

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- 1) fornitura regolare e peso netto;
- 2) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- 3) precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- 4) corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- 5) etichette con indicazioni il più possibili esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, al momento della consegna, per ciascuna classe merceologica;
- 6) termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- 7) integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- 8) caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- 9) mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione
- 10) tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene);
- 11) ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;
- 12) è vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. Non potranno essere impiegati alimenti che, riportano in etichetta, l'indicazione "contiene OGM" mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "non contiene OGM" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).
- 13) il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- 14) la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bombati, non arrugginiti, puliti e senza residui di sporcizia, non bagnati, non lacerati né con segni di incuria dovuti all'ampliamento ed al facchinaggio;
- 15) per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%;

PRODOTTI BIOLOGICI

In base ai Regolamenti Reg. 834/2007 e Reg. 889/2008 ed al D.Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello

delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la cultura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o all'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica. Tali normative si riferiscono a:
 - prodotti agricoli vivi o non trasformati;
 - prodotti agricoli trasformati e destinati ad essere utilizzati come alimenti;
 - mangimi;
 - materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione

i prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE", "Agricoltura UE/non UE" (obbligatorio dal 1/7/2010)

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo denominato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2.)

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e

- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata”
- (Reg. CE n. 510/06, art. 2)

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzioni tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una “specificità” legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l’uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull’ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono chiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE:

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica. Sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

1. promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitare l’accesso al mercato;
2. tramite la vendita di prodotti, divulgare informazione dei meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. favorire l’incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
7. sostenere l’autosviluppo economico e sociale;
8. stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;

9. promuovere un uso equo sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “ACETO”

ART. 1) - L'aceto deve presentare un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 mm., un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contenga un qualsiasi altro elemento entro i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

ART. 2) – L'aceto non deve altresì presentare all'analisi organolettica, chimica o microscopica, alterazioni per malattia o essere avariato o difettoso per odori o sapori anormali infestato da parassiti. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura. Deve essere in confezioni da litri 1.

ART. 3) – Gli estremi dell'autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste devono essere riportati sull'etichetta dei recipienti.

ART. 4) – L'aceto deve essere consegnato in bottiglie da litri 1 e muniti di contrassegno statale di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto.

ART: 5) – Sui recipienti devono essere riportati:

- 1) la denominazione di aceto o aceto di vino;
- 2) il nome e la sede della ditta produttrice;
- 3) lo stabilimento dove è stato prodotto;
- 4) la quantità di contenuto reale;
- 5) l'indicazione della gradazione di acidità richiesta espressa in “contenuto minimo.... e gradi di acidità”, con tolleranza del 2,5%.

ART. 6) – L'aceto dovrà corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

ART. 7) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “ACQUA”



ART. 1) – Acqua medio minerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura come previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura

ART. 2) – Deve essere fornita in contenitori di vetro da litri 1 ed in confezioni da 12.

Verranno accettate acque il cui termine minimo di consumo sia superiore a 15 mesi.

ART. 3) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “BISCOTTI” BIOLOGICI

ART. 1) – Si richiede la fornitura di “Biscotti frollini” e “Biscotti prima infanzia”.

ART. 2) – I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura e devono risultare provenienti da coltivazioni biologiche.

ART. 3) – I biscotti ottenuti dalla cottura d’impasti con farina alimentare, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate.

ART. 4) – Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalla normativa vigente.

È vietato l’uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto della normativa vigente al momento della fornitura.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

ART. 5) – I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Devono altresì essere forniti in confezioni come richiesto dall’Ufficio competente e cioè: biscotti "Frollini" conf. da kg. 1; biscotti "Prima infanzia" conf. da 0,500 gr.

ART. 6) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “BURRO BIOLOGICO”

CERTIFICATO

ART. 1) – Le modalità di produzione e la composizione merceologica devono rispettare le norme di leggi e dei regolamenti previsti in materia di prodotti biologici. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di “latte vaccino” centrifugato di origine biologica. Deve essere fornito in confezioni da gr. 250.

ART: 2) – Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie, non misto a grassi animali e vegetali.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell’intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all’82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune non superiore al 2%.

ART. 3) – Il burro dovrà contenere nell’involucro tutti i requisiti igienico-sanitari e commerciali previsti dalla normativa vigente al momento della fornitura

ART. 4) Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, con mezzo di trasporto idoneo ed in possesso delle relative autorizzazioni, come previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura. Ove non previsto per legge, la temperatura del mezzo, dovrà essere di + 4°C.

ART. 5)- Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “CAMOMILLA BIOLOGICA”

CERTIFICATA

ART. 1) – Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche ed essere costituito solamente da fiori interi e deve essere opportunamente seccato.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

ART. 2) – Le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare l’anno di produzione, il luogo di provenienza e tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Devono essere altresì in confezioni da 20 bustine filtro, ai sensi della normativa vigente al momento della fornitura

ART. 3) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “CARNE BOVINA”
CON MARCHIO DI QUALITÀ I.G.P. VITELLONE BIANCO
DELL’APPENNINO CENTRALE

ART. 1) – Le carni fornite dovranno appartenere a vitelloni di prima qualità con marchio a fuoco I.G.P. vitellone bianco – Chianina. Per carni di vitellone di prima qualità si intendono carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, muscolatura di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda, a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato compatto, uniforme e ben distribuito.

