# GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO ISTITUZIONALE DI RISTORAZIONE DELL'ERSU DI SASSARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

### 1) PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DELLA SARDEGNA ED ALTRI ALIMENTI VARI ED INSCATOLATI

**MIELE DI ASFODELO DI SARDEGNA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)**

Il miele di asfodelo è uno dei tipi di miele tipici della Sardegna, dal colore chiaro trasparente, quasi incolore che si produce in marzo -aprile dai fiori di Asphodelus species. Vedasi scheda identificativa del prodotto pubblicata su : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145750.pdf .

**"ZAFFERANO DI SARDEGNA" DOP**

E' richiesto il prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) "Zafferano di Sardegna" afferente allo zafferano essiccato in stimmi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus L.* rispondente alle condizioni ed i requisiti stabiliti nel Disciplinare di Produzione reperibile su : http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20070507164350.pdf .

**FREGOLA SARDA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)**

Il prodotto richiesto è costituito da piccole sfere irregolari di pasta di semola di grano duro e acqua, con forma rustica, dal sapore caratteristico che, dopo la naturale essiccazione e tostatura, assumono un colore dorato. Vedasi descrizione sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145558.pdf .

**RISO PRODOTTO E LAVORATO IN SARDEGNA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)**

Cereale primaverile-estivo che trova nell'ambiente pedoclimatico della Sardegna l'habitat ideale per estrinsecare un'elevata potenzialità produttiva e per ottenere cariossidi complete ed uniformi con caratteristiche qualitative elevate che lo contraddistinguono dalle produzioni risicole del Nord Italia.
Vedasi la descrizione presente sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145919.pdf .

**PANI TRADIZIONALI (PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA SARDEGNA)**

- PANE CARASAU

Pane a grandi sfoglie simili a delle sottili cialde croccanti, senza mollica, di forma discoidale, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore, dal colore dorato, odore e gusto caratteristici che ricordano il profumo di cereale e di granaio e non sappiano di altri elementi estranei alle materie prime. Si ottiene da farine e semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile declorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.
Vedasi la scheda descrittiva presente sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145558.pdf

- SPIANATA SARDA

E' richiesto pane di semola di grano duro cotto con forno a legna. Vedasi la scheda descrittiva presente sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145558.pdf .

- PANE ZICHI

E' richiesto il pane circolare in spianate sottili, morbido o croccante, di farina di grano duro. Vedasi la descrizione sul sito ufficiale della Regione Sardegna http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145558.pdf .

## CAPPERI DI SELARGIUS (PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA SARDEGNA)

E' richiesto un prodotto rispondente alla scheda descrittiva pubblicata sul sito ufficiale della regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145919.pdf

## OLIVE VERDI IN SALAMOIA (PRODOTTI TIPICI DELLA SARDEGNA)

Olive verdi di cultivar differenti (per gusto, forma e compattezza della polpa) raccolte nei territori della Sardegna e sottoposte ad un processo di fermentazione. Si richiede un prodotto rispondente alla scheda descrittiva pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna:
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145919.pdf

## ACETO BIANCO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione; è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%; confezioni da lt. 1.

## ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche; è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; l'odore deve essere fragrante; deve risultare complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; il sapore deve essere dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;

## ALCHERMES

Composto da alcool puro, zucchero, acqua, cocciniglia e spezie in conf. da lt.1

## BISCOTTI SECCHI

Devono essere prodotti:con farina di grano tenero; il prodotto si identifica come una pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno; deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato, neanche per eccesso di umidità, non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale. Deve aver subito una perfetta lievitazione e cottura, essere ben cotto, friabile, croccante, integro e di gusto gradevole; assenza di difetti quali macchie, spezzature, rammollimenti, sapori e odori anormali; Non deve essere dolcificato con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti, ma possono essere impiegati miele, zucchero di canna e malto. indenni da infestanti, parassiti, larve, muffe e frammenti di insetti; E' escluso l'uso di emulsionanti, strutto, olii e grassi idrogenati. Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportati in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto. Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%; confezioni da gr. 500/kg. 1.

