

Allegato 1)

## **TITOLO II - CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE DEI PRODOTTI IMPIEGATI NELLA PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto, senza polifosfati aggiunti, deve corrispondere al disciplinare A.Q. ed essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, compatto. Il prosciutto cotto deve avere grasso bianco sodo e ben rifilato, assenza di difetti esterni ed interni. Ad un eventuale esame chimico il grasso totale non deve superare il 10-15%.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Oggetto dell'impiego è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato. Si fa riferimento alla Legge 4.11.1981, n. 628 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve provenire da animali allevati e macellati in Italia e devono essere marcati come tali

Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo, al contatto con alimenti sigillato sottovuoto. Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto;

il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione; eventuali additivi aggiunti consentiti;

il peso netto del prodotto;

l'assenza di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né presentare odori sgradevoli il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido, con stagionatura superiore a n.10 mesi.

Il prosciutto deve essere compatto, di colore rosa, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Non deve risultare contaminato.

### **AFFETTATI MISTI**

Lonza – salame ungherese – ciabuscolo – mortadella – galantina. Dovranno essere senza coloranti e con nitriti e nitrati esclusivamente, come conservanti o eventuali starter microbici per un'a fermentazione più naturale possibile.

Dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti della provincia e in subordine dalla regione Marche o Italia.

### **POLLAME FRESCO- ANATRE- FARAONA – GALLINE – CONIGLIO**

Le carni di pollame e di tacchino impiegate devono essere tassativamente fresche e di animali allevati a terra, certificati tali, nel territorio della Provincia di Macerata o province limitrofe, di prima qualità, di razze selezionate, di età non inferiore a 55 giorni e correttamente allevati.

Devono provenire da macelli riconosciuti CE e recanti il bollo attestante la visita sanitaria.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione.

Il pollame dovrà essere sano ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in modo giusto e limitato.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi ed il dissanguamento deve essere completo.

La pelle dovrà essere pulita e non imbrattata, elastica e non dissecata, senza penne e piumole. I prodotti impiegati devono essere confezionati in involucri protetti impermeabili e sigillati. Su ogni contenitore vanno sempre riportati in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria e quantaltro previsto in applicazione della normativa vigente.

### CARNE DI SUINO FRESCA

Magro di suino fresco e sgrassato in pezzature uniformi da Kg. 2 - 2,500 circa di qualità nostrana: arista, lonza, salsicce, zampone e cotichino. Dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti della provincia di Macerata e in alternativa solamente dalla Regione Marche.

### CARNE ROSSA FRESCA

La carne di vitello/a e vitellone deve essere carne fresca, non congelata, dovrà essere sgrassata dal grasso superficiale. Dovrà provenire da animali sani e ben nutriti, di età non superiore ai 24 mesi. Dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione, consistenza e colori tipici dell'animale di provenienza.

Girello, controfiletto, fesa o scannello, vitellone per roast-beef, sottospalla disossata per svizzere, magro intero di prima scelta per ragù, lombo di bovino con osso o muscolo per brasato, spezzatino.

Dovrà essere di prima qualità - 5R o Bovin Marche o equivalente e dovrà comunque essere stata allevata e macellata in mattatoi riconosciuti CE delle Marche. L'origine della carne dovrà essere documentata con certificazione che consenta il controllo dall'allevamento al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di rintracciabilità. La carne deve essere consegnata tagliata e rifilata senza contenere quantità di liquidi superiori a quelli apprezzabili e senza emanare odori particolari né presentare tracce di imbrattamenti di sorta. Dovrà essere confezionata ed etichettata correttamente secondo la normativa vigente.

### PASTA ALIMENTARE SECCA

Dovrà rispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni approvate con legge 8 giugno 1971, n. 440 e cioè:

- umidità: massimo 12,5%;
- acidità gradi: massimo su 100 parti di sostanza secca 4, deve quindi essere confezionato con 100% di semola di grano duro, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: massimo 0,70-0,85%;
- cellulosa: massimo 0,45%;
- sostanze azotate: minimo 10,50%.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed immune da insetti di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; considerando che dovrà essere trasportata con contenitori termici all'esterno dei centri di cottura, non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

Gli imballaggi contenenti la pasta devono portare un cartellino con le indicazioni prescritte dall'art 35 della legge 4 giugno 1967, n. 580 e successive modificazioni, e cioè: ragione sociale, sede, stabilimento della ditta, denominazione e tipo di pasta, nonché peso netto.

Semola di grano duro da kg 5 e da Kg 0,500.

Semolino.

### PASTA ALL'UOVO FRESCA e SECCA NON SURGELATA

La pasta alimentare fresca dovrà essere in perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa o di impurità.