ART. 2) – Le carni di vitellone, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura, devono provenire da bovino maschio o femmina, allevato e macellato, secondo il Disciplinare del marchio I.G.P. vitellone bianco – Chianina.

ART. 3) – La carne di vitellone deve provenire da stabilimenti di produzione, sezionatura e confezionatura autorizzati e controllati, abilitati, riportanti il marchio CEE.

ART. 4) – La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore e consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

ART. 5) – Tutte le carni dovranno essere accompagnate dal certificato di identità rilasciato secondo quanto previsto dal Regolamento comunitario I.G.P.

ART. 6) – TUTTA LA CARNE DOVRÀ ESSERE FORNITA IN CONFEZIONI SIGILLATE SOTTOVUOTO, riportando il Marchio di Qualità I.G.P. e con etichettatura riportante il Marchio CEE.

ART. 7) – Le carni dovranno essere:

- a) di VITELLONE DI PRIMA SCELTA – tenere magri e già sgrassate, provenienti unicamente dal QUARTO SUPERIORE e limitatamente ai seguenti tagli: CULACCIO – SCANELLO – ROSETTA – LUCERTOLO – CIMALINO;
- b) di VITELLONE di SECONDO TAGLIO – preparata secondo la buona tecnica commerciale, rifilando le parti grasse o tondine e eccessive. Le carni dovranno avere tessitura mediamente compatta, grana non grossolana, il grasso non dovrà essere oltre la venatura e dovrà comunque essere bianco e compatto. I tagli dovranno essere i seguenti: SORRA – PESCIOTTO – SOPPELLO – REALE.

ART. 8) – La carne dovrà essere fornita a richiesta, tagliata in pezzature anche minime da gr. 100 se necessarie.

ART. 9) – È ESCLUSA LA FORNITURA DI CARNE MACINATA.

ART. 10) – In qualsiasi momento potranno essere prelevati, nei modi di legge, campioni per analisi (ricerca di sostanze ad azione inibente, anabolizzante, e quanto altro vietato dal Disciplinare di produzione del I.G.P.

ART. 11) – Le carni devono essere corrispondenti a tutte le caratteristiche igienico-sanitarie disposte dalle vigenti leggi e regolamenti ed il loro trasporto dovrà avvenire secondo la legge e con la massima igiene.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “CARNE SUINA”

ART. 1) – La carne deve essere refrigerata. È esclusa la fornitura di carne scongelata.

ART. 2) – Il prodotto deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica come previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura;

ART. 3) – La carne deve:

- provenire da allevamenti nazionali;
- non devono essere usate sostanze ormonali, antibiotici e tireostatici secondo le normative di Legge;
- provenire da macelli o laboratori abilitati nell’ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

ART. 4) – La carne deve essere fornita nei seguenti tagli:

- a) ARISTA DISOSSATA da lombo – taglio Bologna. In detti tagli la carne deve essere di colore rosato, senza odori, non colante; il grasso sull’arista non deve essere superiore a mm. 8 e la quantità di grasso nel prosciutto e nella scamarrita non deve essere superiore al 15/20% della parte edibile;
- b) SCAMARRITA;
- c) PROSCIUTTO.

ART. 5) – Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto e, a richiesta, tagliata in pezzature anche minime da gr. 100 e comunque da ½ kg. – da 1 kg. – da 2 kg. – da 3 kg.

ART. 6) – Il trasporto delle carni dovrà avvenire nel completo rispetto delle Leggi e dei Regolamenti vigenti per le norme igienico-sanitarie. Ove non previsto dalla normativa, la temperatura max del mezzo dovrà essere + 4°C.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “CONFETTURA BIOLOGICA”

CERTIFICATA

ART. 1) – La confettura deve essere di provenienza biologica e nei gusti di albicocca, fragola, frutti di bosco, ciliegia.

ART. 2) – La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o a pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettono la qualità della frutta di partenza.

ART. 3) – All’esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo

ART. 4) – La composizione deve essere presente:

- polpa di frutta;
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna;
- succo di limone;
- gelificante (pectina)

ART. 5) – Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

ART. 6) – La confettura deve avere impresso in modo indelebile e chiaro sui recipienti in cui è contenuta le seguenti indicazioni:

- a) natura della confettura;
- b) composizione quantitativa degli elementi che la costituiscono;
- c) peso;
- d) denominazione della ditta produttrice;
- e) dichiarazione di essere confettura biologica;
- f) dichiarazione di essere confezionata in conformità alle norme vigenti in materia;
- g) data di scadenza.

ART. 7) – La confettura deve essere fornita, a richiesta, su barattoli di vetro da kg. 0,500 Ri-chiudibili.

ART. 8) – Il prodotto sopraindicato dovrà corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

ART. 9) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “FETTE BISCOTTATE”

ART. 1) – Prodotto con farina bianca o integrale, senza conservanti, di prima macinazione, la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di Legge.

ART. 2) – Le confezioni devono essere chiuse e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla Legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole. Il tenore max in umidità deve essere del 7%.