## CONFETTURE DI FRUTTA

Massa omogenea, più o meno compatta e gelificata; aroma, sapore e colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; priva di sapori estranei, ammuffimenti, materiali estranei e cristallizzazione degli zuccheri rilevabili dall'esame organolettico; all'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri; sineresi; cristallizzazione degli zuccheri; ammuffimenti; l'anidride solforosa residua non è considerata ingrediente, qualora il suo tenore non sia superiore a 10 mg/kg. l'aggiunta di acido ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina c ; al gusto di ciliegia, arance, frutti di bosco.

**PRODOTTI IN SCATOLA CIPOLLINE IN AGRODOLCE, FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE, FAGIOLI SPAGNA AL NATURALE, FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE, GIARDINIERA SOTT'ACETO, INSALATINA AL NATURALE, OLIVE NERE SNOCCIOLATE, MAIS DOLCE ED ALTRI**

Di produzione dell'annata e di ottima qualità; maturi, sani, freschi, ben lavati; privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; colore, odore e sapore caratteristici della specie; liquido di governo senza muffe o altre alterazioni.

**ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale . Dovrà essere conforme alla seguente normativa: D. Lgs. 105/92, Decreto del Ministero della Sanità n. 542 del 12/11/1992, e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e aggiornamenti (imballaggi recipienti). Acqua oligominerale naturale prodotta, confezionata ed immagazzinata a norma di legge. Confezioni da lt. 0,5 e lt. 2.

**VINO ROSSO**

Conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente; contenuto in anidride solforosa totale inferiore a 160 mg/litro; alcool metilico non superiore a ml. 0,25 ogni ml. 100 di alcool complessivo; gradazione 11° confezioni in tetrabric da cc 250

**VINO BIANCO**

Conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente; contenuto in anidride solforosa totale inferiore a 210 mg/litro; alcool metilico non superiore ai ml. 0,20 ogni ml. 100 di alcool complessivo;confezioni confezioni in tetrabric da cc 250.

## 2) CEREALI E LEGUMI SECCHI

**LEGUMI SECCHI**

Il legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Il prodotto dovrà essere contenuto in confezioni intatte e sigillate in ATM con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

**RISO**

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti,impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge

## 3) PASTA , FARINE

**FARINA**

La farina di grano tenero di tipo 0 o 00 avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. e dall D.P.R. 187 del 9/2/2001. Non dovrà contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. I prodotti devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe o altri infestanti. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. Le

confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs 109 27/01/92 e s.m.i.

## SEMOLATO DI GRANO DURO

Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs 109 27/01/92 e s.m.i.

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto deve essere ottenuto da semola di grano duro ed acqua, secondo quanto previsto dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. e D.P.R. 187 del 9/2/2001.
Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di varia natura. La pasta non deve presentare difetti quali macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere acida o ammuffita, infestata da acari, tonchi, altri insetti, larve o da qualsiasi altro parassita.
Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. L'etichettatura deve essere a norma di legge.

# 4) OLI E PRODOTTI CONSERVATI

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "SARDEGNA"

Si richiede olio extravergine di oliva estratto nelle zone della Sardegna indicate nel disciplinare di produzione e ottenuto per l'80% dalle varietà Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi. Al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio, che comunque non devono incidere sulle caratteristiche finali del prodotto.
Vedasi disciplinare di produzione pubblicato su :
http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20150617140532.pdf .

## OLIO D'OLIVA

E' composto dalla miscelazione di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini**.** Deve avere un'acidità libera (espressa in grammi di acido oleico su 100 grammi di olio) non superiore a 1 grammo per 100 grammi (1%).

## OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

E' ammesso solo olio monosemi e di girasole esclusivamente. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici,composizione,limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti.

## POMODORI PELATI

Devono provenire da coltivazioni comunitarie ed essere prodotti in stabilimenti comunitari. Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi e che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto non deve presentare

aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco. Etichettatura secondo la normativa vigente.

## POLPA DI POMODORO E DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

I pomodori devono provenire da coltivazioni esclusivamente comunitarie ed essere prodotti in stabilimenti comunitari. Il confezionamento ed etichettatura saranno secondo la normativa vigente.
I generi consegnati dovranno essere sempre ottenuti dalla lavorazione di pomodori di prima qualità, cioè ben maturi, e non alterati. Il doppio concentrato di pomodoro non deve essere preparato con aggiunta di antifermentativi, edulcoranti artificiali, acidi, coloranti artificiali o qualunque altra sostanza nociva alla salute e non deve essere usato cloruro sodico in quantità superiore al 5%.
La polpa di pomodoro deve essere ottenuta cubettando pomodori di varietà tonda e con consistenza elevata, privati della buccia e parzialmente dei semi, nel quale è riconoscibile a vista la struttura fibrosa dei pezzi. La polpa di pomodoro, composta da pomodori e succo di pomodoro, dovrà avere colore, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodori al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare antifermentativi e coloranti aggiunti.

## TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, produzione comunitaria, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno 6 mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole.

## PESTO PRONTO

Il prodotto deve essere prodotto e confezionato in Italia. Deve essere prodotto con basilico (min. 25%), olio extra vergine di oliva (min. 30%), pinoli, formaggio grana/parmigiano e/o formaggio da grattugia e deve essere esente da additivi. Deve presentare ottime caratteristiche microbiche. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.
Le confezioni intatte e sigillate devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## 5) PRODOTTI SENZA GLUTINE

Come prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute, devono rispondere a quanto previsto dal D. Lgs. n°111 del 27 gennaio 1992 e devono provenire da stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio "spiga sbarrata" oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel Prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.
Sulle confezioni dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## 6) UOVA BIOLOGICHE

## UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

Le uova, biologiche, devono essere di categoria A taglia L, di provenienza nazionale da allevamento a terra o all'aperto e conformi alle vigenti norme sulla produzione e commercializzazione; devono inoltre essere conformi al Regolamento CEE 1028/2006 e s.m.i.

## ALBUME D'UOVO

Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina allevate a terra secondo la direttiva CE n. 74/1999, di categoria A e di provenienza nazionale o comunitaria. Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D. Lgs. 65/1993, deve essere stato preparato e trattato in stabilimenti riconosciuti. Dovrà avere odore e sapore tipici delle uova fresche; il prodotto dovrà essere privo di impurità e frammenti di guscio. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Il Confezionamento e trasporto devono essere a norma di legge.

## 7) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI, BIOLOGICI E AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA SARDEGNA

Devono essere di stagione e devono essere: interi, sani, puliti, privi di parassiti/danni da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, sufficientemente sviluppati e maturi devono recare l'indicazione dell'origine del prodotto.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondati, puliti, tagliati ed esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattuga, devono essere di categoria I . Devono essere ben formati, consistenti, non aperti, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità.

I pomidoro devono essere ben maturi, le carote non biforcate, né legnose, le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Le patate devono essere dell'ultimo raccolto. Il peso minimo consentito per ogni tubero deve essere di gr. 150 (centocinquanta) circa, il massimo di gr. 200 (duecento) circa.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente.

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità ( 1^ categoria ).

Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo_intesa come: "la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore".

Dove richiesto dovranno essere forniti prodotti provenienti da produzione integrata.

### Prodotti ortofrutticoli biologici

La frutta e la verdura, dove richiesto, devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento C.E.E. n. 2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 25/2/92 n. 338/R e successive modifiche).

I prodotti devono arrivare in magazzino confezionati in cassette chiuse che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 2091/91.

### Prodotti agroalimentari tradizionali della Sardegna e DOP Sardegna

Dove richiesto i prodotti vegetali, sia frutta che verdura, devono corrispondere alle descrizioni di cui alle schede pubblicate sul sito ufficiale della Regione Sardegna relative all'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali:
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145919.pdf.

Per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto "Carciofo spinoso di Sardegna" DOP vedasi il disciplinare di produzione pubblicato su : http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20160420124412.pdf .

## 8) LATTE, FORMAGGI DELLA TRADIZIONE SARDA, FORMAGGI DOP E YOGURT BIOLOGICI

### LATTE INTERO

Il latte (fresco pastorizzato intero) deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti di legge. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,5%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da normativa specifica. Il prodotto deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche. Deve essere latte UHT a lunga conservazione intero.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

## BURRO

Derivato dalla panna ottenuta per centrifugazione del latte di vacca a bassa acidità (7-8- S.H.) proveniente da allevamenti selezionati comunitari, fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE. Per la produzione, composizione e qualità merceologica deve rispondere a quanto previsto dalle L.1526/56, L. 202/83 e D.P.R. n. 54/97. La confezione,deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.
Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

