



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Allegato n.03

Gara di Appalto per l'Affidamento del Servizio complessivo di Ristorazione Scolastica 2019-2024

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

Tutte le derrate devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Prodotti da forno , farine e cereali

Pane

Per il pane ed i prodotti da forno dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

Pane Toscano

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge n. 580 del 4 luglio 1967 e dal D.M. 5 febbraio 1970 nonché dal DPR 09/02/2001 n. 187 e ss. mm.ii., soprattutto in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00" preferibilmente in panifici artigianali locali, avere un contenuto di umidità massima, a cottura completa, del 38%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole. La crosta dovrà essere di colorito bruno lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura eventualmente preincartati in sacchetti kraft o in materiale plastico microforato idoneo al contatto con pane e affini;
- in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

- con automezzi adibiti al solo trasporto di pane che devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Pizza e schiacciata e basi precotte per pizza

La schiacciata all'olio e la pizza devono avere le caratteristiche del pane, devono essere preparate con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, pomodori pelati, mozzarella, sale, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. I suddetti prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche :la schiacciata potrà essere richiesta bassa (in teglia) all'olio extra vergine d'oliva e sale.

Le basi precotte dovranno avere le seguenti caratteristiche: basse croccante ai lati, soffice e compatta al centro in modo da permettere un perfetto assorbimento del condimento al centro inoltre non devono contenere macchie di olio, sapore e odore di rancido e muffe.

Fette biscottate, crackers, crostini di pane e fiocchi di mais pane grattugiato

I prodotti da forno indicati devono contenere quantità limitate di sostanze aggiunte (additivi) e non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati farine contenenti OGM. In particolare la farina di mais per i fiocchi di cereali, se preparati con farine provenienti da agricoltura biologica nazionale , devono avere i requisiti e caratteristiche stabilite nel quadro normativo vigente.

Il pane grattugiato dovrà essere assoggettato alla disciplina della Legge 580/67 es.m.. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Non dovrà contenere tracce di frutta secca, uovo liofilizzato disidratato, olio di palma e di cocco, margarina, strutto. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

Farine 00, di mais, di riso, fecola di patate

La farina, se proveniente da agricoltura biologica, deve essere "farina di grano tenero tipo "00", contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui alla vigente normativa.

La farina di mais, se proveniente da agricoltura biologica nazionale deve avere le caratteristiche stabilite dalla vigente normativa, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. In oltre potrà essere richiesta di tipo istantanea per la preparazione di polenta anche questa non dovrà contenere conservanti, OGM o quant'altro che danneggi la salute dei bambini.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

La fecola di patate deve avere le caratteristiche stabilite dalla vigente normativa delle farine .I suddetti prodotti non dovranno contenere assolutamente farine con tracce di frutta secca , sali di bicarbonato conservanti e additivi chimici di qualsiasi genere.

Il riso, l'orzo e il farro

Il riso, se proveniente da agricoltura biologica nazionale , deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" e sottoposto a trattamento parboiled. Deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14/15%; non deve avere odore di muffa o altri odori estranei, non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie.

L'orzo perlato, il farro perlato e il miglio devono possedere i requisiti qualitativi previsti dalla vigente normativa. Potranno essere ammessi prodotti che sono stati lavorati in laboratori dove si lavorano i legumi e frutta secca.

Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali. Devono essere prodotti con ingredienti il più possibili naturali non dovranno contenere grassi idrogenati (olio di palma o di cocco margarine).

Le farine utilizzate non dovranno contenere tracce di frutta secca, nè aromi di vario genere, né conservanti e senza OGM. Si prediligano biscotti preparati con olio d'oliva e uova pastorizzate non liofilizzate, farina di riso e yogurt. Nel periodo delle feste di Natalizie potrà essere richiesto pandoro e panettone che dovranno essere senza grassi idrogenati ma a lievitazione naturale e di qualità.

