

“Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari”

DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **Organismi Geneticamente Modificati** (OGM) tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/07 e di tutte le altre normativa vigenti in materia. Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: "**da agricoltura biologica – controllato da....**".- seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale devono ottemperare a quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo, 2005/2245 (INI), approvata il 6 luglio 2006 e devono provenire dai circuiti di commercializzazione e/o dalle associazioni indicate nell'allegato 1 di suddetta Risoluzione.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani. Dovranno essere conformi al Reg. CE n. 510/06 e successive integrazioni e modificazioni.

L' Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o di tale paese. Questo prodotto possiede determinate, la reputazione o altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata. Dovranno essere conformi al Reg. CE n. 510/06 e successive integrazioni e modificazioni

Imballaggi

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.

Per quanto riguarda le carni, disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n. 109 e la D.Lgs del Governo 16/02/93 n.77 , D.Lgs 108/92 e successive integrazioni e modificazioni.

Rintracciabilità

L' I.A., ai sensi dell'art. 18 del Regolamento C.E. 178 del 28 Gennaio 2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Non è necessario fornire tale documentazione per le seguenti tipologie di prodotti:

- provenienti da agricoltura biologica,
- provenienti dal Mercato Equo e Solidale,
- a Denominazione di Origine Protetta (DOP),
- a Indicazione Geografica Protetta (IGP),

Questi tipo di alimenti sono prodotti a filiera controllata e rintracciabile. La tracciabilità è, infatti, garantita dai diversi disciplinari che ne regolano e/o normano le produzioni.

INDICE

Lotto N. 1: LATTE e DERIVATI, FORMAGGI e LATTICINI

1. LATTE INTERO UHT
2. YOGURT MAGRO NATURALE E FRUTTA
3. BUDINI (VANIGLIA, CIOCCOLATO, CREME CARAMEL) UHT
4. BURRO
5. FIOR DI LATTE E MOZZARELLA
6. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
7. STRACCHINO E CRESCENZA
8. PROVOLONE E PROVOLONCINO DOLCE
9. PARMIGIANO REGGIANO DOP
10. PECORINO ROMANO DOP
11. RICOTTA DI MUCCA
12. CIOCCOLATO (da agricoltura biologica)

Lotto N. 2: PANE, FARINA E DERIVATI, PASTA, RISO

1. PANE CASERECCIO FRESCO (da agricoltura biologica)
2. PANINI ALL'OLIO FRESCHI (da agricoltura biologica)
3. PAN CARRE' (da agricoltura biologica)
4. PANE GRATTUGIATO (da agricoltura biologica)
5. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 OPPURE TIPO 1 (da agricoltura biologica)
6. LIEVITO DI BIRRA "secco"
7. PASTA DI SEMOLA di grano duro
8. PASTA ALL'UOVO
9. PASTE RIPIENE- RAVIOLI
10. POLENTA PRONTA (da agricoltura biologica)
11. RISO "parboiled" (da agricoltura biologica)

Lotto N. 3: CARNI BOVINE, EQUINE, SUINE, OVINE FRESCHE; CARNI AVICUNICOLE FRESCHE; UOVA; SALUMI

1. CARNI BOVINE FRESCHE
 - a) BOVINO ADULTO
 - b) VITELLO
2. CARNE DI AGNELLO FRESCA
3. CARNI SUINE FRESCHE
4. CARNE DI CAVALLO FRESCA
5. CARNI AVICUNICOLE FRESCHE
 - a) PETTI DI POLLO interi
 - b) FUSI (COSCIA) DI POLLO
 - c) FESA DI TACCHINO INTERA
 - d) CONIGLIO INTERO fresco disossato
6. UOVA di gallina in guscio (da agricoltura biologica)
7. SALUMI
 - a) MORTADELLA BOLOGNA (IGP)
 - b) PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ
 - c) PROSCIUTTO COTTO ARROSTO
 - d) PROSCIUTTO CRUDO PARMA (DOP)

e) BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)

f) PANCETTA TESA

Lotto N. 4 PRODOTTI ITTICI ED ORTIVI SURGELATI

1. **PRODOTTI ITTICI**
 - a) **PESCI SURGELATI: TRANCI**
 1. **TRANCE DI PALOMBO (MUSTELUS MUSTELUS)**
 - b) **PESCI SUGELATI: FILETTI E FIORI**
 2. **FILETTI DI PLATESSA (PLEURONECTES PLATESSA)**
 3. **FILETTI DI ROMBO (PSETTA MAXIMA)**
 4. **FIORI DI MERLUZZO O DI NASELLO (GADUS MORRHUA E MERLUCCIUS MERLUCCIUS)**
 5. **FILETTI DI LIMANDA (LIMANDA LIMANDA)**
 6. **FILETTI DI HALIBUT (HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)**
2. **PRODOTTI ORTIVI**
 - **SPINACI A CUBETTI (da agricoltura biologica)**
 - **PISELLINI PRIMAVERA (da agricoltura biologica)**
 - **FAGIOLINI VERDI (da agricoltura biologica)**
 - **CUORI DI CARCIOFO**
 - **ASPARAGI**
3. **GELATO**