## YOGURT BIOLOGICO INTERO ED ALLA FRUTTA

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo biologico intero e alla frutta, ottenuto con lactobacillus bulgaricus e streptococco thermophilus e latte intero proveniente esclusivamente da mucche alimentate con foraggi coltivati biologicamente, senza l'ausilio di concimi chimici, diserbanti o insetticidi. Anche la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche. Le caratteristiche qualitative di conservazione e distribuzione saranno quelle prescritte dalle vigenti norme di legge in materia senza conservanti, né coloranti.
Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

## FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche. Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne. Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°. Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.
Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna. Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

## FORMAGGIO "FIORE SARDO" DOP

Formaggio a pasta dura, cruda, di forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore.
Vedasi disciplinare di produzione pubblicato su :
http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=45051&v=2&c=3592 .

## FORMAGGIO "GRANA PADANO" DOP

Formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione pubblicato su :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340 .

## FORMAGGIO "PECORINO SARDO" DOP

Formaggio proveniente da latte sardo e prodotto e stagionato in Sardegna, rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione pubblicato su :
http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20150617135813.pdf .

## PERETTA/CASIZOLU/PROVOLETTA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Formaggio a pasta filata di latte intero di vacche allevate prevalentemente al pascolo rispondente alla scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145158.pdf

## CASIZOLU DI PECORA (PRODOTTO TIPICO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Formaggio a pasta filata, di consistenza media, ottenuto da latte ovino di specie di razza sarda allevata in stabulazione libera rispondente alla scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145158.pdf.

## FORMAGGIO "BONASSAI" (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Formaggio a pasta molle di latte di pecora di razza Sarda di forma parallelepipeda a base quadrata di circa 18 cm di lato o rettangolare 9 x 18 cm e altezza di circa 6 cm. Pasta bianca, compatta, molle, sapore acidulo, odore e aroma di latte di pecora fermentato. Vedasi scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145158.pdf

## FORMAGGIO "GORGONZOLA" DOP

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero con caratteristiche rispondenti al disciplinare di produzione pubblicato su :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340

## FORMAGGIO "DOLCESARDO ARBOREA" (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Formaggio a pasta molle, bianca e con leggerissima occhiatura, senza crosta, di sapore dolce e odore delicato. Forma cilindrica, diametro di 14 cm circa, peso 1, 3 Kg circa e altezza di 7 cm circa. Vedasi scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145158.pdf .

## FORMAGGIO "PECORINO ROMANO" DOP

Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, con caratteristiche rispondenti al disciplinare di produzione pubblicato sul sito ufficiale del Ministero delle Politiche agricole :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340

## FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO EMMENTHAL DOP

Non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

## FORMAGGIO "EDAMER"

Ottenuto dal latte vaccino intero; pasta elastica, piuttosto molle con scarsa occhiatura, fusibile in bocca con sapore dolce caratteristico. contenuto in grassi non inferiore al 45% riferito alla sostanza secca;in tranci sottovuoto da kg. 4-5.

## CRESCENZA E/O STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato; la pasta dovrà essere molle, cremosa e cupolare; non dovrà essere eccessivamente molle sulla superficie di taglio; di colore bianco-burro; non dovrà presentare difetti di aspetto, colore, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; il grasso calcolato sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al >45/ 50%; L'umidità < 59% +/-3%; il formaggio deve essere fornito in confezioni sigillate, idoneamente etichettate, le confezioni non dovranno contenere siero.

## CACIOTTA VACCINA O OVINA

Prodotta da latte vaccino o ovino; Consistenza sostenuta con resistenza alla pressione ed al taglio; Asciutto e di colore bianco; Crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto; In forme da kg. 2 circa.

## MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dal latte vaccino; Contenuto in grassi massimo del 15%; Immerso nel suo liquido; pasta di consistenza morbida e leggermente elastica; non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro; superficie liscia e lucente, mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato, non giallognolo, senza macchie; confezione in monoporzione da gr. 100, in filoni da gr. 1000.

## RICOTTA FRESCA OVINA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Ricotta fresca di siero di latte di pecora di razza Sarda. Colore bianco, consistenza morbida, fioccosa, cremosa. Forma troncoconica (diametro superiore ca. 11 cm, diametro inferiore ca. 20 cm; peso ca. 1,7 kg). Odore delicato, caratteristico del latte di pecora. Sapore dolce, lattico. Vedasi scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna : http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145750.pdf .

