

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

PANE, PASTA, RISO, FARINA, ORZO PERLATO E PRODOTTI DA FORNO

A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", o del tipo "0" integrale o tipo "1" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580 e seguenti). Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.

Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione e trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967 n° 580.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

B) Farina

La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01.

La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della 580/67).

C) Pasta di semola

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/7/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

D) Pasta secca all'uovo

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: massimo 1,10%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 12,50%
- acidità, espressa in gradi: massimo 5
- estratto etereo: minimo 2,80%

E) Riso "Parboiled"

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

F) Orzo perlato

L'orzo deve essere in grani uniformi, integri e puliti, non deve presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/1)1992, n. 109.

G) Biscotti

Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali. Non sono accettati additivi antiossidanti. Sono ammessi gli aromi naturali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI BOVINO ADULTO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, di razza da carne, di età compresa tra i 16 e i 22 mesi nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un'organizzazione di

controllo, di filiera carne, approvato da M.I.P.A.F. e controllato da un organismo indipendente certificatore ed inoltre :

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg.
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, ed in particolare D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e D.M. 23.11.1995, L. 283/62, DPR 327/80, D.Lvo 109/92 e D.Lvo 181/03, D.Lvo 155/97 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento Italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, Reg. CE 1825/00, DM 30/8/00, Reg. CE 178/02, inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, priva di colore e di odore anormali ;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni:

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Inoltre i tagli anatomici freschi sottovuoto interi non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassati e toelettati; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto.

Le confezioni sottovuoto devono presentarsi a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro dovuta a lacerazione o a cattiva saldatura dell'imballaggio primario né contenere corpi estranei.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

carne fresca porzionata

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

A)FETTINE DI COSCIA

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso uniforme da gr.95 a gr.105.

B)MACINATO

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%. Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

CARNI DI SUINO FRESCHE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La carne deve

- provenire da suini magroni deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs 286/94 e del DM 23/11/95;
- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; non deve emanare odori anormali (ad es. odore sessuale) percepibili sia prima che dopo la loro cottura; non deve presentare neppure colorazioni anomale come un colore giallo-rosa slavato, di consistenza molle e con notevole sierosità (carne PSE) oppure colore scuro, consistenza soda e secca (DFD): sono entrambe situazioni di deviazione della qualità della carne dovute a cause genetiche e di stress degli animali prima della macellazione; esse ne condizionano l'utilizzo, determinano una loro minore conservabilità e, soprattutto le DFD, una maggiore carica microbica.
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C; con tolleranza fino a +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

A) LOMBO S/O E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA) FRESCO

I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % per la lonza fresca; dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrosti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso, tagliato pari privo del "traculo" e confezionato sotto vuoto. Le confezioni di carne sottovuoto devono essere integre, a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro per lacerazione o per cattiva saldatura nè presenza di corpi estranei all'interno.

All'apertura della confezione (di lonza suina) il tessuto muscolare dovrà avere colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza, di grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato del grasso solido di superficie; potrà esservi ridotta sierosità priva di odore che non dovrà comunque superare il 2% del peso del pezzo.

Le carni congelate di suino dovranno essere trasportate con automezzi idonei e la temperatura a cuore dei filoni congelati non dovrà essere superiore a **-12° C.**

CARNI AVICUNICOLE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino, di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 10/12/97 n.495; a comprova dovrà comparire il bollo sanitario in etichettatura su ciascuna carcassa esposta, se confezionata singolarmente, o sugli involucri o sull'imballaggio.

Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della semplice refrigerazione, quindi esse non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

A) PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO FRESCO

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza stazione appaltante ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

B) POLLO A BUSTO

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;

essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;

essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole;

essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;

deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi,

deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;

deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;

deve essere perfettamente pulito , privo di segni di scottature e di piume residue;

deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

C)PETTO DI POLLO INTERO FRESCO

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso;non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI

- Filetto di Merluzzo
- Filetto di Limanda.
- Filetto di Nasello.
- Filetto di Platessa
- Filetto di Halibut

CARATTERISTICHE

I prodotti della pesca congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco.

I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D.L.g.vo n. 531/92. I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati.