Pasta di semola di grano duro

Le suddette paste potranno essere prodotte con farine o semolati di grano duro.Nella formazione dell'impasto non devono essere utilizzate farine scadenti, ne farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simulare il colore caratteristico. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 580/67 che definisce la pasta di semola di grano duro e pasta di semolato di grano duro, i prodotti ottenuti dalla trafilazione laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola e semolati di grano duro ed acqua. Sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscelazione di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109.

La pasta dovrà contenere 12,5 g % di proteine ed essere comunque idonea al confezionamento di pasti trasportati e che mantenga la doppia cottura che dopo la suddetta cottura l'acqua non sia di colore lattiginoso né torbida, e che la pasta non risulti rotta .

Pasta di semola integrale con aggiunta di omega 3

Nell'acquistare la pasta di semola di grano duro integrale si potrà tener conto che la suddetta provenga da pastifici locali. La suddetta pasta dovrà essere prodotta con farina di grano integrale essere ricca di fibre e integrata con omega 3. Infatti questo connubio di ingredienti aiutano a mantenere giusti i livelli nel sangue di zuccheri e colesterolo.

La pasta dovrà presentarsi di un colore ambrato, senza infestanti e parassiti nelle confezioni. Durante la cottura la pasta non dovrà spezzarsi né cambiare colore ma mantenere le caratteristiche iniziali descritte nella scheda tecnica della pasta.

Le paste secche all'uovo

La pasta, deve essere di semola di grano duro secondo la L. 580/67, cioè quella ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro e acqua e uova pastorizzate.

Le caratteristiche organolettiche devono essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura translucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura per almeno 20 minuti, dopo la quale deve presentarsi integra ed "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo.

Deve avere inoltre buon sapore e odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

Non deve avere odore e sapore di rancido, di muffa o comunque sgradevole, anche se palese dopo la cottura.

La pasta speciale fresca e con ripieno (ravioli di carne tortellini da brodo , ravioli ricotta e spinaci cannelloni, pasta stesa per lasagne pronta da cuocere)

Le suddette paste dovranno essere preparati da una ditta artigianale locale che utilizzi semole di grano duro uova allevate a terra di origine italiana, verdure lessate non congelate e ricotta fresca, senza aggiunta di conservanti ed additivi.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Nella preparazione dei ravioli di carne e tortellini, per il ripieno sono da escludere ingredienti come mortadella, carne di maiale, sali di glutammato monosodico. Per quanto riguarda i cannelloni dovranno essere di pezzatura diversa in base alla richieste.

La pasta deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare un aspetto consistente, soda ed elastica.

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero.

Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità massima di 15 gg.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gnocchi surgelati di patate

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati, di patate o di semolino.

Gli gnocchi di patate devono essere preparati con almeno l'80% di patate.

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi, dopo la cottura, devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiori a 10°C e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C).

Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15gg.

ALIMENTI FRESCHI

Formaggi da tavola

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del regolamento comunitario n°178 /2002 e 852/2004 devono possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme.

Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: 853/2004 per la materia grassa e per i formaggi di origine o tipici L. 10 aprile 1954, n125.

-devono essere etichettati ai sensi del D.L. 109/92 e riportare indicazione del bollo sanitario dello stabilimento di produzione e/o confezionamento ai sensi del DPR 54/9.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colìo, gessosità o gonfiore. Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza .

Mozzarella e mozzarelline fiordilatte - La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato NAZIONALE ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere richiesta in pezzatura da 100g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo, oppure in bocconcini da 30g, in confezioni da 1/2Kg circa.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura. La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Stracchino o crescenza. Il prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana, in confezioni monodose da circa 100g.. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Asiago DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Edamer DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Grana Padano DOP grattugiato. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da chilogrammi 1.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Grana Padano DOP Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Ricotta vaccina - La ricotta, deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-pagliarino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero. Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi confezionati singolarmente.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 60%

Yogurt naturale o alla frutta biologico. Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa, nella percentuale di almeno l'8%. Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche.

Sono richieste confezioni da 125g o da 500 g.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Pecorino Toscano DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni e meno di 4 mesi).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Latte



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Il latte UHT parzialmente scremato a lunga conservazione deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Le confezioni ed i sistemi di trasporto utilizzati dovranno essere in regola con la normativa di settore.