Lotto N. 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

1. **FRUTTA (da agricoltura biologica)**
 - ALBICOCCHE (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - ARANCE (da agricoltura biologica) categoria Ia** Cultivar richieste:
 - Navel, Ovale, Tarocco, Sanguinello, Moro.**
 - BANANE (mercato Equo e Solidale) categoria Ia**
 - CILIEGIE (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - CLEMENTINE (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - FRAGOLE (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - LIMONI (da agricoltura biologica) categoria Ia** Cultivar richieste: Sicilia e Campania
 - MANDARINI (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - MELONE (da agricoltura biologica)**
 - MELE (da agricoltura biologica) categoria Ia** Cultivar richieste: Golden, Delicious, Red Delicious, Stark.
 - PERE (da agricoltura biologica) categoria Ia** Cultivar richieste: Abate, Conference, Decana, Kaiser, Coscia.
 - PESCHE (da agricoltura biologica) categoria Ia** Cultivar richieste: pesche a polpa gialla, nettarine.
 - PRUGNE rosse e gialle (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - UVA DA TAVOLA bianca e rossa (da agricoltura biologica) categoria Ia**
 - KIWI (da agricoltura biologica) categoria Ia**
2. **ORTAGGI, VERDURE (da agricoltura biologica)**
 - AGLIO secco bianco categoria Ia**
 - BASILICO a mazzetti**
 - BIETOLA Categoria Ia**
 - BROCCOLO tipo "Romanesco" categoria Ia**
 - CAROTE categoria Ia**

CAVOLFIORE categoria Ia
CETRIOLO categoria Ia
CIPOLLE categoria Ia
FINOCCHI categoria Ia
INSALATE (tipo: cappuccina, canasta, romana, indivia) Categoria Ia
MELANZANE categoria Ia
PATATE categoria Ia
POMODORI categoria Ia
PREZZEMOLO a mazzetti
ROSMARINO
SEDANO a coste
ZUCCA Butternut gialla e okkaido
ZUCCHINE categoria Ia

Lotto N. 6 ALIMENTI IN SCATOLA

1. *POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO A CUBETTI (da agricoltura biologica)*
2. *TONNO ALL'OLIO DI OLIVA*
3. *MAIS DOLCE IN SCATOLA*
4. *CECI, FAGIOLI BORLOTTI E LENTICCHIE SECCHI (da agricoltura biologica)*
5. *OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE (da agricoltura biologica)*
6. *PESTO ALLA GENOVESE (da agricoltura biologica)*

Lotto N. 7 BEVANDE VARIE

1. *ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE IN BOTTIGLIE DI PLASTICA*
2. *VINO BIANCO*
3. *SUCCO DI FRUTTA (da agricoltura biologica)*

Lotto N. 8 CONDIMENTI VARI – SPEZIE

1. *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN LATTA (da agricoltura biologica)*
2. *OLIO EXTRA VERGINE OLIVA IN BOTTIGLIA DI VETRO (da agricoltura biologica)*
3. *ACETO DI VINO*
4. *SALE IODATO*
5. *PRODOTTI ESSICCATI IN BARATTOLO*
6. *NOCE MOSCATA*
7. *ZAFFERANO*

Lotto N. 9 PRODOTTI PER PARTICOLARI ESIGENZE DIETETICHE

1. *FORMAGGINO OMOGENEIZZATO*
2. *GALLETTE DI RISO*
3. *GALLETTE DI MAIS*
4. *PANE INTEGRALE FRESCO A FETTE*
5. *CREMA DI RISO MAIS TAPIOCA*
6. *TONNO AL NATURALE*
7. *OLIO DI OLIVA VITAMINIZZATO*
8. *OLIO DI SEMI DI MAIS*
9. *LATTE DI SOIA*
10. *YOGURT DI SOIA*
11. *BUDINI DI SOIA*
12. *GELATO ALLA SOIA*
13. *PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE*

Lotto N. 1 LATTE e DERIVATI, FORMAGGI e LATTICINI

1. LATTE INTERO UHT in confezioni da 0,5 l - 1 l

Caratteristiche generali:

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero, di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Caratteristiche Merceologiche

Confezioni da 0.5 l e 1 l

Caratteristiche della confezione:

Imballaggio: il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni. Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni. Confezionamenti e recipienti devono essere opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo. La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

Etichettatura: conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

2. YOGURT magro naturale e frutta, in vasetti di plastica da 125 g cad.

Caratteristiche generali

Yogurt: con la denominazione yogurt si intende latte fresco pastorizzato fermentato da microrganismi specifici acidificanti (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*), vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a 106/g. Dovrà essere confezionato con latte, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Yogurt magro naturale: il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi come previsto dalla Legge n. 994/29 e successive modificazioni. In particolare, il contenuto di sostanza grassa non deve superare l'1%.

Yogurt magro naturale alla frutta: il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti (Legge n. 994/29 e successive modificazioni ed integrazioni) relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta (D.M. n. 209/96). Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. La frutta deve essere di buona qualità; priva di difetti, odori e sapori anomali.

Deve avere:

- le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- Batteri lattici $<10^6/g$
- Coliformi $\leq 10/ml$
- Stafilococco aureo $\leq 10/ml$
- Listeria monocytogenens assente in 1 g
- Salmonella spp. assente in 25 g (n = 5 c = 0)
- Muffe $<10/g$
- Lieviti $<10^2/g$

- un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve:

- contenere caglio;
- presentare una pellicola in superficie spesso indice di aggiunta di latte in polvere.

Caratteristiche Organolettiche

Deve avere:

- consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato;
- sapore leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2).
- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero.