ART. 3) – la composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente:

- farina bianca o integrale di grano tenero tipo “O”
- lievito naturale,
- olio vegetale,
- destrosio,
- sale,
- estratto di malto

ART. 4) – Il prodotto deve essere fornito in confezioni da gr. 500.

ART. 5) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “FORMAGGI FRESCHI”

=====

ART. 1) – I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alla normativa vigente, prevista al momento della consegna della fornitura.

ART. 2) – I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

ART. 3) – Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto della normativa vigente.

ART. 4) – I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino, ovino, caprino, non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

ART. 5) – I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all’interno ed all’esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

ART. 6) – I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

ART. 7) – Caratteristiche:

tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della consegna.

ART. 8) – In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

ASIAGO: formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978). Deve essere indicata la zona di produzione, e la percentuale di grasso sulla sostanza secca come previsto dalla normativa vigente in materia.

PECORINO BIOLOGICO (forme da kg. 1 circa): formaggio di piccola pezzatura, prodotto con latte di pecora proveniente da aziende biologiche. Delicato, saporito, di pasta cremosa e forma irregolare. Prodotto di nicchia. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro. Non deve presentare odore o altro dovuti a fermentazione anomala. Le forme devono corrispondere ai requisiti imposti dalla normativa vigente al momento della consegna.

Caratteristiche:

- formaggio prodotto con latte di pecora biologico pastorizzato
- ingredienti: caglio, fermenti lattici, sale
- pH al termine della stufatura 5.20 – 5.35
- tipo di salatura: a secco
- tipo di pasta compatta
- sapore delicato – piccante
- stagionatura da 3 a 4 settimane.

EMMENTHAL (dolce)- pezzi da max kg. 3: la denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri, giusta la convenzione internazionale approvata con D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomali o altre cause;
- deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

FONTINA pezzi da max kg. 3: formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%
- crosta compatta, sottile, dello spessore di 2 mm.
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura
- sapore dolce caratteristico.

STRACCHINO - conf. da kg. 0,500: prodotto a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato come previsto dalla normativa vigente.

RICOTTA - conf. max kg. 2,500: derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino italiano, pastorizzato. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavora-

zione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino
- latte vaccino
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- acidi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico

Le caratteristiche microbiologiche devono essere secondo i parametri della Legge vigente in materia

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato secondo la normativa vigente.

MOZZARELLA: formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino italiano, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di gr. 120-130.

Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di gr. 250.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture dei formaggi ai sensi della normativa vigente al momento della fornitura.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare o avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua, ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato come previsto dalla normativa vigente.

ART. 9) – I formaggi dovranno indicare sugli involucri che li contengono, anche la data di produzione e/o la data di scadenza ben visibili.

ART. 10) – I formaggi dovranno corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle Leggi e regolamenti vigenti in materia.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “FRUTTA E VERDURA FRESCA”

ART. 1) – La frutta e verdura fresca devono essere di stagione e coltivati a LOTTA INTEGRATA o BIOLOGICA.

ART. 2) – I prodotti ortofrutticoli devono essere prodotti in Toscana; solo nel caso che le quantità richieste non siano reperibili in toto, è estendibile la provenienza ai prodotti nazionali ed europei.

Per alcuni prodotti (banane – mercato equo-solidale) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione come prevista dalla normativa vigente.

ART. 3) – LA FRUTTA deve possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di 1° categoria, sceltissima;
- b) essere di recente raccolta;
- c) deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- d) essere omogenea ed uniforme appartenente alla stessa specie merceologica;
- e) essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di 2 o 3 giorni;
- f) essere sana, senza ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni attacchi parassitari
- g) non esservi presenza di insetti infestanti né attacchi di roditori;
- h) essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- i) essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- j) essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici della stessa;
- k) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;
- l) essere priva del tutto di residui antiparassitari e comunque devono essere inferiore al 50% rispetto ai limiti stabiliti dalla normativa vigente, al momento della fornitura, per singolo elemento;
- m) devono essere eliminati tutti i trattamenti chimici post-raccolta;
- n) non deve contenere più di due principi attivi;
- o) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- p) essere priva di colorazione artificiale; non potrà essere sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, dovrà essere senza ceratura, priva di trattamenti deverdizzanti e che inducano forzatura della maturazione;
- q) essere della pesatura e grammatura richiesta e precisamente: arance, pere, mele, pesche (gr. 120-180), susine, albicocche, clementini, kiwi (gr, 30-60), melone, cocomero, banane, limoni, fragole, ciliegie, uva.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticolo devono possedere i seguenti requisiti particolari:

MELE e PERE

Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza, e 0,25 cmq. di superficie di picchiatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non può essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

ALBICOCCHIE – SUSINE – CILIEGIE – PESCHE

Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza, e 0,25 cmq. di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non può essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo.

Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

AGRUMI (LIMONI – ARANCE – CLEMENTINI)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Sono accettati prodotti con: difetti della buccia quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non può essere in alcun modo danneggiata.

Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementini, mandarini e arance, superiore a 5g/L misurato in acido citrico.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio compreso tra 145 e 175 gr.; il calibro 40 e 50 mm.