## RICOTTA MUSTIA (PRODOTTO TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA)

Ricotta affumicata, salata e stagionata di siero di latte di pecora di razza Sarda. Colore della superficie ambrato più o meno intenso; colore della pasta bianco; crosta quasi inesistente; consistenza della pasta tenera, compatta; aroma tenue di affumicato; gusto sapido; forma cilindrica (diametro dei piatti ca. cm 16-18, altezza dello scalzo ca. cm 5-6) o con scalzo e piatti irregolarmente arrotondati portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura; forma di "pagnotta schiacciata" - (diametro medio dei "piatti" ca. cm 16-18, altezza media ca. cm 3-4). Peso 0,8 - 2 kg. Vedasi scheda identificativa pubblicata sul sito ufficiale della Regione Sardegna :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920145750.pdf

## RICOTTA FRESCA VACCINA

Prodotto dal siero di latte pastorizzato vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g. 80, g. 250, g. 1500. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non deve contenere conservanti.

## BUDINI

Il budino deve essere ottenuto da latte proveniente da allevamenti comunitari. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio comunitario. Deve essere fornito nei gusti vaniglia, creme caramel , cacao e deve essere privo di coloranti e additivi. Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature; non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli; non deve presentare alterazioni microbiche e fungine. Deve essere stabilizzato mediante trattamenti termici di tipo U.H.T. Il prodotto sarà confezionato in vasetti da 100 g che dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.
Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

## 9) CARNI FRESCHE,REFRIGERATE, CONFEZIONATE SOTTO VUOTO ED INSACCATI

Le carni devono provenire da stabilimenti in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche), esse devono avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti). I prosciutti cotto e crudo devono avere una vita residua (Shelf life) al momento della consegna del prodotto di almeno 60 (sessanta) giorni.
La carne fresca non deve aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo, al fine di assicurarne la conservazione Le carni dovranno essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso.
Le carni devono consegnate in atmosfera modificata o sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale. Le confezioni dovranno essere etichettate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.S.L. e garantire la loro conservazione ad

un'idonea temperatura (<7°C) per tutta la durata del trasporto. La carne dovrà essere non congelata né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, e in possesso di tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

## CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati nella Comunità Europea. Quando richiesto, le carni dovranno corrispondere a quelle descritte nell'elenco dei prodotti tradizionali della Sardegna elenco carni fresche, vedasi :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144730.pdf .
Le carni dovranno appartenere alla Categoria "vitello" e "vitellone" come definite dagli artt. 2 e 4 del Decreto 8 agosto 2008, di prima scelta in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, con classe di conformazione E (eccellente) e classe di ingrassamento 3 (medio).
Le carni devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

## BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata; deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni.

## CARNI SUINE

Le carni dovranno provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002, essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286 e ss.mm.ii.
Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate e/o alterate. Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

## PORCETTO SARDO DA LATTE

Si richiede suino sardo da latte caratterizzato da carni sode, compatte, sapide, con buona colorazione del muscolo, grasso di copertura consistente di colore bianco o rosato e leggera marezzatura; sono escluse le carni pallide, flaccide, essudative e con grasso di copertura inconsistente, ossidato, untuoso e con colorazione anormale. Il suinetto da latte alla data della macellazione deve avere un'età compresa fra i 30 e i 45 giorni. Il peso della carcassa, non dovrà essere inferiore a Kg 5 e non dovrà superare i kg 9.
Vedasi scheda identificativa pubblicata sul sito istituzionale della Regione Sardegna :
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144730.pdf .

## MORTADELLA BOLOGNA IGP

Si richiede un prodotto di salumeria conforme alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione reperibile sul sito ufficiale del Ministero delle politiche agricole :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339

## PANCETTA PIACENTINA DOP

Si richiede un prodotto di salumeria conforme alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione reperibile sul sito ufficiale del Ministero delle politiche agricole :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Si richiede un prodotto di salumeria conforme alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione reperibile sul sito ufficiale del Ministero delle politiche agricole :
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339

## PROSCIUTTO COTTO

Deve essere ricavato dalla coscia di suino; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; a superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo; non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

## SALAME TIPO MILANO

Deve riportare indicazione relativa al tipo di salame richiesto ; deve possedere le caratteristiche merceologiche previste; non deve presentare in modo percettibile parti connettivali; deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto; deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle; non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità; deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato.