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche; la pasta deve essere prodotta da stabilimenti presenti nella provincia di Macerata. Il limite massimo di umidità è stabilito al 30% e l'acidità è stabilita in 7 gradi.

Nella tipologia agnolotti, cappelletti da brodo, tortellini normali, gnocchi, pasta sfoglia, ravioli di ricotta e spinaci, tagliatelle, minestra colorata o pasta reale, cannelloni con carne, gnocchetti ed altri formati previsti nel menù.

Inoltre è prevista la pasta all'uovo secca nella tipologia di minestre, tagliatelle, pappardelle, paglia e fieno.

Per le paste ripiene: i prodotti devono essere esenti da aditivi, coloranti e conservanti. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto

### RISO

Fino ribe – Parboiled.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. L'olio deve provenire da frantoi della provincia di Macerata o, in subordine, dalla Regione Marche o dal Centro Italia, che garantiscano inderogabilmente che le olive provengano esclusivamente da coltivazioni nelle stesse zone.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di oliva. Deve essere olio di prima molitura e dovrà essere rispondente ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione (legge 13/11/1960 n. 1407). Non saranno ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche che la citata legge fissa.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori a perdere da litri 5.

Per un'importante e corretta modalità di conservazione si prevede inoltre un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, in particolare al contenuto in acidità e al numero di perossidi degli oli di oliva.

### OLIO DI SEMI DI ARACHIDI – DI GIRASOLE

Con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto, completamente esente da qualsiasi additivo.

Confezione da litri 2 o 5.

### BURRO

Il prodotto deve essere ottenuto per centrifugazione della crema di latte vaccino.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco leggermente giallognolo;
- odore e sapore gradevoli;
- al taglio deve presentare goccioline microscopiche di aspetto opaco;
- il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore all'82%;
- il contenuto in acqua deve essere pari al 18%;
- l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare lo 0,50%.

### PANNA DA CUCINA E DA DOLCI

#### FORMAGGI

Tale categoria è determinata dai valori medi del contenuto di grasso nella sostanza secca.

Sono assolutamente esclusi i formaggi privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi con pasta mescolata a sostanza di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale, in cattivo stato di conservazione, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle denominazioni, contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui ( con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione ), colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

I formaggi debbono, comunque, corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

-Parmigiano reggiano, italiano e marchiato come tale, con almeno 18 mesi di stagionatura

I sottoelencati prodotti dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti Ce delle MARCHE

-Mozzarella fresca;

-Stracchino;

-Fior di caciotta;

-Ricotta;

I tempi di approvvigionamento dovranno garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e a pronto consumo.

#### LATTE ALIMENTARE

Oggetto della utilizzazione è il latte alimentare ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e di nutrizione.

Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito,

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille, non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3% mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille.

Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione.

I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento sancito dall'art. 2, D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504 e successive modifiche.

Il latte fresco intero omogeneizzato dovrà essere in confezioni da un litro.

Il latte fresco pastorizzato intero dovrà essere in confezioni da un litro.

Il latte pastorizzato intero dovrà essere in confezioni da 1 litro e da 4 litri.

Il latte UHT intero a lunga conservazione dovrà essere in formato da un litro.

Il latte parzialmente scremato dovrà avere una percentuale di grasso non inferiore all'1% e non superiore all'1,8%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

Dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti Ce delle Marche.

### POMODORI CONSERVATI

Pelati interi a pezzi concentrato di pomodoro passato, di provenienza esclusiva da coltivazioni Italiane e certificata come tale.

### PELATI

I pelati devono essere di qualità superiore provenienti esclusivamente da coltivazioni italiane e come tali certificati. Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge - art. 4 D.P.R. n. 428/75; in particolare il peso dello sgocciolato deve essere inferiore al "0" del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro, i contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973, D.M. 18 febbraio 1984, D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, ulteriori normative nel Decreto del presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto;

- peso sgocciolato;

- peso netto;

- nome della ditta produttrice;

- nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione;

- ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza;

come da D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.P.R. n. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg.

### PANE FRESCO

Provenire da forni della provincia di Macerata

Ottenuto dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero tipo "0" (integrale e biologica quando in menù è previsto pane integrale), acqua, sale e lievito naturale, senza alcuna altra aggiunta.

Il contenuto di acqua nel pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, art. 16 e successivi.

Il prodotto deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;
- volume notevole;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il rapporto tra mollica e crosta è indicativamente: 1/3 di crosta e 2/3 di mollica.

La pezzatura del pane dovrà essere:

- da gr. 50 e da gr. 500 secondo le forme (panini e pani) richieste dalla cucina.