ACTINIDIA (KIWI)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni di parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

UVA DA TAVOLA

I grappoli devono essere esenti da tracce di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole)

FRAGOLE

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

ANGURIA

I frutti possono essere di diversa varietà:

- 1 – di medio calibro, con forma sferica, con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense;
- 2 – varietà ovale ed oblunga di diversa grandezza con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

MELONE

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

ART. 4) – VERDURA FRESCADI PRIMA CATEGORIA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- a) avere chiaramente indicata la provenienza;
- b) presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- c) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- d) essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- f) non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- g) essere priva di umidità esterna anormale;
- h) essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- i) avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- r) essere priva del tutto di residui antiparassitari e comunque devono essere inferiore al 50% rispetto ai limiti stabiliti dalla normativa vigente, al momento della fornitura, per singolo elemento;
- s) essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzati e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- j) essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate, cipolle ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE

CAROTE:

devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

È ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm., nelle carote lunghe fino a cm. 8, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibratura come segue:

carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 gr di peso;

carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 gr di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 gr tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

ORTAGGI A BULBO

CIPOLLA:

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.

Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere trattate con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro omogeneo anche nella calibratura come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza del 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza del 40%;
- da 40 mm di diametro in poi si ammette una tolleranza del 50%;

AGLIO:

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

PORRI:

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esterne, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

POMODORI:

devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo.

ZUCCHINE:

devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, prive di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 gr.

È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dell'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 gr.

ZUCCA GIALLA:

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcamento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Il prodotto deve essere contenuto come segue: libera da confezioni.

MELANZANE:

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature ed una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7.

PEPERONI:

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 gr.

CETRIOLI:

devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, prive di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

È tollerato un massimo del 5% di cetrioli con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dell'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm.

ORTAGGI A FIORE:

CAVOLFIORI:

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro dell'infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

CARCIOFI:

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

FINOCCHI:

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm. come da normativa.

PATATE:

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè essere esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgide, prive di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 gr per tubero, fino ad un massimo di 150 gr. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (radicchio, broccoli, bietola fresca, spinaci, verze, sedano, invidia, lattuga, insalata in genere)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani e interi;
- il torsolo deve essere tagliati al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e invidie in genere non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà superare i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrature diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 gr, l'invidia di almeno 200 gr.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state chieste espressamente tritate.

Inoltre devono presentarsi: pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc)

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

ART. 5) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “GELATO”

ART. 1) – Il gelato deve essere contenuto in coppette di peso variabile intorno a gr. 50
Gli additivi devono essere i minimi necessari previsti dalla normativa vigente in materia.

ART. 2) – I gusti richiesti sono i seguenti:
cacao-vaniglia, limone-fragola, fior di latte, stracciatella.

ART. 3) – Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza, essere pulite e non aperte.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura).

ART. 4) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI PRODOTTI “BIOLOGICI”
CERTIFICATI

ART. 1) – ORZO PERLATO (conf. gr. 500) di produzione biologica:

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente al momento della fornitura

L’etichettatura deve riportare l’appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE).

ART. 2) – MIGLIO DECORTICATO (conf. gr. 500) di produzione biologica:

Proveniente da colture biologiche certificate. I chicchi devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

L’etichettatura deve altresì riportare l’appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE), o il codice dell’Organismo di controllo.

ART. 3) – FARRO (conf. gr. 500) di produzione biologica:

Proveniente da colture biologiche certificate. I chicchi devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

L’etichettatura deve riportare l’appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei Regolamenti CEE), o il codice dell’Organismo di controllo.

ART. 4) – CECI (conf. max kg. 3) di produzione biologica:

Proveniente da colture biologiche certificate. I fagioli devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

L’etichettatura deve riportare l’appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei Regolamenti CEE), o il codice dell’Organismo di controllo.

ART. 5) – FAGIOLI (conf. max kg. 3) di produzione biologica:

Proveniente da colture biologiche certificate. I fagioli devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE), o il codice dell'Organismo di controllo.

ART. 6) LENTICCHIE (conf. gr. 500) di produzione biologica:

Proveniente da colture biologiche certificate. I fagioli devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE), o il codice dell'Organismo di controllo.

ART. 7) – La coltivazione di tutti i prodotti sopra elencati deve essere fatta secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

COMUNE DI AREZZO

**NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “LATTE ITALIANO
BIOLOGICO”CERTIFICATO**

ART. 1) – Il latte deve essere intero, omogeneizzato, trattato tecnicamente con procedimento U.H.T. e deve contenere una percentuale di grasso non inferiore al 3,2 % e corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia.

ART. 2) – Il latte deve essere prodotto da mucche alimentate con fieno e cereali provenienti da coltivazioni biologiche secondo quanto stabilito dalla normativa vigente al momento della fornitura

ART. 3) – Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto della normativa vigente.

ART. 4) – Il prodotto dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- la produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;
- il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente;
- deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo dello stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

ART. 5) – Il latte deve essere fornito in confezioni da 1 e da ½ litro, a richiesta.

Sulle singole confezioni deve essere evidente la marca, i requisiti richiesti, la data di confezionamento e la data di scadenza e tutto quanto è previsto dalla normativa vigente al momento della consegna..

ART. 6) – Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato come previsto dalla normativa.

ART. 7) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “MIELE BIOLOGICO”

CERTIFICATO

ART. 1) – Il miele fornito deve essere in barattoli di vetro da gr. 500 circa; deve essere certificato ai sensi di legge e corrispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente al momento della fornitura

ART. 2) – Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non deve essere sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva.