Non deve avere:

- coagulo molle, composto di grumi;
- poco saporito se il fermento è indebolito;
- uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro, indice di conservazione ad oltranza.

Caratteristiche Merceologiche

Confezioni da 125 g in vasetto di plastica per alimenti

Caratteristiche della confezione

Imballaggio:

- Confezioni da 125 g in vasetto di plastica costruiti con un materiale abilitato dal D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.
- Deve essere conservato per non oltre 20 gg. dal confezionamento a 4°C, la confezione una volta aperta va consumata velocemente.
- La confezione deve essere priva di rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati o ammaccature che deprimono il contenuto.

Etichettatura: conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 77/93, D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, D.P.R. n. 327/80 artt.47, 52 e successive modificazioni ed integrazioni..

3. BUDINI (VANIGLIA, CIOCCOLATO, CREME CAMEL) UHT in vasetti di plastica da 80 e 110g cad.

Caratteristiche generali

Budino uht: prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, e/o creme caramel amido, pectina e/o carragenina, che rispondano ai requisiti previsti dal D.P.R n. 54/97 e alla circolare n. 16 del 1 dicembre 1997 e successive modificazioni ed integrazioni. Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo "uht". Devono essere in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le cariche microbiche devono rientrare nei

limiti previsti dal D.P.R n. 54/97 (attuazione Reg. 92/46/CEE) e successive modificazioni ed integrazioni.

Caratteristiche Organolettiche

Deve avere:

- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature.

Non deve avere:

- odore, sapore e colori anomali e/o sgradevoli.

Caratteristiche Merceologiche

Confezioni da 80 e 110g in vasetto di plastica cad. al gusto di: vaniglia, cioccolato, creme caramel.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: confezioni da 80 e 110g in appositi contenitori sigillati costruiti con un materiale abilitato dal D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n.327/80 e D.Lgs. n.109/92 e successive modificazioni e integrazioni.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C oltre a tutte le altre condizioni previste dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

4. BURRO in pani da 500 g e da 250 g

Caratteristiche generali

"Il nome di burro è riservato al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte o dal siero di latte" (Legge n. 1526/56 e Legge n. 202/83) e prodotto da stabilimenti riconosciuti dal Reg. CE 853/2004.

Deve essere:

- ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- fresco e non sottoposto a congelamento;
- corrispondere alla seguente composizione (art. 3 della Legge n. 1526/56 come modificato da art. 54 della Legge n. 142/92, Reg. CE 2991/94):
 - umidità non superiore al 16%;
 - non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto;
 - estratto secco non grasso lattiero del 2%.
- D.M. n. 209/96 (e successive modificazioni ed integrazioni): disposizioni legislative che consentono l'aggiunta al burro di caroteni (E160a) come coloranti e di cloruro di sodio.

Non deve essere:

- in alcun modo alterato.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- sapore dolce;
- pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo.

Non deve avere:

- in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni;
- gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche merceologiche

Pani da 250 g e da 500 g.

Caratteristiche della confezione:

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni;

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

5. FIOR DI LATTE E MOZZARELLA in confezione sigillata con liquido di governo

Caratteristiche generali

Fior di latte: *"Formaggio crudo a pasta filata". Formaggio preparato con latte vaccino pastorizzato, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.*

Deve avere:

- buone caratteristiche microbiche;
- grasso minimo contenuto: 44% sulla sostanza secca.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- superficie liscia e lucente;
- i singoli pezzi interi e compatti;
- colore bianco porcellanato.

Non deve:

- presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.
- mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;

Caratteristiche merceologiche

- Confezioni sigillate in busta con liquido di governo.
- Conservanti: assenti.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni;

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

6. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Caratteristiche generali:

Formaggio di pasta filata molle

Alla mozzarella di bufala il riconoscimento della denominazione di origine è avvenuta con il D.P.R. 28/9/1979, nel quale si trovano anche disposizioni in materia di disciplinari di produzione. Il 28/9/1981, nasce dall'unione dei maggiori caseifici produttori il *Consorzio Nazionale per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala*, e ad esso con il DM 21/3/1983, viene assegnato l'incarico di vigilare sull'applicazione delle disposizioni della legge n. 125/54. La tutela vera e propria della mozzarella di bufala trova un valido alleato nel

regolamento CE 2081/92, il quale prevede la **Denominazione di Origine Protetta** riservata al prodotto agroalimentare *"originario di una regione, di un luogo determinato o di un paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata"* Reg. CE 2081/92 art. 2 comma 2a. Con il DPCM del 10 maggio 1993 viene riconosciuta la denominazione di origine controllata alla *Mozzarella di Bufala Campana* e viene definito il disciplinare di produzione. Così all'articolo 2 vediamo definita l'area geografica di provenienza del latte, mentre l'art. 4 ci fornisce prescrizioni circa le tecniche di allevamento e di produzione. Senza dubbio però la svolta vera e propria si ha solo con il regolamento CE n. 1107 del 12/6/96 che riconosce il DOP e quindi la tutela comunitaria al marchio "mozzarella di bufala campana", la quale entra a pieno titolo fra i prodotti agroalimentari a Denominazione di Origine Protetta. Con successivo regolamento CE n. 103/2008 (pubblicato sulla GUCE L31 del 5 febbraio 2008) sono state approvate alcune modifiche al disciplinare di produzione in ordine alla disciplina produttiva e all'ampliamento dell'area di produzione (le modifiche al disciplinare sono state pubblicate sulla G.U. n. 47 del 25.02.2008, pag. 36).