## SPECK

Deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

## CARNI OVINE

### AGNELLO DI SARDEGNA IGP TIPOLOGIA "DA LATTE"

Si richiede esclusivamente carne di agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna che siano in regola con le norme dettate dal disciplinare di produzione e identificazione pubblicato su:
http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20150617085242.pdf .

### PECORA SARDA

Carne di pecora proveniente da animali nati, allevati e macellati in Sardegna (18-22 Kg.). Sezionata in quarti.

## CARNI AVICUNICOLE

I vari tipi di pollame, di provenienza comunitaria, dovranno essere sempre freschi di classe A ai sensi del regolamento CEE 1906/90, esclusivamente allevati a terra e le carni lavorate in uno stabilimento ai sensi del D.P.R. 495/97. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore alle 12 ore dal consumo. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Sono escluse dalla somministrazione le carni congelate. Il prodotto deve avere consistenza elastica compatta, dovrà essere asciutta alla palpazione digitale e non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari dovranno avere colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e completamente dissanguati. Il grasso interno di copertura deve essere scarso e omogeneamente distribuito, devono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale. Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene. Dove richiesto il prodotto deve rispondere ai requisiti del prodotto biologico.

## POLLO A BUSTO

*Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata): la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo

deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale; il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture. Devono avere un peso alla consegna non inferiore a kg 1,000 e non superiore a kg 1,200 . Il prodotto deve essere del tipo Biologico secondo la specifica normativa.

## COSCE DI POLLO

*Coscia*: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; deve essere ben conformata, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; deve essere priva di zampe, sezionata pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e per la cottura; avere un peso di gr. 350 per singola coscia di pollo a taglio anatomico. Il prodotto deve essere di tipo Biologico secondo la specifica normativa.

## PETTO DI POLLO

Deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Il prodotto deve essere di tipo biologico secondo le prescrizioni della specifica normativa.

## FESA DI TACCHINO MASCHIO

Fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole; la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg e massimo 6, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata. Il Prodotto proveniente da carni derivanti da maschi .

## SALSICCIA FRESCA DI POLLO-TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. La carne utilizzata deve avere consistenza pastosa al tatto, odore caratteristico del pollo/tacchino. La salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e senza aggiunta di grassi ad eccezione di quello tipico delle carni richieste. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente. Il preparato deve essere composto per almeno l'80 per cento da carne di pollo-tacchino.

## CONIGLI

Conigli interi, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie (ad eccezione del fegato), senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata. Il loro peso deve essere compreso tra i 1,5 e 2 chilogrammi. Gli animali macellati devono avere un'età non superiore a 3 mesi, devono essere in buono stato di nutrizione e con buono sviluppo delle masse muscolari, devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene i tessuti adiposi di deposito naturale che saranno di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni ridotte. I tessuti muscolari devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti con carni dal colorito roseo chiaro lucente. Le carni dovranno essere preconfezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e le confezioni integre dovranno essere etichettate con quanto previsto dalla normativa vigente.

## FRATTAGLIE – TRIPPA DI BOVINO ADULTO PRECOTTA

Si richiede trippa bianca di bovino adulto precotta. Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE, provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. La trippa precotta deve presentare: colore tipico, odore tipico, consistenza tipica. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Il prodotto dovrà essere ricavato da rumine, reticolo,

omaso (foiolo). La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a +4°C . I parametri microbiologici e chimici dovranno esssere a norma di legge. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

## 10) PRODOTTI SURGELATI

I prodotti alimentari surgelati devono essere conformi a quanto disposto dalla normativa vigente in materia. Tutti i prodotti surgelati devono essere il più possibile omogenei sia per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità e non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. I prodotti devono possedere allo scongelamento l'aroma tipico ed essere esenti da odori sgradevoli e comunque atipici. Il sapore dovrà essere caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari. Le materie prime devono essere sane, tenere, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il prodotto deve avere una vita residua al consumo non inferiore al 70%. La ditta fornitrice dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale, il rispetto della catena del freddo.