ART. 3) – Il miele deve essere confezionato in contenitori di vetro idonei e chiusi ermeticamente come previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 4) – I contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti informazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza

e quanto previsto dalla normativa.

Si richiede analisi bromatologia con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

ART. 5) – Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti d'insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore o odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

ART. 6) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA”

ART. 1) – L’olio dovrà essere esclusivamente OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA di produzione nazionale, prodotto dal frutto dell’ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazioni al prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

ART. 2) – Sono esclusi oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

ART. 3) – Il prodotto deve essere un olio di oliva vergineo extra-vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; non deve possedere più dello 0,6% in peso di acidità, ottenuto dalle olive dell’ultima annata, di produzione nazionale con dicitura “spremitura a freddo).

ART. 4) – Le caratteristiche dell’olio extra vergine d’oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 5) L’olio dovrà essere fornito in taniche da 5 litri o in bottiglie scure da litri 1, a richiesta. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione o altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere alla normativa vigente.

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a mesi 6):

- gascromatogramma;
- acidità;
- numero di perossidi.

ART. 6) – qualora nel corso della fornitura, in seguito ad analisi, l’olio extra vergine di oliva non fosse trovato corrispondente ai requisiti previsti dall’art. 5, sarà rifiutato indipendentemente dalla sua corrispondenza ai requisiti di legge.

ART. 7) – Le confezioni di olio sopra descritto dovranno recare:

- la quantità contenuta espressa in litri;
- il nome, o la ragione sociale, l’indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l’anno di produzione e la data di scadenza e tutto quanto previsto dalla normativa.

ART. 8) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “ORZO SOLUBILE BIOLOGICO”

CERTIFICATO

ART. 1) – È richiesto “ORZO SOLUBILE TOSTATO DI PROVENIENZA BIOLOGICA” proveniente da culture biologiche certificate. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, insetti, corpi estranei ecc.

ART. 2) – Le confezioni devono essere integre, esenti da insudiciamento e, l’etichettatura, deve riportare l’appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 3) – Sull’etichetta devono essere ben chiare, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- il nome e la sede legale del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione;
- la denominazione del prodotto;
- il peso netto;
- la data di scadenza;
- tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

ART. 4) – Il prodotto deve essere fornito in confezioni da gr. 500.

ART. 5) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “PANE, FARINA, PASTA PER PIZZA PAN GRATTATO PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO”

ART. 1) – PANE FRESCO – prodotto a meno di 70 km. dal luogo del consumo, lavorato a perfetta regola d’arte, ben cotto, soffice, leggero e confezionato non oltre 4 ore prima della consegna. Dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo “0” o da farina integrale (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura biologica – Regime di controllo CE”), acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature, non deve presentare gusto eccessivo di birra, odore rancido, di muffa o altro.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere prodotto in filoni del tipo toscano.

ART. 2 – Il pane dovrà essere fornito nelle pezzature da 500 gr e 1000 gr. o affettato a richiesta e dovrà essere privo di sale.

ART. 3) – UMIDITÀ per pezzature da gr. 500 – 1000 max 38%

ART. 4) – Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alle scuole deve essere effettuato con automezzi autorizzati e, ai sensi della normativa vigente al momento della fornitura, “in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dalla normativa. Nelle varie fasi di commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l’uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa.

ART. 5) – I quantitativi di pane saranno ordinati al fornitore il giorno precedente a quello della consegna alle scuole. Occorrendo forniture di urgenza o straordinarie, il fornitore dovrà consegnare la merce appena ricevuto l’avviso.

ART. 6) - Il PAN GRATTATO confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo “0”, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, co-

lore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

ART. 7) FARINA BIANCA o INTEGRALE (a richiesta) deve essere del tipo “00”, in confezioni da 1 kg e deve recare le indicazioni della data di scadenza, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura

ART. 8) – Il pane e la farina saranno consegnati direttamente alle scuole a cura del fornitore, con propri mezzi e a sue spese, nelle ore preventivamente stabilite e comunque nell’orario di presenza del personale delle scuole, ovvero:

dalle ore 7,00 alle ore 8,30 previo accordo con il personale della scuola.

La consegna dei prodotti dovrà essere fatta esclusivamente al personale addetto.

Art. 9) – PASTA PER PIZZA senza grassi animali e solo con olio extra vergine di oliva.

Art. 10) – PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO: CIAMBELLONE – CROSTATE – TORTA DI MELE

Si intendono prodotti dolci confezionati con farina di frumento o di mais o di farro o di orzo. Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti rispetto al Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/04/98). La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse (in ordine decrescente di preferenza: olio extra vergine di oliva- olio di mais – olio di girasole – burro), uova, latte, polvere lievitante.

Possono essere impiegati: miele, zucchero, zucchero di canna e malto, confettura o marmellata o semilavorato di frutta e ortaggi (es. carote).

- I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.
- Non devono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti.
- Non devono contenere grassi idrogenati
- Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.
- Non devono contenere emulsionanti.
- Non devono contenere strutto.
- Non devono essere alterati: per eccesso di umidità, per riscaldamento, per la presenza di parassiti.
- Per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo.
- Non devono contenere additivi.
- Non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Le confezioni devono risultare sigillate all’atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di contenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento e tutte le altre indicazioni previste per legge.