Le etichette apposte sulle confezioni conferite o, in alternativa anche solo su documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dal D.M. 27/3/2002 in conformità al REG. CE 2065/2001: la denominazione commerciale e scientifica di specie di cui all'allegato A del suddetto decreto, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona FAO di cattura.

Dovranno essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca
- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

PESCE CONSERVATO

A)TONNO IN SCATOLA AL NATURALE

B)TONNO IN SCATOLA SOTT'OLIO

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero. Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca".

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva extra vergine di oliva. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

FORMAGGI PORZIONATI-LATTICINI-DERIVATI DEL LATTE

A) FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;

B) FORMAGGI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altra confezione idonea a garantire la conservazione igienica del prodotto.

ETICHETTATURA. Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

C) STRACCHINO, ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. Confezionato in monoporzioni da gr.100 .

D) MOZZARELLA FIOR DI LATTE, dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia.

La pasta dovrà essere morbida, bianco-pagliarina, con stazione appaltante caratteristica "a foglie" leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

E) RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;

- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- consegnata in monorazioni da gr.100.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

A) CACIOTTA FRESCA - PURO BOVINO di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura confezionata in monorazioni da gr.80-100.

B) EMMENTHAL Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, 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.

Consegnato in monorazioni da gr.80-100

C) ITALICO TIPO BEL PAESE Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Confezionato in monorazioni da 80 –100 gr cadauna.

D) TALEGGIO ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1,700 – 2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane. Confezionato in monorazione da 80-100 gr caduna.

E) PARMIGIANO REGGIANO Stagionatura non inferiore a 24 mesi. Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si richiamano: D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, D.M 17.6.1957, D.P.R. 22.9.1981. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di + /- 8. Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.Lgs 181/03.

BURRO DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: Il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne' presentare alterazioni di colore sulla superficie.

YOGURT

Lo yogurt da fornire dovrà essere ottenuto con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e latte intero.

Dovrà essere confezionato in appositi contenitori "a perdere" secondo le norme di legge.

BUDINI

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. 109/92;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
 - una parte di questi non devono contenere panna di latte e uovo e derivati dell'uovo.
 -

LATTE FRESCO-PASTORIZZATO-INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

Per gli usi di cucina deve essere previsto l'utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92, confezione a perdere da Lt.5 o Lt. 1.

LATTE UHT INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

Sui contenitori deve essere riportato visibile quanto e' prescritto dalla normativa vigente.

SALUMI E INSACCATI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n.309 ed in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE. La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienicosanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne. I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente licitazione devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Deve riportare sull'etichetta la ditta produttrice, lo stabilimento, il luogo di produzione, la composizione, la data di scadenza e gli altri requisiti di legge.

PROSCIUTTO COTTO 1° Qualità (coscia) Senza aggiunta di polifosfati e di proteine del latte. Deve essere ottenuto da posteriori del suino del peso vivo non inferiore a Kg.140; la pezzatura commerciale deve essere compresa fra i 7 e i 10 Kg. Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati. Il prosciutto cotto di qualità è rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto crudo con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno un 50%); . Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Il prodotto finito dovrà

presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino e non deve invece essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso. Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o in carta alluminata e sottovuoto (D.M. 21 marzo 1973 e succ. mod.), riportante le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti preconfezionati (D.Lvo 181/03).

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA o equivalente derivante da parti muscolari che hanno come base anatomica femore, tibia, rotula e prima fila delle ossa del tarso di suini pesanti (145-160kg) esclusi verri e scrofe, nati e allevati in Italia alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con alimenti al alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati ;

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito: basso contenuto in sale, sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato ,scarsa marezza della muscolatura, colorazione rosata della carne stagionata. Il peso non dovrà essere inferiore a 7,5 Kg. e avere un tempo di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Deve essere consegnato in tranci, disossato ed in confezioni sottovuoto, etichettato a norma del D.Lvo 181/03, deve sempre essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento "L" CEE.

Nel caso di consegna di prosciutto di Parma deve essere, deve essere riportato il marchio corona tipico del consorzio. Fra le diciture obbligatorie da riportare in etichetta deve essere presente anche la data di produzione, ovvero la data di inizio stagionatura.