Burro

Il burro deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L.R. 54/97, dalla L. 202/83 e ss.mm..

Il burro deve essere di pura panna fine centrifugata ed aver subito un processo di pastorizzazione, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

Gelato

Il gelato deve essere confezionato in coppette da 50 e da 70 g ed essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa e non dovrà contenere stabilizzanti, aromi artificiali né olio vegetale, né grassi idrogenati.

Uova

Uova fresche biologiche - Le uova fresche, di categoria A, dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica e la relativa codifica "0" dovrà comparire sul guscio. Devono essere fornite uova, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie.

La classe di peso dovrà essere compresa fra M-medie ed L-Grandi con misure fra i 53 ed i 73 g.

Le uova fornite non devono avere subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né refrigerazione; devono avere guscio intero e vi deve essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Uova pastorizzate da allevamenti biologici. Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Prodotti ortofrutticoli

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di produzione biologica e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla categoria commerciale prima in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) Siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- c) Presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

d) I prodotti ortofrutticoli devono essere di prima qualità e appartenere alla 1° categoria ai sensi del Regolamento UE sopra citato, devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
- c) essere fresche e omogenee per maturazione;
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- f) essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- h) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 70 e massimo di gr. 300 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono tollerate differenze di peso in +/- 10% entro i limiti minimo e massimo sopra indicati.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm e senza foglie.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Insalata (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Insalata IV° gamma (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg), il prodotto deve ottemperare a quanto specificato e indicato nel Decreto 3746 del 20/06/2014;

Pomodori (varietà: San Marzano, Cuore di bue, Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea.

Cavoli: (varietà Cappuccio, Cavolfiore e Verza) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 7 cm.

Sedani: devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate.

Peperoni: nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/200 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e difetti che ne pregiudichino la commestibilità; consistenti; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Melanzane: devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume: devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Pisellini freschi

dovranno essere consegnati freschi da sgranare, il chicco dovrà essere di calibro medio.

Carciofi tipo morello

Asparagi verdi grandi

Zucca gialla e arancio Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono : Hokkaido, zucca gialla, violina.

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

Cetrioli classici e olandesi

I cetrioli devono essere sodi, di colore uniforme, senza macchie, e le estremità non avvizzite.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Ortaggi a foglia

Devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile lollo e radicchio trevisano, radicchio IGP a cespuglio insalata lattuga insalata iceberg cavoli, spinaci e bietola.

Potranno essere richieste confezioni mix di insalata lavata, carote julienne lavate.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce etc non devono essere prefiorite e aperte o contenere parassiti o infestanti di nessun genere.

I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 230 maggio 1973)

I prodotti di cui sopra devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tel e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441.

Mele (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicious, pink lady e fuji) e **pere** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose. Il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120 gr. ed in ogni caso non superare i 170 gr.

Pesche e pesche noce (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; il peso non deve superare i 170 gr.

Uva (varietà: italia, regina, victoria): deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Banane: devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.

Kiwi: La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/100.

Albicocche e Susine: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Arance, Mandarini e Mandarance: (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Fragole e ciliegie: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

Limoni

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi, non devono essere trattati con Difenile; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25% e non devono essere trattate con Difenile.

Legumi secchi

Si richiedono prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie decorticate del tipo "piccole", provenienti da agricoltura italiana.

Tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi i muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

I suddetti prodotti non dovranno essere trattati con prodotti chimici nocivi o altri additivi dannosi per la salute ma bensì rispettare le norme igieniche sanitarie riguardante la lavorazione legumi secchi la superficie dovrà essere priva di coloranti giallognoli e nelle confezioni non si dovranno trovare tracce di terra e sassi.