Deve avere:

- buone caratteristiche microbiche;
- grasso minimo contenuto: 52% sulla sostanza secca;
- più del 65% di umidità

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- forma rotondeggiante;
- superficie liscia e lucente;
- i singoli pezzi interi e compatti;
- colore bianco porcellanato;
- aspetto succoso;
- sapore dolce o leggermente acidulo;
- al taglio un po' di sierosità biancastra, grassa e profumo di fermenti lattici.

Non deve:

- presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- presentare occhiature;
- mai essere viscida (difetto di microflora), né ruvida, né rugosa, né scagliata (difetto di conservazione).

Caratteristiche merceologiche

- Confezioni sigillate in busta con liquido di governo.
- Conservanti: assenti.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni;

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

7. STRACCHINO E CRESCENZA in vaschetta di plastica per alimenti

Caratteristiche generali

Stracchino: formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto utilizzando latte vaccino e di forma quadrata.

Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30÷40 minuti a 31÷33°C.

- Grasso minimo contenuto: 50% sulla sostanza secca.
- La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata (+4°C).
- Conservanti: rispetto del D.M. n. 209/96 (e successive modificazioni ed integrazioni).

Caratteristiche Organolettiche

La pasta deve essere:

- compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Non deve:

- presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caratteristiche merceologiche

- In vaschetta di plastica per alimenti.

Caratteristiche della confezione

- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

8. PROVOLONE E PROVOLONCINO DOLCE in confezione in atmosfera protettiva

Caratteristiche generali

Provolone: formaggio crudo a pasta filata prodotto da latte vaccino, viene stagionato per sei mesi.

- Grasso minimo contenuto: 45% sulla sostanza secca.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- Crosta: liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato
- Pasta: compatta, priva di occhi
- Colore bianco tendente a paglierino
- Sapore con spiccata tendenza dolce, profumi e aromi di latte cotto e di burro

Non deve avere:

- difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

Caratteristiche merceologiche

- Confezioni sigillate in atmosfera protettiva

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni; le confezioni in atmosfera protettiva devono essere conformi al D.M. 209/96, al D.P.C.M. 311/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

9. PARMIGIANO REGGIANO DOP in confezioni sigillata in atmosfera protettiva

Caratteristiche generali

Formaggio a denominazione di origine (Reg. CE 510/06 e successive modificazioni ed integrazioni); D.P.R. n. 1269/55, modificato dai DD.PP.RR. 15 luglio 1983 e 09 febbraio 1990; deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97, alla Circ.M. n. 16 del 1° dicembre 1997 ed al disciplinare di produzione.

- Deve provenire dalle province di Parma o Reggio Emilia;
- Grasso minimo contenuto: 32% sulla sostanza secca.
- Stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.
- Il coefficiente di maturazione deve essere 33.8 con una tolleranza di ± 8 .
- Deve riportare sulla crosta e in modo ben visibile il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ".
- Deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4.

Caratteristiche organolettiche

La pasta deve avere:

- colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile.

La pasta non deve avere:

- difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- difetti esterni tipo marcescenze o altro.

Caratteristiche merceologiche

- Confezioni sigillate in atmosfera protettiva.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni; le confezioni in atmosfera protettiva devono essere conformi al D.M. 209/96, al D.P.C.M. 311/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal

produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

10. PECORINO ROMANO DOP

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e coagulato con caglio di agnello, secondo le norme e la marchiatura del formaggio "pecorino tipo romano" approvate con D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955.

Caratteristiche generali

Il formaggio stagionato dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane;
- peso da 8 a 20 Kg. per forma;
- altezza da 14 a 22 cm. per forma; con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta cappata con olio, morchia d'olio di oliva, o sego, e generalmente colorata in marrone, più o meno scuro con terre speciali;
- pasta compatta, bianca o leggermente paglierina;
- sapore piccante caratteristico;
- grasso della sostanza secca: minimo 36%.
- zona di produzione: territori delle province di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo.

Il pecorino dovrà essere stagionato per almeno 8 mesi.

Non deve presentare:

- gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni; le confezioni in atmosfera protettiva devono essere conformi al D.M. 209/96, al D.P.C.M. 311/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

11. RICOTTA DI MUCCA confezioni sigillate in vaschetta di plastica per alimenti

Caratteristiche generali

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

- Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche
- Non sono ammessi conservanti
- Tenore in grasso circa 20%
- Umidità 60÷65 %
- E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata

Caratteristiche organolettiche

Deve essere:

- fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

Non deve essere:

- con sapore, odore o colorazioni anomali.

Caratteristiche merceologiche

- Confezioni sigillate in vaschetta di plastica per alimenti.

Caratteristiche della confezione:

- Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche e integrazioni

Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 (integrato e modificato in particolare dal DL 108/92) e successive modificazioni ed integrazioni. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, al D.Lgs. n. 77/93 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

12. CIOCCOLATO in barrette da 20 e 30g

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Il prodotto è definito dalla DL 178/03 successive integrazioni e modifiche. Sono esclusi i grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il cioccolato ed i prodotti dolciari al cioccolato dovranno pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L 109/92 e successive integrazioni e modifiche .

