



COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

ALLEGATO N.1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Carni e prodotti di origini animale

Le carni ed i prodotti di origine animale da utilizzare dovranno essere esclusivamente di produzione nazionale e sottoposte ad un organismo di controllo certificatore riconosciuto.

A) Carni suine fresche

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla legge 19/04/94 n. 286.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

B) Pollame

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. E non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità. Senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.

Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

Petti di pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno, e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

Busti di pollo: dovranno essere consegnati già pronti per essere cucinati in peso di almeno Kg. 1. Dovranno essere ricoperti della propria pelle che dovrà essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

Cosce di pollo con anca: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasposto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Sono esclusi dalla somministrazione i polli congelati.

C) **Prosciutti**

Prosciutto cotto senza polifosfati, non ricomposto di peso compreso fra i Kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti sacche di gelatina; dovrà essere carne di colore rosa, e compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, solo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

2. **Uova**

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di Cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/1975 e successive modifiche.

Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione.

Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- Presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorno molto netti nel tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);
- Quando le uova risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.



COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

- La fornitura delle uova dovrà essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla USL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°C.
- Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere del tipo pastorizzato, riservandosi il Comune di richiedere in qualunque momento la sostituzione delle uova fresche con quelle pastorizzate che dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993 n. 65, l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

3. Prodotti ortofrutticoli

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- 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.

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

A) *Frutta fresca ed agrumi*

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

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

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

Limoni (produzione Sicilia) : devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria nonché da infezioni di batteri o funghi; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”.

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

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il fritto.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

B) *Verdura fresca*

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; essere di recente raccolta;
- essere a un naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotto eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie, privi secondo gli usi e disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all’atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;

Gli ortaggi non devono essere germogliati.

In particolare:

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

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Devono essere somministrate carote novelle prevalentemente di provenienza Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto, Toscana.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l’uso previsto (per le cipolle proveniente dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l’eventuale stelo devono essere completamente secchi): i bulbi devono essere resistenti e compatti.



COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

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

C) *Legumi*

I legumi secchi devono essere:

- Puliti
- Di pezzatura omogenea
- Sani e non devono presentare attacchi di parassiti o animali
- Privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- Privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- Uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di Juta (peso da 5 a 20 Kg.)

D) *Prodotti ortofrutticoli biologici*

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

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

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo, il codice, dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

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

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

4. Pane, pasta, riso e prodotti da forno

A) *Pane*

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano genero del tipo "0", o del tipo "integrale" o del tipo "1" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (legge 4/7/1967 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale lievito naturale.

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

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

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

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

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

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 del tipo "lucido" o "infarinato" in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.

B) Pane grattato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di un pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

C) Pasta

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

– umidità massima: 12,50%

– ceneri su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%

– sostanze azotate: minimo 10,50%

– acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

D) Riso

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

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



COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

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

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

5. Olio e prodotti conservati

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine d'oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 : esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimicofisiche di tali olii.

Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.;

dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

A) *Pomodori Pelati*

I pomodori pelati devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/3/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/4/1975 n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

B) *Formaggi molli*

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0°C e 4°C.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella in confezioni singole da gr. 60
- Philadelphia da 60 gr.

6. Prodotti surgelati e congelati

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi quanto stabilito dal D.L. 27/1/1992, N. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

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

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

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria e che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a -18°C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l’anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

A) *Pesce surgelato*

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello “surgelati” (definiti commercialmente “cuori”, “fiori”, “filettini” ecc. – comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura fino a Kg. 5 con l’etichetta riportante le indicazioni di cui all’art. 8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima, o che comunque risultino all’esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti le specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.



COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Per le caratteristiche del pesce “surgelato”, le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

B) *Verdure Surgelate*

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

C) *Pesce congelato*

Ai fini igienici il pesce dovrà essere contenuto in idonei involucri protettivi. I prodotti saranno consegnati con mezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a -18°C.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a scongelazione avvenuto e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

Filetti di platessa: devono avere colore bianco, essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3= filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 – 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

Nel caso di utilizzo di filetti di platessa preimpanati l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

7. PRODOTTI VARI

A) Sale

E' previsto l'uso di sale iodato.

B) Acqua minerale

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo "Acqua minerale naturale", non addizionata di anidrite carbonica . Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/1992 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua dovrà essere contenuta in confezioni di cartone da lt. 1 o lt. 0,500, a richiesta delle scuole e in bottiglie in PET da cl. 50 circa per i cestini.

Il quantitativo da somministrare sarà di cl. 0,250 procapite giornaliero.

E' prescritto il rispetto delle percentuali di provenienza di cui al PANGPP 2020