CARNE FRESCA BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA E SALUMI

Carne bovina

Le carni bovine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni)

Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I tagli di carne richiesti sono: rosetta, melino, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello, noce, sotto-noce, fesa.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nostrale nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine), CONFORMAZIONE-STATO D'INGRASSAMENTO= U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

La carne, già disossata, dovrà essere consegnata frollata ma di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso, uniforme, esente da chiazze, anche se provocate da ustioni da freddo; inoltre dovrà essere esente da qualsiasi odore o sapore anormale e sezionata a guisa di facilitare le operazioni di preparazione a cottura.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccesso di sierosità rosso-bruna. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro"
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che

ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Carne bovina biologica

Le carni bovine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni). Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal Regolamento (CE) n. 275/2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni) ed il Regolamento (CE) n. 1825/2000 (modalità applicazione etichettatura). Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nel carne bovina convenzionale.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Carne bovina IGP Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo. In particolare la carne:

- Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati nel territorio regionale
- Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore a R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

buono); copertura in grasso: 2/3 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

- Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto;
- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;

E' ammessa la presenza nelle confezioni di siosità non superiore al 3% sul peso totale. I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell'utilizzo non sia superiore al 5%. I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni) . Sono ammessi esclusivamente i seguenti tagli anatomici: quarto posteriore girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Carne suina

Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda. La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

Tutta la carne deve essere fresca e di prima qualità, con percentuale di grasso non superiore al 5%, proveniente da animali scelti e in buono stato di nutrizione. I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti O.G.M. e non con farine contenenti proteine di origine animale

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Il taglio anatomico richiesto è il filone di arista fresco disossato. Il taglio di carne fresca deve essere confezionato sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII del All.1 del D.L.von. 286 /94. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Ed etichettatura a norma di legge.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di siosità. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini “da consumarsi preferibilmente entro”
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Carne suina biologica

Le carni suine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione “Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia” oppure la dizione “Origine: Italia” conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011. Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nella carne suina convenzionale.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

Carni fresche avicole

Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013 . ed essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti O.G.M.

Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di classe A (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.

Le carni richieste sono polli, conigli, tacchini, galline, capponi e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino, conigli disossati. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie, categoria e taglio*)



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
 - numero di lotto di produzione;
 - indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, ("*Origine*") numero CEE di macellazione e di sezionamento,
 - data di confezionamento
 - termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro"
 - istruzioni relative alla conservazione del prodotto
 - riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.
- I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad un'ideale temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.
- I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%

Prosciutto cotto

E' richiesta la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, di "Alta qualità" secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, con cosce provenienti da suini di allevamento nazionale.

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino, nato, allevato e macellato in Italia.

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all'interno non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%

Mortadella di Bologna IGP

La mortadella da fornire dovrà essere "Mortadella di Bologna IGP". Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal *Disciplinare di Produzione* approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Prosciutto crudo

Il prosciutto da fornire dovrà essere "Prosciutto Toscano DOP". Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal *Disciplinare di Produzione* approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento), è effettuata solo presso



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

prosciuttifici situati nella Regione Toscana. La salatura è eseguita a secco con l'impiego di sale marino, pepe e aromi naturali tipici della Toscana. Il prosciutto toscano deve avere il tatuaggio indelebile degli allevatori ed il contrassegno dei macellatori. Inoltre tutte le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai dodici mesi e dovrà essere fornito sotto forma di cosce disossate in confezione sottovuoto pressate in modo da avere una fetta uniforme.

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 compreso 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 caratteristica stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

1. assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
2. la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Deve essere idoneo sia per gli utenti con dieta priva di glutine che per quelli con dieta priva di latte e derivati.

Bresaola della Valtellina IGP

Conforme a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica; aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure; colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa; profumo: delicato e leggermente aromatico; gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Deve essere prodotta nel rispetto dello specifico disciplinare. Dovrà presentarsi non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Salame Toscano

Conforme a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Si caratterizza per il gusto sapido, molto aromatico, e per l'aspetto, con il grasso triturato piuttosto grossolanamente. È un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. Deve essere prodotto con carne di suino, aromi, pepe, sale, senza fonti di glutine.