Deve essere garantita la fornitura di prodotti da forno privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici.

ART. 11) – I prodotti sopra indicati dovranno corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI
“PARMIGIANO REGGIANO DOP”

ART. 1) – La fornitura di formaggio parmigiano dovrà essere della qualità denominata “Parmigiano Reggiano Dop” prodotto nelle zone tipiche e cioè, nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna; pertanto deve essere impresso nella crosta il marchio, ben leggibile, depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore al momento della fornitura.

ART. 2) – Il Parmigiano Reggiano dovrà essere di maturazione naturale e di stagionatura non inferiore a 18/24 mesi, pronto all'uso ed idoneo ad essere consumato senza passare di maturazione. Dovrà essere di sapore gradevole, non piccante e di aroma caratteristico. La struttura della pasta dovrà essere minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta, appena visibile, e corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

ART. 3) – La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

- | | |
|--------------------------------|--|
| - acqua: | non oltre il 30% |
| - ceneri e sostanze volatili: | non oltre il 10% secco |
| - sostanze azotate: | non meno del 47% e non più del 53% sul secco |
| - coefficiente di maturazione: | compreso fra 0,25 e 0,45 |

Lo spessore della crosta circa mm. 6, il grasso sulla sostanza secca minimo 32%
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

ART. 4) – Il formaggio Parmigiano Reggiano deve essere consegnato tagliato in pezzi da, max. kg. 3 circa, a richiesta e confezionato sottovuoto.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “PASTA ALIMENTARE”



ART. 1) – La PASTA, prodotta con grano duro, coltivato con tecniche di AGRICOLTURA BIOLOGICA o LOTTA INTEGRATA, pastificata con trafilatura in bronzo a lenta essiccazione, prodotta in Toscana, deve possedere i requisiti di composizione e acidità, previsti dalla normativa vigente in materia.

ART. 2) – La pasta deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.

Non deve avere odore stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare polvere o farine.

Deve essere uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Deve altresì essere conforme in toto la normativa prevista al momento della fornitura.

ART. 3) – I formati richiesti sono almeno 5 per la pasta asciutta, 2 per la pasta in brodo e pastine per i nidi e lattanti.

Le confezioni devono essere, per la pasta lunga e corta, max. da kg. 3 e per la pasta per i lattanti da gr. 250; negli involucri deve essere ben visibile il nome della ditta produttrice, la sede dello stabilimento, il tipo della pasta, il peso netto, la data di scadenza, ovvero a norma di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “POLLAME E TACCHINO”

Art. 1) – CARNI AVICOLE (<=200KM crf. Art. 3CSA)

Prodotti:

1. polli busto
2. petti di pollo
3. cosce di pollo
4. fesa di tacchino

caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

POLLI BUSTO: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso-metatarsica)

COSCE DI POLLO: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

PETTO DI POLLO (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

FESA DI TACCHINO (maschio senza ala): il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue,
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura,
- privi di ossa rotte sporgenti,
- privi di contusioni,
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose, carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre e senza penne e piume residue.
- Le carni, sottoposte a cottura, non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione o a mala conservazione.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Toscana ed in ogni caso in Italia (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli busto, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le stesse possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I PETTI DI POLLO E FESA DI TACCHINO dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparenti. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità. In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura come da normativa vigente.

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice,
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una **dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto**,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento **riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento**,
- la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti **costituenti il lotto di sezionamento**.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

rintracciabilità

le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura ($< 4^{\circ}\text{C}$) per tutta la durata del trasporto.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “POMODORI PELATI BIOLOGICI”
CERTIFICATI PRODOTTI IN ITALIA CENTRALE

ART. 1) – Il prodotto deve essere di provenienza al 100% italiana, biologica e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

ART. 2) – Devono essere ricavati dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzati artificiali, privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti anche se non nocivi, residui antiparassitari, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni, nel rispetto della normativa vigente, che non abbia subito manipolazioni prima dell’inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

ART. 3) – 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%.

ART. 4) – I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

ART. 5) – Si richiedono i pelati in recipienti a banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: - ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti, rigonfiamenti, non devono verificarsi cessione di metalli dal contenitore.

La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente al momento della fornitura.

Sull’etichetta devono essere ben chiare, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- il nome e la sede legale del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione;
- la denominazione del prodotto;
- il peso netto;
- la data di scadenza;
- tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

ART. 6) – Il prodotto deve essere fornito in recipienti da kg. 3.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “PRODOTTI SURGELATI”

O CONGELATI (VERDURE BIOLOGICHE)

ART. 1) La gara ha per oggetto la fornitura dei seguenti prodotti surgelati e congelati che devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2001 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PRODOTTI SURGELATI

- a) Prodotti ittici: cuore di merluzzo - conf. max kg. 6 circa;
- b) Verdure surgelate biologiche - conf. da kg. 2,500 circa;
- c) Gnocchi surgelati - conf. da kg. 1circa;
- d) Pasta sfoglia - conf. da kg. 1 circa.