La fornitura dovrà essere garantita in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto di alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

### UOVA FRESCHE

Dovranno provenire da allevamenti italiani e come tali certificate.

Oggetto dell'impiego sono le uova fresche di gallina nazionale Cat. A, come previsto dal regolamento CEE riportato dalla G.U. della Comunità europea n. 258/A del 21 ottobre 1968, le quali dovranno utilizzarsi per i cibi cotti.

Non devono essere utilizzati i prodotti d'uovo.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo ed apparire come una massa densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare il tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate ed adulterate. Il peso deve essere compreso fra un minimo di gr. 65 ed un massimo di gr. 70 riferito alle classi Cat. A. Le uova riconosciute guaste, al momento della cottura, saranno restituite al fornitore che dovrà cambiarle con altrettante sane, fino al cambio del fornitore

Gli imballi dovranno avere i seguenti marchi distintivi:

- categoria di qualità;
- categoria di peso;
- numero che indica la settimana di imballaggio
- nome e ragione sociale e numero del centro di imballaggi; - marchio di impresa o marchio commerciale.

Possono essere usate uova deposte massimo entro 10 giorni.

Dovranno essere confezionate in imballaggi sicuri e senza aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione.

È vietato il consumo di uova non completamente cotte. Le uova devono provenire da allevamenti biologici o all'aperto.

### SURGELATI

Oggetto della utilizzazione sono i surgelati nelle seguenti specie: verdure e pesce trattati con il freddo, secondo la corretta procedura prevista, confezionati e che siano stati mantenuti alla temperatura prevista dalla norma, fino al momento della consegna.

Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito scongelamenti, anche casuali e processi di ricongelamento. Non si devono accettare prodotti scongelati, mescolati e successivamente ricongelati. Ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura dettate dalla normativa vigente e successive modificazioni devono essere riportate sulle confezioni o sulle etichette appostevi tutte le indicazioni previste, compresi: la specifica denominazione del prodotto contenuto, il peso netto all'origine espresso in grammi o chilogrammi.

Il confezionamento e le caratteristiche dei materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni. Sulle confezioni deve essere riportata la data di primo congelamento e di scadenza.

Deve essere rispettata la catena del freddo. Devono risultare puliti, senza ghiaccio in superficie, grumi all'interno, presenza di corpi estranei. I prodotti, una volta scongelati, non possono essere ricongelati e devono essere consumati entro 24 ore.

Pesce surgelato: i filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati dovranno avere le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili alla stessa specie fresca. Il pesce non dovrà presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, disidratazioni. Per i bastoncini di pesce, essi debbono essere ottenuti da merluzzo in confezione originale, non prefritti, con carne di colore bianco, prive di macchie anomale, di spine, etc. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre. Il pesce surgelato dovrà essere di nazionalità italiana.

### CARATTERISTICHE DEL PESCE SURGELATO

Non devono presentarsi: spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti.

Il pesce surgelato non deve avere una glassatura non superiore al 30%.

|           |   |                        |
|-----------|---|------------------------|
| Tipologie | filetti di platessa                               | pezzatura gr. 80 - 110 |
|           | filetti di merluzzo                               | pezzatura gr. 80 - 110 |
|           | seppie pulite                                     |                        |
|           | vongole sgusciate con brodo naturale              |                        |
|           | filetti di merluzzo pastellato                    |                        |
|           | bastoncini di merluzzo di tipo A (filetto intero) |                        |
|           | nuggets di merluzzo impanati                      |                        |
|           | bocconcini di nasello                             |                        |
|           | code di rospo Sud Africa Namibia                  |                        |
|           | filetti di pesce san Pietro                       |                        |

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di meta - mioglobina; i grassi non devono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciatura di congelazione.

### CARATTERISTICHE DEGLI ORTAGGI SURGELATI:

Tutte le verdure surgelate debbono avere un grado qualitativo di tipo A:

-piselli finissimi

- fagiolini finissimi
- fagioli borlotti
- carciofi a spicchi
- patate prefritte
- spinaci
- bietole
- minestrone di 13 verdure

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati separati, senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine;

la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolati;

non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni; non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

## FRUTTA

La frutta dovrà essere allo stato fresca, di prima qualità, extra se la prima non è idonea. Dovrà essere di stagione, sana e ben pulita. Gli alimenti a filiera corta e locale.

La ditta si impegna a ricercare e fornire prodotti ortofrutticoli coltivati con sistemi di lotta integrata.

La frutta deve essere di selezione accurata in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibilmente anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nelle dispense;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, maturi al punto giusto. Sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati superficialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione; la banana deve essere necessariamente al giusto punto di maturazione.

