gli alimenti:

- **Notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute (modificato dal Decreto Balduzzi 13 settembre 2012 n.158)**
- **Inseriti nel Prontuario AIC**
- **Con Marchio a spiga barrata o equipollenti**
- **Con dizione “senza glutine”**

Il **decreto legislativo n. 111/92** prevede il **riconoscimento** a produrre alimenti destinati ad un’alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito. Con il Decreto Legge Balduzzi 13 settembre 2012, n. 158 coordinato con la legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 recante: “*Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute.*” si sono infatti apportate alcune modifiche al D.lgs n. 111/92. Tra queste si evidenzia il fatto che gli stabilimenti di produzione e confezionamento di prodotti senza glutine sono riconosciuti dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e di Bolzano e dalle Aziende

Sanitarie Locali, mentre il Ministero della Salute, anche avvalendosi della collaborazione di esperti dell'Istituto Superiore di Sanita, si limita ad effettuare, in ogni momento, verifiche ispettive sugli stessi stabilimenti.

Il Decreto stabilisce anche che le Aziende Sanitarie Locali competenti, attraverso le Regioni, comunichino al Ministero della Salute i dati relativi agli stabilimenti riconosciuti, con l'indicazione delle specifiche produzioni effettuate e gli eventuali provvedimenti di sospensione o revoca. Il Ministero della salute provvede, a sua volta, all'aggiornamento periodico dell'elenco nazionale degli stabilimenti riconosciuti, pubblicato sul proprio portale.

Pertanto non vi e piu autorizzazione da parte del Ministero ma il riconoscimento di tali stabilimenti i cui **prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti** periodicamente aggiornato, **erogabili dal Servizio Sanitario e quindi disponibili**

per i celiaci, indipendentemente dal marchio *spiga barrata* e dalla dicitura "senza glutine"

Il Prontuario AIC degli Alimenti nasce per dare un'indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, rivolti alla generalita dei consumatori, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.

Il marchio spiga barrata di proprieta dell'AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei dalla stessa al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneita viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti.

Dizione "senza glutine"

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta sia ammesso qualora l'azienda possa assicurare l'assenza di glutine (glutine<20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo

In merito, l'azienda e tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm.

CONSERVAZIONE-TRASPORTOETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

Regolamento (UE) 1169/2011

ALLEGATO II – del REG 1169/2011

- Cereali contenenti glutine (cioe grano, segale, orzo, avena, farro, grano Korasan (kamut) o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- Frutta a guscio cioe mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.

- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

INGREDIENTI DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

INGREDIENTI COMPOSTI

Viene abolita la "regola del 25%". Secondo le nuove regole, si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

- L'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

SOSTANZE DERIVATE

La direttiva ha stabilito un'apposita procedura per la valutazione e possibile esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze, gli operatori potranno notificare alla Commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate

Per accettazione, il legale rappresentante _____