

## **CRITERI GENERALI**

1. Tutti i prodotti oggetto del presente capitolato devono essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda: la produzione, il confezionamento, l'imballaggio, i materiali di imballaggio, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e devono possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme nazionali e comunitarie.

In particolare, gli imballaggi dovranno rispondere a quanto stabilito nel "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" - approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 618 del 5 aprile 2013 e aggiornato con successiva deliberazione n. 27 del 20 gennaio 2017. L'affidatario dovrà garantire che ogni imballaggio (primario, secondario e terziario) utilizzato risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

2. Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
3. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si siano verificati problemi che compromettano o possano compromettere la salute pubblica.
4. Non sono ammesse forniture di prodotti o prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti.
5. L'impiego di additivi deve essere conforme alla normativa vigente. Per quanto riguarda l'utilizzo di sostanze coloranti o aromatizzanti si dovrà dare la preferenza a coloranti naturali ed aromi naturali.
6. Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere fornite in confezioni integre, esenti da sporczia superficiale e calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine. Dovrà essere posta particolare attenzione affinché gli imballaggi siano costituiti da materiale smaltibile e/o riciclabile nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine della raccolta differenziata dei rifiuti. Gli imballi dovranno essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, costruiti a regola d'arte di modo da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto del prodotto.
7. Nel caso di prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari almeno al 70%. Shelf life inferiori saranno ammesse solo se giustificate da cause di forza maggiore e comunque il periodo di vita residua alla consegna dovrà essere sufficiente alle necessità della struttura richiedente.

## Allegato 1

<b>Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna): Alimento</b>	<b>Shelf life al momento della consegna</b>
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
alimenti congelati/surgelati	vita commerciale residua almeno del 50%

8. Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà fornire i prodotti corrispondenti, per qualità e tipo, a quelli offerti in gara.
9. Nel caso di indisponibilità temporanea o definitiva di uno o più prodotti offerti in sede di gara, l'aggiudicatario dovrà darne comunicazione all'Amministrazione motivandone le cause. Potrà chiedere la sostituzione del prodotto indisponibile inviando, ove presente, la scheda tecnica del nuovo prodotto, in anticipo rispetto alla consegna purché questo sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato ed offerti in sede di gara. I nuovi prodotti dovranno comunque essere autorizzati dal direttore dell'esecuzione del contratto o suo incaricato. Saranno a carico dell'aggiudicatario i costi di eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione verranno sottoposti i nuovi prodotti.
10. Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti alla sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.
11. In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta ai sensi dei due punti precedenti l'aggiudicatario non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.
12. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di ulteriori prodotti, rispetto a quelli richiesti/offerti in gara previa valutazione della relativa scheda tecnica e della spesa.
13. Tutte le specifiche, relative ai prodotti dei lotti, indicate nel presente allegato sono volte a garantire il livello qualitativo delle derrate alimentari impiegate nel servizio di ristorazione che l'Amministrazione eroga ai propri ospiti e nella mensa aziendale senza in alcun modo voler identificare prodotti specifici (fatti salvi quelli esplicitamente indicati), produttori o commercializzatori.

## **LOTTO 1 – CARNE**

### **AVICUNICOLI**

Tutte le carni dovranno essere fornite allo stato fisico di refrigerato a temperatura compresa tra 0° e + 4° C., e trasportate con automezzi appositamente autorizzati.

Tutte le carni dovranno essere prodotte in stabilimenti provvisti di autorizzazione e con i requisiti dettati dalla normativa vigente in materia.

La derrata consegnata dovrà presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

#### **I polli a busto** dovranno:

- essere classificati nella categoria A conformemente ai Regolamenti Comunitari n.1906/90 - 1538/91 e successive modificazioni;
- provenire da animali di buona qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa fra i due ed i cinque giorni) raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi d'uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco, e intestini;
- essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
- essere ricoperti da pelle pulita, elastica e non dissecata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 o Kg. 1,200 con una tolleranza in più o in meno del 10% (dieci per cento).