PRODOTTI CONGELATI:

- a) Totani - conf. max kg. 6 circa;
- b) Palombo - conf. max kg. 6 circa;
- c) Platessa - conf. max kg. 6 circa;
- d) Seppie - conf. max kg. 6 circa;
- e) Vitello di mare - conf. max kg. 6 circa.

ART. 2) – I prodotti surgelati e/o congelati devono rientrare nell’elenco riportato nella normativa vigente.

Gli alimenti surgelati e/o congelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle normative vigenti; in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l’autenticità del prodotto in esse contenuto, così che non sia possibile una loro manomissione senza che queste risultino alterate;
- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge ;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la data di scadenza, il nome e la ragione sociale della Ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da normativa vigente al momento della consegna;
- il cartonaggio, riferito ai prodotti ittici richiesti, dovrà avere un peso non superiore a kg. 6, mentre per le verdure, non dovrà essere superiore a kg. 3.

ART. 3) – Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- è consentita la presenza di glassatura, che comunque viene considerata tara, e non deve essere superiore al 20% del peso lordo del prodotto;
- la percentuale di acqua da scongelamento non deve essere superiore al 20%, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di +4°C per 24 ore;
- la confezione del pesce deve indicare il peso del pesce ed il peso della glassatura, non è consentito nessun calo del peso del pesce.

La durata del surgelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.

ART. 4) – Tutti gli articoli dovranno essere prodotti e commercializzati secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura. Saranno perciò rifiutati i tutti i prodotti surgelati e/o congelati che risultino, all'esame sommario od in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche e non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

ART. 5) – Il trasporto degli alimenti sopraelencati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18°C.

I prodotti devono giungere a destinazione in perfetto stato di surgelazione.

ART. 6) – PESCE SURGELATO / CONGELATO

Il prodotto deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo “bastoncini di pesce” o “nuggets” realizzati con merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico e neo Pacifico ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadus aeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g. con impanatura non superiore a 5gr. e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura ed in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale o rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs. 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D. Lgs. 109/1992, Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per i prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 93/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (<- 18°C) per tutta la durata del trasporto.

ART. 7) – PRODOTTI ITTICI richiesti:

Tipologia: cuore di merluzzo – totani – palombo – platessa – seppie – vitello di mare.

ART. 8) Le VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE richieste, destinate alla produzione di verdure surgelate devono provenire da produzioni nazionali e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane ed in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere **accuratamente puliti, mondati e tagliati**

- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi da insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio alla superficie
- l'odore ed il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla normativa vigente. Non sono consentite aggiunte di additivi.

Devono altresì rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati e/o congelati.

ART. 8) VERDURE SURGELATE richieste:

Tipologia: fagiolini finissimi – piselli finissimi – spinaci – bietole – asparagi – verdura per minestrone.

FAGIOLINI FINISSIMI: i fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;

Si richiedono fagiolini “poco difettosi” cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad “elevato grado di interezza” cioè almeno l’85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e “poco fibrosi” cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

PISELLI FINISSIMI: i piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto intero molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli o pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Si richiedono piselli “poco difettosi” i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiore al 2% sul peso del prodotto; sono richiesti ad “elevato grado di interezza” i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

SPINACI e BIETOLE: si richiede un prodotto non pressato, molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell’ortaggio, insetti e loro frammenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- tagli imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

VERDURE PER MINESTRONE: i richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell’ortaggio, insetti e loro frammenti.

Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Valgono le stesse condizioni espresse nell’art. 8

ART. 9) – GNOCCHI e CHICCHE DI PATATE: il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

ART. 10) – PASTA SFOGLIA: la pasta sfoglia deve essere specifica per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né conservanti né coloranti.

ART. 11) – La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi garante nei confronti di questa Amministrazione del rispetto di tutte le leggi e regolamenti per la produzione, conservazione, confezionamento e distribuzione dei prodotti in oggetto.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “PROSCIUTTO COTTO”

ART. 1) PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg. presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa;
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso.

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa;
- 4) la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

ART. 2) – Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “PROSCIUTTO CRUDO”

ART. 1) Il prosciutto crudo deve essere: “PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA” o “PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE”.

ART. 2) – PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d’origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA;
- sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
- Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del **femore, ad un massimo di 6 cm;**
- peso non inferiore ai 7 kg. normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg.;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico;
- **la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;**
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli **di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;**
- la porzione di **grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.**
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto della normativa vigente;
- la durata della stagionatura.

ART. 3) – PROSCIUTTO CRUDO DI S. DANIELE DEL FRIULI: prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della normativa vigente:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a kg. 9,5;
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l’arco dell’anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura);
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all’ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;

- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

ART. 4) – Il prosciutto dovrà essere fornito nelle pezzature richieste dall'Ufficio Mensa.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “RISO BIOLOGICO”
CERTIFICATO

ART. 1) – Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e deve:

- corrispondere alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente al momento della fornitura
- deve essere fresco di pila, secco sulla buona media dell’annata;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1^ qualità;
- essere indenne da larve, insetti, frammenti di insetti, presenza di corpi estranei di qualsiasi natura, semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee;
- deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un’eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli;
- avere un’umidità superiore al 14.0 – 15.0%.

ART. 2) – Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti:

- tempo di cottura,
- resa di cottura in volume e consistenza all’esatto tempo di cottura.