**PRODOTTI ORTICOLI**: l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado d'integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti d'insetti, non devono esservi tracce d'infestazione da roditori. I prodotti devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati e senza ghiaccio sulla superficie; devono possedere allo scongelamento l'aroma tipico del prodotto d'origine ed essere esenti da odori sgradevoli e comunque atipici; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti. Le confezioni non devono contenere vegetali estranei al dichiarato; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano distrutte tutte le spore batteriche e i microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione. Etichettatura: conforme alle disposizioni di legge, vigenti deve indicare: denominazione di vendita; quantità netta; termine minimo di conservazione; norme o ragione sociale o marchio depositato, del fabbricante o del confezionatore; sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento riconosciuto CEE ai sensi della normative vigente; dicitura identificazione lotto; modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti. Dove richiesto i prodotti devono provenire da agricoltura biologica secondo le specifiche disposizioni in materia.

**PRODOTTI ITTICI** : devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitarie 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. I prodotti devono essere adeguatamente confezionati ed imballati e riportare chiaramente in etichetta il peso netto, il peso netto sgocciolato e la percentuale di glassatura che deve non essere superiore al 20%. Qualora si tratti di carni ricavate da squaloidi (verdesca, gattuccio o palombo), sia interi che in trance, la ditta appaltatrice dovrà essere in possesso della certificazione sanitaria comprovante che il livello di mercurio è nei limiti previsti dalle norme vigenti. Tale documento deve essere a disposizione per eventuali controlli. Il prodotto: non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento; allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido, e/o ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco; I filetti inoltre devono essere puliti, privi di spine e cartilagini. Il prodotto deve avere una vita residua al consumo non inferiore al 70%. Etichettatura : conforme alla normativa vigente deve indicare almeno i seguenti elementi: denominazione di vendita; stato fisico: congelato; identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D.L. 531/92 e ssmm); identificazione del lotto di appartenenza; peso netto sglassato e scongelato e percentuale di peso della glassatura; termine minimo di conservazione; istruzioni di conservazione. I prodotti che al momento della consegna presentassero cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati; i prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o presentassero segni di cattiva conservazione, saranno restituiti al fornitore; saranno altresì restituiti i tranci o filetti che presentano grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui addominali o parti di addome, colorazioni anormali e attacchi parassitari. La glassatura, ai sensi dell'art. 16 del D.Lgs. 109/92, così

come modificato dal D. Lgs. 181/2003, è considerata tara. I parametri delle caratteristiche chimiche e microbiologiche devono essere nei limiti dei valori previsti dalle leggi vigenti.

## 11) PESCE FRESCO

Tutti i prodotti ittici dovranno provenire da allevamenti comunitari autorizzati secondo la normativa comunitaria (Reg. CE 853/04). In particolare il pesce fresco dovrà essere allevato in maricoltura. L'etichettatura dovrà rispettare i criteri definiti nelle normative vigenti. Il pesce fresco dovrà possedere odore gradevole di alga marina; aspetto brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti; corpo rigido e arcuato; consistenza soda ed elastica; squame fortemente aderenti; pelle unita, tesa e ben colorata; occhio chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride; branchie umide, rosee o rosso sangue. Saranno respinte le partite che presentino odore sgradevole, acre, acido, ammoniacale o putrido; aspetto generale smorto senza splendore né riflessi; corpo flaccido; squame sollevate e che si staccano facilmente; pelle grinzosa, lacerabile e scolorita; occhio smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride; branchie secche, grigiastre o plumbee. I molluschi bivalvi dovranno essere confezionati in sacchetto munito di bollo CEE, essere vivi e vitali. Le valve dovranno essere tenacemente chiuse, o qualora socchiuse al minimo stimolo dovranno chiudersi all'istante dimostrando la vitalità dell'animale. Il liquido all'interno deve essere limpido e incolore ed emanare odore gradevole di salmastro. I crostacei (granchi) dovranno essere vivi e vitali con corazza dal colore intenso, lucido e brillante. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0°C +4 °C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato. Il pesce fresco dovrà essere trasportato sotto ghiaccio.

**Sono richieste : s**pigole pezzatura g 250 – 300, orate pezzatura g 250 – 300, sgombri pezzatura g 250 – 300, razza pulita a tocchetti, cozze, arselle, granchi. Le orate, spigole e le cozze devono essere di tipo biologico.

## 12) CLAUSOLA FINALE

Per i prodotti qui non espressamente citati si rinvia alla norme di legge o di regolamento vigenti in materia.