Per agrumi e banane i trattamenti di deverdizzazione dovranno essere effettuati con le modalità previste dalla legge.

Per la frutta a granelle (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca e susina) non deve mai presentare polpa ammezzita o fermentata per processi incipienti e in via di evoluzione.

L'uva deve essere costituita totalmente di grappoli (aventi i frutti ben asciutti e maturi) i quali devono presentarsi di media grandezza e lunghezza rispetto alle diverse varietà.

## ORTAGGI

Gli ortaggi dovranno:

essere alimenti a filiera corta e locale.

presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;

essere di recentissima raccolta;

essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;

essere asciutti privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;

essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

essere indenni cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi ( gelo, parassiti animali ecc... ).

Anche per gli ortaggi come per la frutta è richiesta la fornitura di prodotti da agricoltura biologica e/o coltivati con sistemi di " lotta guidata ed integrata".

le patate debbono essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr.50 per tubero al massimo gr.200 e debbono avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare ed estera, del tipo a pasta gialla, sbucciate non debbono sfaldarsi se cotte in acqua bollente; i tuberi devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite debbono essere formate esclusivamente da tuberi appartenenti ad una sola varietà, non debbono

presentare segni di avvizzimento, marciume o alterazioni varie compresa l'incipiente germinazione; il peso minimo dei singoli tuberi può essere inferiore a quello stabilito soltanto nel caso di richiesta di "produzione novella".

### PURE' DI PATATE IN FIOCCHI

#### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa vigente, tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata da 2 a 2,5 Kg, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare H 5% del peso totale. I tranci in confezioni originali dovranno essere esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da osservazioni, vuoti e parti estranee (spine, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

### OLIVE NERE IN SALAMOIA

#### OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

In confezioni da 1/1,5 Kg. Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327 - 30 giugno 1989, art. 64 e D.P.R. n.322/82:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per limiti di piombo totale (mg[Kg] ) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984, oltre al D.P.R. 777 del 23 agosto 1982. Gli scarti in peso netto rispetto alla dichiarazione non devono essere superiori all'1% per confezioni tra 1 e 5 Kg.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Le olive devono essere mature, sane e ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

### ZUCCHERO

Di barbabietola, semolato in confezioni da 10 Kg ed in confezioni da un Kg.

### SALE

Fine o grosso Iodato.

### FARINA

Tipo "0", "00" non derivati da grani OGM.

### ACQUA MINERALE

da rubinetto obbligatoriamente, salvo i casi di non conformità dell'acqua potabile cittadina, certificata dai organi competenti ASUR.

### MIELE

Millefiori, in vasetti da 1 Kg di origine esclusivamente ITALIA e non mescolato proveniente da aziende della provincia di Macerata.

### ACETO

L'aceto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, aventi 5% dell'acidità totale espressa in acido acetico, senza aggiunta di coloranti o di acido acetico anche se puro o di altre sostanze.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore giallastro proveniente da vini bianchi;
- odore acetico gradevole;
- sapore acido caratteristico senza retrogusto sgradevole;
- esente da aggiunte di acqua o sostanze acri o caramello o altri coloranti artificiali.

#### LEGUMI

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o corpi estranei, in confezioni originali, uniformemente essiccati.

-Fagioli secchi: i semi devono essere pesanti, con scorza tesa, non rosa in superficie, lucidi, esenti da polvere e da semi estranei, esenti da insetti e da muffe. Contenuto medio di umidità 12%.

-Ceci: i semi possono essere rugosi alla superficie, con una piccola sporgenza in corrispondenza della radichetta. Contenuto medio di umidità 12-15%.

-Lenticchie: lenticchia comune con semi di colore giallo biondo, diametro da 6-8 mm..

    lenticchia rossa: con semi rosso bruno.

    Lenticchia piccola: con semi di colore bruno o rossastro, diametro 4-5 mm, contenuto medio di umidità 12 %.

#### PRODOTTI DIETETICI:

l'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura dei prodotti occorrenti per la predisposizione delle diete speciali (celiachia, allergie, intolleranze, a carattere etico-religioso, in bianco).

#### PRODOTTI BIOLOGICI:

Fagioli canellini secchi biologici, fagioli borlotti secchi biologici, mais in chicchi bio da kg.3, arance biologiche, banane biologiche, kiwi biologici, mele biologiche, mele bio rosse, cocomero bio, pere biologiche, pesche biologiche, uva biologica, fragole bio, limoni bio, mele golden bio, mele royal gala bio, mele golden bio, prugne bio, clementini bio 2xporz., clementini bio extra

**È VIETATO L'USO DI ALIMENTI OGM O LORO DERIVATI.**