Lotto N. 2 PANE, FARINA E DERIVATI; PASTA, RISO, PUREA DI PATATE, PREPARATI PER BRODO

1. PANE CASERECCIO FRESCO a fette con sale confezioni da 25 e 50g

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Caratteristiche generali

Pane casareccio: è ottenuto da farina di ottima qualità di tipo 0, lievito naturale, sale alimentare e acqua senza aggiunta di prodotti chimici o biologici secondo le modalità di preparazione e di composizione indicate dalla Legge n. 580/67, D.P.R. n. 502/98 e successive modificazioni ed integrazioni. Non deve contenere sostanze imbiancanti o altre non consentite (Legge n. 283/62 e successive modificazioni ed integrazioni). La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente con crusca né devono essere utilizzati nell'impasto residui di pane (Legge 283/62, D.P.R. 502/98 e successive modificazioni ed integrazioni).

Il contenuto di umidità massima tollerata è quello previsto dalla Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni, pari a:

- umidità massima 29% per pezzature fino a 70 g;
- umidità massima 31% per pezzature da 100 a 250 g;
- umidità massima 40% per pezzature oltre i 1000 g.

Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- crosta dorata e croccante, leggermente friabile al taglio, aderente alla mollica e di spessore di 3-8 mm;
- la mollica porosa, elastica, senza macchie e non riducibile in pasta se compressa tra le dita.

Non deve avere:

- il gusto e l'aroma con anomalie tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa, farina cruda, o altro.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni a fette da 25 e 50g. Il pane deve essere confezionato con involucro in busta forata monorazione.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: la fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, D.M. 25 giugno 1981, D.M. n. 220/93 e successive modificazioni ed integrazioni;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, la data di confezionamento, in conformità all'art. 22 del D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

2. PANINI ALL'OLIO FRESCHI da 30g

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Caratteristiche generali

Panini all'olio: il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche fissate dalla Legge 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, con l'aggiunta degli ingredienti previsti agli artt. 19 e 20. Il prodotto non deve contenere meno del 4.5% di sostanze grasse riferite alla sostanza secca. I condimenti impiegati possono essere: burro, olio di oliva in tutti i tipi ammessi dalla legge, ma non di sansa di oliva rettificato, strutto.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere:

- con mollica bianca, morbida ma non collosa, con alveolature regolare;
- con impasto privo di "grumi" di farina ed all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farine di altra specie.

Non deve essere:

- con gusto ed aroma anomali, tipo: gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido e di farina cruda, di muffa o altre alterazioni organolettiche.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni da 30 g. Il pane deve essere confezionato a pezzi singoli con involucro in busta forata monorazione.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, D.M. 25 giugno 1981, D.M. n. 220/93 e successive modificazioni ed integrazioni;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, la data di confezionamento, in conformità all'art. 22 del D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

3. PAN CARRE'

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 DPR 502/98 e DM 209/9, DM 312/98 e successive integrazioni e modificazioni.

Il pan carrè deve essere in confezioni originali sigillate. Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Gli ingredienti dovranno essere:

- farina di grano tenero tipo '0'
- acqua
- olio vegetale
- sale
- lievito di birra
- malto di mais
- aromi naturali.

Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e data di scadenza del prodotto secondo la normativa vigente

4. PANE GRATTUGIATO in confezioni (busta) da 1 kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Caratteristiche generali

Pane grattugiato: deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve essere privo di conservanti, coloranti, grassi e condimenti aggiunti. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro con umidità <10 ±3%.

Il prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere:

- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve essere:

- con odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Caratteristiche merceologiche

Confezioni in busta da 1 Kg

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, ermeticamente chiuse in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

5. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 o 1 in confezioni da 1kg e 5 kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Caratteristiche generali

Farina di grano tenero tipo 0 e 1: la farina di grano tenero è il prodotto che si ottiene dalla macinazione e dal successivo abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Le caratteristiche di composizione e di qualità sono previste dalla Legge n. 580/67 titolo II art. 7, D.P.R. 1878/01 e successive modificazioni ed integrazioni. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni). La farina di tipo grano tenero di tipo 0 o 1 non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Il prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere:

- di colore bianco latte impalpabile;

- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve essere:

- con umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- di colore, odore e sapore anomali.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni da 1kg e 5 kg

Caratteristiche della confezione:

Imballaggio: confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

6. LIEVITO DI BIRRA "secco" in bustine da 7 g

Caratteristiche generali

Lievito: lievito secco naturale impiegabile per la panificazione o produzione di prodotti tipo "pizza", deve essere costituito da cellule in massima parte viventi di *Saccaromyces cerevisiae* con adeguato potere fermentativo secondo quanto prescritto dall'art. 13 D.P.R. n. 567/53 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere:

- privo di grumi e corpi estranei.

Non deve essere:

- con odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Caratteristiche merceologiche

Bustine da 7 g

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

7. PASTA DI SEMOLA di grano duro in sacchi da 5 kg di vari formati

Caratteristiche generali

Paste alimentari: "la pasta destinata al commercio è il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato con semola di grano duro ed acqua, o con semolato di grano duro ed acqua, o con semola integrale di grano duro ed acqua. I vari tipi di pasta, denominati, in relazione al tipo di semola utilizzato (semola, semolato, semola integrale di grano duro), pasta di semola di grano duro, o

pasta di semolato di grano duro, o pasta di semola integrale di grano duro, hanno un'umidità massima percentuale di 12,50% e differiscono per altre caratteristiche compositive (contenuto in ceneri, in proteine, acidità massima in gradi)".

Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni. L'etichettatura come previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni. La legge italiana (D.P.R. n. 187/01) fissa per tutti i tipi di pasta secca, ottenute da grano duro, una tolleranza massima del 3% di farina di grano tenero.

Pasta di semola di grano duro: la pasta di semola di grano duro deve essere confezionata con sfarinato di semola di grano duro con caratteristiche di cui all'art. 9 della Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni. Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico.

Caratteristiche organolettiche

Deve:

- essere in perfetto stato di conservazione,
- avere odore gradevole e aspetto uniforme,
- essere ben "scolpita" e se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposito dovrà fratturarsi;
- offrire elevata resistenza alla cottura;
- avere un'elevata resa di cottura (a 100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4);
- al momento della distribuzione avere consistenza elastica e non molliccia;
- avere un elevato assorbimento dei condimenti;
- avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta;
- avere basso grado di spappolamento.

Non deve:

- presentare odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, aree di disidratazione;
- presentare all'interno della confezione materiali estranei, di natura organica o inorganica;
- presentare rottura o cambiamento di forma una volta raggiunto il punto di cottura stabilito;
- essere collosa, cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile e il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% dei formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

Caratteristiche merceologiche

Sacchi da 5 Kg di vari formati

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

8. PASTA ALL'UOVO in confezioni da 5 kg, formato tagliatelle

Caratteristiche generali

Pasta secca all'uovo: prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, prive di guscio, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per kg di semola, come citato nell'art. 3.1 della Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni. Le uova possono essere sostituite da ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina rispondente ai requisiti prescritti dal D.Lgs. n. 65/93. Tale pasta deve essere posta in vendita con la denominazione di pasta all'uovo.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere:

- aspetto omogeneo;
- sapore gradevole;
- odore gradevole;
- colore giallo;
- caratteristiche di buona tenuta alla cottura, un buon aumento in peso, un basso sedimentazione (inf. in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni da 5 Kg di formato tagliatelle

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

9. PASTE RIPIENE- RAVIOLI

Pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno" nei tipi comunemente chiamati "tortellini, ravioli, tortelloni". La produzione dovrà avvenire secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580, DPR 187/01 e successive integrazioni e modificazioni.

Il prodotto dovrà essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto e provenire da stabilimenti autorizzati CEE.

Il ripieno dovrà essere costituito da:

1. carni bovina ed avicola (60% min. sul ripieno) addizionate anche da altri ingredienti di seguito elencati fra quelli consentiti dal D.M. n° 264 del 27/4/98 e successive integrazioni e modifiche come:
 - prodotti lattiero caseari
 - ovo prodotti
 - pangrattato
 - ortaggi
 - in modica quantità: aromi, spezie, piante o parti di piante aromatiche
2. spinaci e ricotta addizionati anche da altri ingredienti di seguito elencati tra quelli consentiti dal D.M. n° 264 del 27/4/98 e successive integrazioni e modifiche come :
 - prodotti lattiero caseari
 - ovo prodotti
 - pangrattato
 - in modica quantità: aromi, spezie, piante o parti di piante aromatiche

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno.

10. POLENTA PRONTA

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Ingredienti :

Acqua, farina di mais, acido tartarico.

La polenta si presenta solida ed ha colore giallo.

Le confezioni devono essere sottovuoto, sigillate, senza rotture, difetti e devono riportare tutte le indicazioni richieste dal D.Lgs. 109/1992 successive integrazioni e modificazioni.

Deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

11. RISO "parboiled", confezione da 5 kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Caratteristiche generali

Riso parboiled: la denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della Legge n. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso parboiled è prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone di varietà RIBE o RINGO o ARIETE con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Il trattamento è diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne la resistenza allo spappolamento in cottura.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico;

Caratteristiche organolettiche

Deve:

- avere un aspetto omogeneo;
- avere colore uniforme e non opaco;
- risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa;
- essere sano, ben secco, privo di corpi estranei e di impurezze varie;
- resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma;
- presentarsi, al momento della somministrazione, con i grani cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Non deve:

- contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 %;
- lasciare le mani "incipiate";
- avere cattivi odori;
- presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni da 5 Kg

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Lotto N. 3 CARNI BOVINE, EQUINE, SUINE, OVINE FRESCHE;
CARNI AVICUNICOLE FRESCHE; UOVA; SALUMI

1. CARNI BOVINE FRESCHE

a) Bovino adulto lavorato, porzionato pronto cottura, confezionato sottovuoto, provenienza cat. "A" ed "E" - classe U/2

Caratteristiche: La carne fresca oggetto della seguente fornitura deve provenire da animali delle specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito di età superiore ai 12 mesi e inferiore ai 24 mesi, le cui carcasse appartengano alle categorie "A" ed "E" secondo il Reg. CEE 1026/91 e successive modificazioni ed integrazioni e la cui conformazione anatomica per lo sviluppo delle masse muscolari della coscia, schiena e spalla, dia profili nell'insieme convessi e sviluppo muscolare abbondante con grasso di copertura e sulla parte interna della cassa toracica di scarsa entità corrispondente alla classe "U/2" del suddetto Reg. CEE.