UOVA PASTORIZZATE

Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere fresche, sgusciate, pastorizzate, secondo quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993 n° 65, con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" qualità, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele: devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma,

sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr.120

Limoni : devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Uva : deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" il peso medio deve essere compreso tra gr.145-175

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Mandarini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocca: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purchè non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Angurie: dovranno presentarsi ben conformate di pezzatura calibrata, medio grossa non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

Meloni : i frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

B) VERDURA FRESCA

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;

- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia o Verona, lattuga a cappuccio). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

C) 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.

OLIO, CONSERVE VEGETALI E ANIMALI

A) Olio extra vergine oliva e mono seme

Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico e dovrà corrispondere alle caratteristiche Reg. CEE 2851/98.

L'olio usato in cottura deve essere mono seme di girasole e rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla Legge R.D. n. 2033.

Le confezioni 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. 109 del 27/01/92.

B) Pomodori pelati e polpa e passata di pomodoro. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell'11/4/1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 art. 64 e D.L. n. 109 del 27/01/1992.

C) Confettura extra di frutta

La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata.

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. 8 Giugno 1982 n.401 – attuazione direttiva CEE n.79/693 relativa alle confetture, gelatine, marmellate di frutta.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.

A) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo, i filetti di platessa, i filetti di halibut, i filetti di nasello "surgelati" dovranno essere di pezzatura compresa tra i gr. 100/120 circa ciascuno (glassatura esclusa), non frammentati, senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art.

8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario. In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

B) Verdure surgelate

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo finissimi.

PRODOTTI VARI

Acqua minerale: l'acqua minerale da somministrare sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica e conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. Le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta rispettano il D.M. 1/2/1983. Confezionata in bottiglie PVC da lt.0,5.

ALTRI SUGGERIMENTI PER LA SCELTA QUALITATIVA DEGLI ALIMENTI

Dare la preferenza ad alimenti a "Km. 0" (agroalimentari, coltivati, prodotti e confezionati nell'Emilia Romagna) per i seguenti prodotti:

- pane,
- carni ,
- pesce
- insaccati,
- formaggi
- uova
- ortaggi
- frutta e derivati
- vino

In particolare:

Gli ortaggi e la frutta dovranno essere scelti, indipendentemente dalla modalità di preparazione, tra i PRODOTTI DI STAGIONE, osservando il seguente calendario:

GENNAIO	bietola, broccoli, cardi, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, spinaci, verza, zucca <i>arancia, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo</i>
FEBBRAIO	bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, scarola, spinaci <i>arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo</i>
MARZO	Asparagi, bietola, broccoli, carciofi, cavolfiore, cipolline, fagiolini, finocchi, indivia, porro, radicchio, scarola, spinaci <i>arancia, kiwi, mandarino, mela</i>
APRILE	Asparagi, carciofi, carote, cipolline, patata, porro, ravanella <i>fragola, kiwi, mela</i>
MAGGIO	Asparagi, carciofi, carote, cicoria, cipolline, fagiolini, fave, patata, piselli, ravanella, rucola <i>ciliegia, fragola, mela</i>
GIUGNO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, fave, patata, piselli, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchino <i>albicocca, ciliegia, fragola, pesca, ribes, susina</i>
LUGLIO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchino <i>albicocca, anguria, fico, lampone, melone, mirtillo, pera, pesca, ribes, susine</i>
AGOSTO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, verza, zucca, zucchino <i>anguria, fico, lampone, mele, melone, mirtillo, pera, pesca, susina, uva</i>
SETTEMBRE	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca, zucchino <i>fico, lampone, mandorla, mela, melone, mirtillo, mora, nocciola, noce, pera, pistacchio, susina, uva</i>
OTTOBRE	carote, cicoria, lattuga romana, melanzana, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca <i>caco, mandorla, mele, melagrana, nespola, nocciola, noce, pere, pistacchio, uva</i>
NOVEMBRE	bietola, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo, cappuccio, finocchi, lattuga romana, porro, spinaci, verza, zucca <i>arancia, caco, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mandorla, mela, melagrana, nocciola, noce, pera, pistacchio</i>
DICEMBRE	bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolo, cappuccio, cime di rapa, finocchi, porro, spinaci, verza, zucca <i>arancia, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mandorla, mela, noce, pera, pompelmo</i>