ART. 3) – Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

ART. 4) – Le confezioni sono richieste in pezzature da kg. 3.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “SALE MARINO GROSSO E FINO”

IODATO

ART. 1) – Il sale alimentare è il prodotto ottenuto dall’acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali.

Il sale di altre origini, in particolare il sale ottenuto come sottoprodotto da procedimenti industriali, NON PUÒ ESSERE DESTINATO ALL’ALIMENTAZIONE UMANA.

ART: 2) – Etichettatura: ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura fissate dalla normativa vigente, sull’imballaggio e sull’etichetta appostavi sul sale alimentare destinato al consumo diretto, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita “sale” integrata dalla specificazione “alimentare” oppure “per uso alimentare” oppure “da “cucina” oppure “da tavola”;
- il tipo di estrazione dal quale il sale proviene (acqua di mare, giacimenti sotterranei, salamoia naturale);
- la specificazione relativa alla forma di presentazione (fino, grosso) e all’eventuale processo di lavorazione

Il sale importato da Paesi non appartenenti alla Unione Europea, deve essere soggetto alla normativa vigente in materia, al momento della fornitura

ART. 3) – Il sale, sia fino che grosso, deve essere fornito in confezioni da kg. 1.

ART. 4) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “THE BIOLOGICO DETERMINATO”
CERTIFICATO

ART. 1) – Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche ed essere costituito solamente da foglie intere e deve essere opportunamente seccato.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

ART. 2) – Le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare l’anno di produzione, il luogo di provenienza e tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Ogni confezione, da 20 bustine filtro circa, deve corrispondere alla normativa vigente

ART. 3) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “TONNO IN SCATOLA”

ART. 1) Il tonno deve essere di PRIMA SCELTA, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata e rispettare tutti i requisiti fissati dalle Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

Si richiede un tonno di prima qualità:

- poco salato,
- gusto delicato,
- consistenza soda ma tenera,
- non stopposo,
- compatto e non sbriciolato,
- di colore omogeneo,
- con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce,
- assenza di parti estranee e di acqua,
- l'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale
- gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare quanto stabilito dalla normativa vigente al momento della fornitura.

Il prodotto finito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

ART. 2) – Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura: si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti previsti.

Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega di stagno-piombo, si fa riferimento alla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 3) – La confezione deve essere secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono essere max da kg. 1,750 di prodotto sgocciolato ed avere impresse, in modo indelebile e chiaro, le seguenti indicazioni:

- a) prodotto contenuto,
- b) qualità dell'olio (che deve essere olio di oliva) e sostanze per la conservazione,
- c) nome del produttore,
- d) luogo di produzione,
- e) data di preparazione e data di scadenza,
- f) peso netto del contenuto

COMUNE DI AREZZO

**NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “UOVA FRESCHE”
BIOLOGICHE CON GUSCIO**

ART. 1) – Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall’imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono venire da allevamento biologico, di peso di circa 60/65 gr. (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg. CE 2295/2003, Reg. CE 1234/2007, D. Lgs. 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all’aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- sigla della nazione di produzione
- codice ISTAT del Comune di ubicazione dell’allevamento
- sigla della Provincia di allevamento
- codice di allevamento.

Non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

ART. 2) – Le uova devono essere fornite in confezioni max di n. 12 uova e devono essere munite di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

ART: 3) – La Ditta aggiudicataria dovrà fornire su richiesta del Direttore del Servizio Mensa una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l’assenza e

la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere la ricerca dello stesso batterio inquinante.

ART. 4) Le uova dovranno corrispondere a tutti i requisiti previsti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “YOGURT BIOLOGICO”
CERTIFICATO

ART. 1) – Lo yogurt deve essere ottenuto da latte di produzione biologica. E non deve contenere né coloranti, né conservanti chimici.

ART. 2) – Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica.

ART. 3) – Il latte impiegato deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*), in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere una purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire i pezzi o i frammenti della stessa.

ART. 4) – I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e della frutta aggiunta, secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 5) – Le confezioni di yogurt, devono, riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura “da consumarsi entro il...”

ART. 6) – Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili secondo quanto previsto dalla normativa vigente al momento della fornitura.

ART. 7) – Lo yogurt deve essere in confezioni da 125 gr. circa cad.

ART. 8) – Il prodotto dovrà corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia.

ART. 9) – Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.

COMUNE DI AREZZO

NORME SPECIALI PER LA FORNITURA DI “ZUCCHERO”

ART. 1) – Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Non deve essere assolutamente sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali.

Deve essere di colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.

Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Deve corrispondere in tutto a quanto previsto dalla normativa vigente in materia

ART. 2) – Le confezioni debbono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione loro riservata,
- il peso netto,
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabiliti all'interno della Comunità economica europea,
- l'indicazione dell'effettivo contenuto (specificazione: zucchero...)
- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati per la vendita in Italia,
- il Paese di origine per i prodotti fabbricati al di fuori della Comunità economica europea,
- l'indicazione del peso netto

ART. 3) – Lo zucchero richiesto deve essere fornito in confezioni da kg. 1

ART. 4) - Le consegne dovranno essere effettuate come descritto nel Capitolato generale di appalto – vedi All.