La carne dovrà provenire esclusivamente da bovini da carne di allevamenti nazionali o CEE aventi le caratteristiche sopra descritte ed essere di animali assoggettati a disciplinari di produzione in allevamento controllati da organismi terzi indipendenti, e/o che abbiano ottenuto per le carni un certificato di filiera controllata ed assoggettati a disciplinari di etichettatura volontaria autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE. Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito;

le carni non dovranno presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lvo 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97), né residui di antiparassitari.

Confezionamento e/o imballaggio:

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

i materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

La carne sarà fornita in confezione sottovuoto, porzionata e pronto cottura, accuratamente rifilata e mondata del grasso, del connettivo e da cartilagini.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono , al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Caratteristiche generali

La carne deve presentare grana fine, aspetto brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Inoltre:

- deve soddisfare i requisiti igienici ed essere prodotta in conformità alle disposizioni vigenti ai sensi del D.Lgs. 286/94, del D. M.. 23 novembre 1995 e successive modificazioni ed integrazioni.
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE come previsto dal D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni ed integrazioni;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere macellata e sezionata nel rispetto dell' O.M. 27 marzo 2001 ed ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Reg. CEE 1760/2000 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato regolamento;
- deve essere fornita la documentazione inerente a quanto richiesto nella parte:

Caratteristiche.

- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto di provenienza alla categoria A oppure E, U/2; dovranno essere altresì fornite le schede tecniche dei prodotti;
- deve presentare buone caratteristiche microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- deve essere confezionata sottovuoto; con s/v a regola d'arte, totale, privo di liquidi disciolti, con assenza di macchie superficiali o colorazioni anormali delle carni. Saranno respinte le confezioni che evidenzino all'interno presenza di aria per perdita di vuoto. L'etichetta dovrà essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e riportare tra l'altro il peso, il tipo (es. fettine, I scelta) ed il taglio anatomico di provenienza.

Tipologia dei tagli e preparazioni consentite:

- Fettine scelte di posteriore: fesa, noce, scamone.
- Magatello, pesce, cappello del prete: arrosto.
- Reale, cappello del prete, sbordone: spezzatino.
- Reale, spalla: carne macinata.

Grammatura prevista e confezione:

- *FETTINE SCELTE DI POSTERIORE DI BOVINO ADULTO in confezioni sottovuoto da 2,5 kg. e da 5 kg*
 - Fettine di fesa g 100, 120, 140, 150
 - Fettine di noce g 100, 120, 140, 150
 - Fettine di scamone g 100, 120, 140, 150
- *SPEZZATINO SCELTO DI BOVINO ADULTO, in confezione sottovuoto da 2,5 kg. e da 5 kg*

- *ARROSTO DI BOVINO ADULTO, in confezione sottovuoto:*
 - Magatello - dal peso compreso tra i 2,5 e i 3 kg.
 - Pesce - dal peso compreso tra i 2,5 e i 3 kg
 - Cappello del prete - dal peso compreso tra i 2,0 e i 3 kg.

b) VITELLO lavorato, porzionato pronto cottura, confezionato sottovuoto

Caratteristiche: la carne fresca di vitello deve provenire da un animale della specie bovina macellato prima dell'8° mese, la cui carcassa non superi il peso di 185 kg, come previsto dalla Legge 204/2004 e successive modificazioni ed integrazioni.

La carne deve provenire da vitelli di allevamenti nazionali o CEE, deve soddisfare i requisiti igienici ed essere prodotta in conformità alle disposizioni vigenti ai sensi del D.Leg. 286/94, del D.M. 23 novembre 1995 e successive modifiche; deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento muniti del bollo CEE.

Deve essere garantita la rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva dei lotti di carne fornita ai sensi del Reg. CEE 1760/2000, e deve essere etichettata in conformità al citato Regolamento.

La carne deve avere un colorito rosa essere tenera e a grana fine; deve essere confezionata sottovuoto, porzionata e pronto cottura.

Tipologia dei tagli e preparazioni consentite:

- Bocconcini di vitello (trance magre di anteriore o posteriore)
- Arrosto (sbordone, pesce, cappello del prete)
- Fettine scelte di vitello (fesa, noce, scamone)

Grammatura prevista e confezione:

- *BOCCONCINI DI VITELLO in confezione sottovuoto da 2,5 kg. e da 5 kg*
- *ARROSTO DI VITELLO in confezione sottovuoto*
 - Sbordone
 - Pesce
 - Cappello del prete
- *FETTINE SCELTE DI POSTERIORE DI VITELLO in confezione sottovuoto da 2,5 kg e da 5 kg*
 - Fettine di fesa g 100 e g 150
 - Fettine di noce g 100 e g 150
 - Fettine di scamone g 100 e g150

2. CARNE DI AGNELLO FRESCA

Carne di agnello fresca. Agnello fresco, nazionale, I^a qualità. Confezionato sottovuoto tagliato, pronto cottura.

Caratteristiche:

la carne di agnello oggetto della fornitura deve provenire da agnelli di allevamenti nazionali, dal peso dopo la macellazione, senza testa e corata, compreso tra i 7 e i 9 kg, di I^a qualità, deve soddisfare i requisiti igienici ed essere prodotta in conformità alle disposizioni vigenti ai sensi del D. Lgs. 286/94, del D. M. 23 novembre 1995 e successive modifiche ed integrazioni; deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni, le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma. Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal regolamento CE 853/2004.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

Le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal regolamento CE 853/2004.