Alimenti conservati vari ed in scatola

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, REG. CE 834 del 2007, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro biologici

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

Tonno in scatola

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Si richiede un prodotto del quale si conosca la zona FAO e che sia conservato in olio extra vergine di oliva o al naturale da condire successivamente con olio extra vergine di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Salmone affumicato

Deve essere conforme alla normativa del settore, della varietà Salmo Salar, con salatura a secco. E' ammesso l'utilizzo di salmone trattato con fumo liquido il cui uso deve essere indicato in etichetta.

Mais in chicchi al naturale

Deve essere conforme alle vigenti normative in materia, OGM-free, ed avere come ingredienti solo Mais in grani, acqua, sale.

Olive nere e verdi in salamoia snocciolate

Devono essere conformi alle vigenti normative in materia, ed avere come ingredienti solo: olive nere, acqua, sale.

Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolat

Capperi in salamoia

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

Aceto

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Pesto fresco

Non deve presentare odore e sapori anomali dovuti ad inaridimento. Gli ingredienti principali dovranno essere: basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, pecorino/grana padano/parmigiano reggiano, sale marino. Tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi. I prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73,



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Spezie e frutta secca

I prodotti devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, né soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato secondo la normativa e non devono provenire da paesi asiatici ma da paesi comunitari europei. Devono essere confezionati in sottovuoto, in confezione da 1 kg, né devono avere colore e sapore alterato o rancido

Succo di frutta

Il succo di frutta deve contenere 100% di frutta senza aggiunta di zuccheri e additivi o aromi. Può essere richiesta la confezione brik per i cestini da viaggio.

Confettura extra di frutta vari gusti

Deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; deve contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione. Deve essere garantita per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche. In confezioni da 350 a 700 grammi.

Panettone con uvetta e scorze di agrumi canditi, senza glassa da gr. 750, produzione Italiana. Confezione in sacchetti di cellofan trasparenti antimuffa.

Pandoro senza glassa da gr. 750, produzione Italiana. Confezione in sacchetti di cellofan trasparenti antimuffa.

Caffè'

Tostato e macinato per Moka - miscela di caffè selezionati tostati e macinati in Italia, in confezioni sottovuoto.

Condiriso al naturale e all'olio d'oliva e peperoni al naturale

Dovrà essere un prodotto contenente una miscela di verdure bollite o cotte a vapore confezionati in vasi di vetro o scatole di metallo con salamoia al naturale o olio d'oliva extra vergine d'oliva non dovranno contenere conservanti, coloranti additivi, stabilizzanti glutine le verdure si dovranno presentare compatte ed integre e non sminuzzate.

Succo di limone pastorizzato



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Dovranno essere consegnate bottiglie da 1l cadauna che contengano puro succo di limone naturale di Sicilia senza l'aggiunta di acido ascorbico .

Olive nere e verdi denocciolate in salamoia

Dovranno presentarsi in barattoli con la classica salamoia il peso netto dovrà corrispondere a quanto riportato sull'etichetta della confezione non dovranno esserci conservanti ne coloranti aggiunti .

Legumi in scatola

Sulle confezioni dovranno essere riportate le indicazioni relative al prodotto a peso sgocciolato in genere barattoli in latta da 2,5kg a peso sgocciolato 1,700kg circa potranno essere richiesti cannellini, ceci borlotti cotti al vapore senza conservanti ne aromi ne additivi .

Bibite gassate

Saltuariamente potranno essere acquistati prodotti di bibite gassate contenenti succo d'arancia almeno al 12% o cola al 12% senza altri coloranti ne coloranti.

Acqua minerale

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti DM della Salute 10/02/2015, del Dlgs n.176 del 08/10/2011 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonchè le indicazioni del DM della Salute del 11/09/2003 in attuazione dalla Direttiva CE 2003/40/CE e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e sue modificazioni.

I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET da ½ litro o da 1,5 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12/11/1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

- lotto di produzione;
 - contenuto in volume del recipiente;
 - titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
 - riferimento al D.M. del 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
 - poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.
- I prodotti dovranno avere un residuo di vita commerciale pari almeno a 10 mesi.