#### **I fusi di pollo** dovranno:

- provenire da animali di buona qualità, regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa tra i due ed i cinque giorni) raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non dissecata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
- essere di peso di gr. 200/250 con una tolleranza del 10% (diecipercento) in più o in meno

#### **I petti di pollo** dovranno:

- presentare le stesse caratteristiche richieste per i polli a busto per quanto compatibili;
- essere privi di pelle e sterno;
- dovranno essere privi di ossa;
- essere di peso, per ciascun petto intero, compreso tra gr. 300 - 400;

#### **I petti di tacchino** dovranno:

- provenire da tacchini femmina sani, con sviluppo regolare delle masse muscolari, buona conformazione e stato di nutrizione ottimale;
- dovranno presentare colorito roseo, consistenza soda, privi di traumi, emorragie o essudati;
- essere lavorati senza i residui dei muscoli delle ali (alotte)
- non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 3.300;

#### **La carne di coniglio** deve:

- provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;

## Allegato 1

- presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

### Confezionamento

I polli a busto ordinati con sterno in alto ed i conigli devono essere consegnati in cassette o cestelli di plastica e dovranno riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria.

I petti di tacchino, i fusi di pollo e i petti di pollo dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, con etichettatura corrispondente alla normativa vigente. Tali confezioni dovranno essere etichettate singolarmente e riportare tutte le diciture previste dalla vigente normativa.

### Etichettatura

Le singole confezioni dei tagli anatomici dovranno riportare in modo indelebile, facilmente leggibile e chiaramente visibile sulla confezione o su un'etichetta inseritavi o appostavi in maniera inamovibile, i seguenti dati:

- la denominazione del taglio anatomico;
- lo stato fisico (fresco);
- la categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni con riferimento alla classificazione della griglia C.E.E.;
- la data di confezionamento;
- il termine minimo di conservazione indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro il \_\_\_\_\_" precisando giorno, mese ed anno;
- le modalità e temperatura di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S");
- le indicazioni obbligatorie previste dal Reg. C E 1760/2000 con successive integrazioni e modifiche.
- deve essere dichiarata la data di macellazione.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- deve essere priva di sostanze anabolizzanti, antibatterica, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come stabilito dal regolamento CEE.

### **CARNI BOVINE**

- **girello bovino adulto**: taglio ottenuto dalla coscia bovina costituito dal muscolo semitendinoso, correttamente toelettato e pronto all'uso;
- **spalla disossata bovino adulto** (intendendosi le parti muscolari che hanno per base scheletrica la scapola, l'omero, il radio-ulna ovvero l'accorpamento dei tagli anatomici solitamente denominati girello di spalla, fesone, copertina, copertina di sotto, muscolo e geretto anteriore);
- **spezzatino bovino adulto tagliato**: dovrà essere ottenuto da tagli anatomici del quarto anteriore bovino, con quantità di tessuto adiposo riconducibile ad una carne con marezzatura moderata;
- **spalla di vitello** disossata senza ossobuco.

### Confezionamento

I singoli tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, in sacchetti di polietilene trasparenti per alimenti, perfettamente sigillati e non forati o altro idoneo contenitore (confezionamento primario); un imballaggio secondario, in contenitori rigidi, dovrà garantire la protezione delle singole confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

### Etichettatura

## Allegato 1

Le singole confezioni dei tagli anatomici dovranno riportare in modo indelebile, facilmente leggibile e chiaramente visibile sulla confezione o su un'etichetta inseritavi o appostavi in maniera inamovibile, i seguenti dati:

- la denominazione del taglio anatomico;
- lo stato fisico (fresco);
- la categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni con riferimento alla classificazione della griglia C.E.E.;
- la data di confezionamento;
- il termine minimo di conservazione indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro il \_\_\_\_\_" precisando giorno, mese ed anno;
- le modalità e temperatura di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S");
- le indicazioni obbligatorie previste dal Reg. C E 1760/2000 con successive integrazioni e modifiche.
- deve essere dichiarata la data di macellazione.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- deve essere priva di sostanze anabolizzanti, antibatterica, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come stabilito dal regolamento CEE.

### Trasporto

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi muniti della prevista autorizzazione sanitaria ed in grado di assicurare il mantenimento della derrata ad una temperatura compresa tra 0° C. e +4°C.

### **TIPIZZAZIONE DELLE CARNI**

- carne di bovino adulto: Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento CEE n.1208/1981 e successive modificazioni, che ripartisce le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine, oggetto della presente fornitura, dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a due anni - categoria A - classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento "due" o "tre".

- carni di vitello: dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 700/2007 e provenire da animali di ambo i sessi di età non superiore a 8 mesi, ben formati, con cosce piene ed in buono stato di ingrassamento e nutrizione. La carne dovrà essere di colore rosa, ben dissanguata, asciutta ed in perfetto stato di conservazione.

### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

Le derrate consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere in buono stato di conservazione, avere normali caratteristiche organolettiche e requisiti di igienicità e toelettatura;
- essere presentate con standards internazionali di lavorazione e mondatura;
- le confezioni dovranno essere integre e non dovranno presentare né liquido ematico in eccesso, né totali o parziali scollamenti dell'involucro;
- le masse muscolari dovranno aver raggiunto la giusta acidificazione con un valore di PH non superiore a 5.6 (cinque.sei);
- per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche dei prodotti dovranno essere rispettati i limiti previsti dall'attuale normativa (BURV 12/3/2004 n. 30, Legge 283/1962 art. 5, OM 7/12/1993, Reg. CE 2073/2005, reg. CE 1441/2007) e i dati scientifici di settore.
- le masse muscolari profonde dovranno risultare perfettamente sterili.

## **CARNI DI SUINO E PRODOTTI DELL'INDUSTRIA SALUMIERA**

Ottenuta da suini sani e in perfetto stato di nutrizione, macellati a peso vivo non inferiore a kg. 150.

Ogni taglio dovrà essere lavorato secondo standard, disossato a seconda della tipologia, privo di cotenna e grasso di copertura; dovrà essere fornito allo stato fisico di refrigerato (+2, +4 gradi C) in confezione sottovuoto; dovrà presentare normali caratteristiche organolettiche nonché requisiti di igienicità e di toelettatura; essere completamente mondata dal tessuto adiposo (grasso) e con un rapporto qualitativo muscolo grasso identificabile in una marezzatura moderata.

Sulle confezioni dovranno figurare le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Non saranno accettate quelle confezioni che presenteranno rotture manifeste o scollamenti parziali o totali dell'involucro, alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso, presenza di liquido ematico trasudatizio in quantità eccessiva.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario.

Deve presentare colore roseo, tessitura compatta, grana fine.

### **L'etichettatura**

dovrà essere conforme a quanto previsto da normative sanitarie in vigore. In particolare:

- denominazione del prodotto
- stato fisico
- categoria commerciale degli animali da cui provengono
- termine di conservazione indicato chiaramente con la indicazione da consumarsi preferibilmente entro.....
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore-confezionatore
- la sede di produzione e confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme al DPR n°286/94
- la data di produzione
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- Il fornitore su specifica richiesta dovrà produrre copia dei referti analitici riguardante la procedura di autocontrollo aziendale.

Le carni e i prodotti dell'industria salumiera dovranno provenire da stabilimenti di produzione, lavorazione e conservazione ufficialmente riconosciuti e autorizzati di origine italiana e di 1<sup>a</sup> qualità.

Le derrate consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

### **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO**

Dovrà essere di peso non inferiore a Kg. 5,5 e di provenienza nazionale, stagionatura minima di 10 mesi, di bel colore rosato uniforme, di sapore dolce non salato, né amaro, sano all'ago e immune da difetti esterni ed interni.

### **PROSCIUTTO COTTO DI 1a QUALITA'**

Dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. del 21/09/2005 e ottenuto esclusivamente dalla coscia intera pressata; di peso non inferiore a Kg. 7, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni né interni. Dovrà inoltre essere privo di caseinati e derivati del latte e senza fonti di glutine.

Dovrà essere, ben asciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

### **MORTADELLA DI BOLOGNA**

Dovrà essere di 1a qualità di peso non inferiore a Kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà inoltre essere priva di caseinati e derivati del latte e senza fonti di glutine.