Sale alimentare comune, fino, grosso, iodato marino

Deve essere conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106. Per gli usi da tavola, per condire, si richiede il sale iodurato e/o iodato di cui DM 562/95 proveniente dalla Sicilia e non da paesi asiatici.

Prodotti per diete speciali

Prodotti da forno pane pizza e pasta senza glutine, pasta ripiena senza glutine, gnocchi senza glutine, biscotti e dolci senza glutine, budino senza glutine, yogurt senza glutine.

Pasta con farina di mais o farina di riso.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare devono essere conformi alla vigente normativa e alle disposizioni previste per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Utilizzati esclusivamente per la produzione di piatti per diete speciali per celiaci (intolleranti al glutine.) inoltre dovranno contenere il marchio di autenticità del prodotto per garantirne l'autenticità

Olio

Olio extravergine di oliva

L'olio, preferibilmente di produzione biologica, di cui al Reg.CEE 2092/1991, da fornire deve essere quello "extra vergine di oliva", preferibilmente di produzione locale IGP Toscano o D.O.P. Deve corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960 ed in particolare a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al Reg. CEE n. 1989/03 avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con un contenuto di acidità inferiore allo 0,8%. Le caratteristiche devono essere conformi a quanto stabilito dai Regolamenti Comunitari (Reg. CE 640/2008 – 1812/2009) in materia di olio extravergine di oliva.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

Tutti i prodotti SURGELATI, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50% .

VERDURE SURGELATE da produzione BIOLOGICA

Le verdure dovranno provenire da agricoltura biologica di produzione nazionale, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni correttamente etichettati e certificati, e dovranno , all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti. Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine. Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, i prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Bietole, broccoli, patate a spicchi, spinaci in foglia, pisellini finissimi. Si richiede un prodotto pulito, privo di sostanze estranee, di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate, corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e/o radici.

Fagiolini - Dovranno essere preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati, la presenza del filo longitudinale e la presenza di corpi estranei.

Minestrone - Dovrà essere composto almeno da 10 tipi di verdure diverse tagliate a pezzetti e pronte per la cottura. Si conferma che l'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti di legge ed applicata ad ogni confezione.

Inoltre, sulle confezioni originali e sigillate da produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE.

Le confezioni e/o le etichette (o in alternativa i documenti commerciali di accompagnamento) dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

La glassatura dovrà essere compresa tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto e dovrà essere sempre indicata sull'imballaggio. Le quantità indicate, nonché il prezzo dei prodotti, saranno identificate nella misura ponderale quantità-prezzo ovvero "netto al chilo scongelato".

I prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana, dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione "Nasello" si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Platessa" si richiede "Pleuronectes Platessa", con "Palombo" si richiede "Mustelus Mustelus", con "Verdesca" si richiede "Prionace Glauca", con "anelli e ciuffi di calamaro" si richiede "Loligo Vulgaris".

Le varietà di pesce possono comprendere: sogliola Dover, filetti di platessa, merluzzo cernia, tranci di salmone, palombo, seppie, totani, gamberetti.

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93.

I prodotti dovranno possedere la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia - Msc

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo IQF in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

Durante l'intero periodo del servizio la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti



Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale
Tel. 05739521 - Fax. 057355001
CF. 80003370477
p. IVA 00378090476
www.comune.montale.pt.it
e.mail: comune@comune.montale.pt.it

nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Molluschi

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presentati nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.L.vo 531/92

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C (D.L.vo 30 dicembre 1992, n° 531 Art. 2).

La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere dichiarata in etichetta. Tutti i filetti dovranno essere compatti e non formato da pesci ricomposti

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$.

La consistenza della carne, che deve essere soda ed elastica, deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

odore di fresco

colore vivido lucente

Il trasporto deve essere conforme al D.M. 493/95.

Pasta sfoglia sugelata - Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti nè coloranti né conservanti.

Bevande extra per eventi speciali

Potranno essere richiesti per occasioni particolari e comunque non per il servizio di ristorazione scolastica ma per le attività di tipo socio- culturale , vino rosso, vino bianco, spumante brut e dolce italiano.