Dovrà presentarsi priva di fessurazioni o spaccature, in perfetto stato di conservazione, con impasto roseo ed omogeneo e lardelli bianchi e sodi.

## Allegato 1

### **WURSTEL**

Dovranno essere privi di caseinati e derivati del latte e senza fonti di glutine.

### **COTECHINO**

Dovrà essere di puro suino in budello naturale. L'impasto dovrà essere preparato nelle seguenti proporzioni: 35% di carne magra, 30% di cotenna, 35% di grasso duro, con tolleranza del 5% in più o in meno.

Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere appieno alla tipologia del prodotto con peso minimo di 1 (uno) kg (è preferibile il prodotto precotto e sottovuoto).

### **SOPPRESSA VENETA**

Dovrà essere di puro suino e non dovrà essere di pezzatura inferiore a Kg. 3 - stagionatura superiore a 60 giorni ed inferiore a 90 giorni.

Per la conservazione degli insaccati sarà consentito solamente l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità minima di 15 cgr per Kg. di prodotto finito, oppure l'uso di salnitro nella quantità di 25 cgr per Kg. di prodotto finito. La polvere di latte magro potrà essere aggiunta in quantità non superiore al 2%.

### **SPECK**

Deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

### **LONZA**

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e Divo n. 286/94 e aggiornamenti.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Deve presentarsi di colore rosso, aspetto vellutato, a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e scarsa venatura.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, a temperatura di trasporto tra I+ 70 C.

Deve presentare ottime caratteristiche igieniche e assenza di alterazioni microbiche e fungine e deve essere in confezioni sottovuoto e possedere buone caratteristiche microbiologiche.

### **PANCETTA**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Deve essere dichiarata la stagionatura effettuata che non deve essere inferiore a due mesi.

### **SALAMI STAGIONATI**

Deve essere riportata indicazione relativa al tipo di salame (suino/ suino- bovino) e rispettare le caratteristiche del tipo dichiarato. Non deve presentare in modo percettibile parti connettivali.

Deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto.

Deve avere maturazione ottimale (maggiore di 2 mesi), omogenea e non deve presentare zone di rammollimento.

Non deve avere una parte esterna eccessivamente secca ed una interna particolarmente molle.

### **CERVO**

Il colore della carne deve essere rosso scuro tipico del cervo e l'aspetto della carne deve essere compatto. La carne deve provenire da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e deve recare il numero di riconoscimento CE dello stabilimento da cui provengono.

## **LOTTO 2 – SURGELATI**

Gli alimenti congelati/surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione.

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$  della temperatura del prodotto.

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

I prodotti congelati sono da intendersi quelli sottoposti ad un processo speciale di raffreddamento, definito "congelamento"; le condizioni di congelamento ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore; il prodotto, sigillato all'origine sarà sottoposto al trattamento a freddo descritto e mantenuto a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale. Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferiore.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione di peso non superiore a 1 kg.

Relativamente ai prodotti ittici la percentuale di glassatura (acqua di copertura stratificata) non deve superare il 20% (venti per cento); tale percentuale, da indicare sulle confezioni, non deve essere inclusa nel peso dichiarato. Su ogni confezione va indicato il peso netto che deve corrispondere a quello fatturato.

I prodotti surgelati di verdura dovranno essere preferibilmente di produzione nazionale.

Le verdure dovranno essere accuratamente mondate e pulite, senza corpi estranei, pronte per la cottura, al naturale senza aggiunta di qualsiasi condimento

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della materia prima, devono essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno e devono impedire che il prodotto si disidrati in fase di stoccaggio o che sia esposto a bruciature da freddo.

Il colore dei surgelati deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, il sapore deve corrispondere a quello della materia prima originale dopo cottura. I prodotti devono essere di I qualità e non devono presentare alcuna alterazione del loro stato di surgelazione.

Il minestrone dovrà avere minimo n. 10 verdure equamente distribuite.

Gelato vaschetta 1 kg: caffè, fiordilatte, panna spagnola, fior di panna, vaniglia, nocciola, cacao, fragola, limone, amarena, cioccolato, fiordilatte

Gelato coppetta 50 g: fragole/limone, panna