Le carni non dovranno presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lvo 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97), né residui di antiparassitari;

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Il prodotto deve avere una shelf life di 28 giorni.

Tipologia dei tagli

- *POLPA DI AGNELLO disossata, confezionata in busta di materia plastica per alimenti*

3. CARNI SUINE FRESCHE

Caratteristiche:

la carne di suino oggetto della fornitura deve provenire da suini di allevamenti nazionali o CEE, di razze da carne di I^a qualità. La parte carnosa dovrà risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose. Il grasso di copertura dovrà essere appena spalmato. La carne dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa; la grana dovrà essere fina e la tessitura compatta.

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

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

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal regolamento CE 853/2004.

Le carni non dovranno presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lvo 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97), né residui di antiparassitari;

Confezionamento e/o imballaggio

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

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE e Dir.89/396/CEE e del D.Lgs 286/1994, Dir. 91/497/CEE e Dir.91/498/CEE).

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

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,

- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

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

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

La shelf life della carne sottovuoto non dovrà essere superiore ai 21 giorni per le confezioni il cui peso sarà pari o superiore al kg; non maggiore di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg.

Tipologia dei tagli

- *LOMBATA DI SUINO fresca disossata intera (lonza), in confezione sottovuoto*

4. CARNE DI CAVALLO FRESCA

Caratteristiche: la carne di cavallo oggetto della fornitura deve provenire da allevamenti nazionali o CEE, deve soddisfare i requisiti igienici ed essere prodotta in conformità alle disposizioni vigenti ai sensi del D. Lgs. 286/94, del D. M. 23 novembre 1995 e successive modifiche ed integrazioni; deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE in conformità al D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

La carne sarà confezionata in atmosfera protettiva, nel rispetto della disciplina sanitaria prevista dal D.M. n° 49/1988 e successive modificazioni ed integrazioni; l'etichetta dovrà essere conforme alle norme contenute nel citato decreto e riportare, tra l'altro, il peso, il tipo ed il nome del taglio di provenienza.

Tipologia dei tagli

- *FETTINE DI NOCE (ROSA) DI CAVALLO confezionate in atmosfera protettiva g 100 e g. 150*

5. CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Caratteristiche generali

Le carni avicunicole utilizzate devono essere confezionate sottovuoto e devono rientrare fra le seguenti categorie:

cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"),
anche di pollo (denominazione commerciale "sovracoscia"),
petti di pollo (denominazione commerciale "petti"),
petti di tacchino (denominazione commerciale "petto/fesa"),
busto con cosci di coniglio disossato.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 e successive integrazioni e modificazioni

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nel Reg. n. 1991/1538/CEE, devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la

refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

I tagli di pollame devono essere

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni non dovranno presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lvo 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97), né residui di antiparassitari;

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

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

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg. CE853/2004.

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

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE e D.L.gs 109/1992 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche ed integrazioni).

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

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

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

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

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°) per tutta la durata del trasporto.

La shelf life della carne sottovuoto non dovrà essere superiore a 12 giorni.

a) PETTI DI POLLO interi

Caratteristiche generali

Petto di pollo: dovrà essere fresco refrigerato, classe A, di pollo di allevamento a terra, nazionale. Sarà fornito confezionato in atmosfera protettiva, con data di confezionamento recente, e data di scadenza non inferiore a giorni dieci rispetto alla data di consegna.

b) FUSI (COSCIA) DI POLLO da 125 g, confezionati su vassoio

Caratteristiche: fusi di pollo fresco, classe A, di allevamento a terra, nazionale, dal peso di 200 gr. circa cadauno.

c) FESA DI TACCHINO INTERA per arrosto confezionata in atmosfera protettiva

Fesa di tacchino intera: proveniente da maschio giovane; completamente disossata; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Confezionata in atmosfera modificata con data di confezionamento recente e data di scadenza non inferiore a giorni 10 rispetto alla data di consegna.

d) CONIGLIO INTERO fresco disossato, tagliato e confezionato sottovuoto

Caratteristiche: dovrà essere fresco, di provenienza nazionale, di I^a qualità, con marchio ufficiale di qualità del coniglio nostrano ai sensi del D.M. 4 agosto 1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà essere prodotto e commercializzato in conformità alle disposizioni contenute nel D.P.R. n° 559/92 e alle sue norme di modifica previste nel D.P.R. n° 364/96 e nel D.P.R. n° 18/98.

Il coniglio intero, sarà fornito tagliato, pronto cottura in confezione sottovuoto, etichettato secondo le norme contenute nel D.Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

6. UOVA di gallina in guscio

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

UOVA fresche di gallina produzione nazionale, di CAT. A I^a qualità da 53/63 g, a guscio colorato CAT. M, in confezione di plastica da n. 6 uova

Caratteristiche: fresche, di allevamenti nazionali, in gabbia, cat. A, cat. M (dal peso da 53 g a 63 g), in confezioni da 6-12 uova.

Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in impianti o locali in cui la temperatura è mantenuta artificialmente sotto i + 5°C; devono

avere guscio e cuticola normali, puliti ed intatti, camera d'aria di altezza non superiore a 6 mm. e immobile; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe con sviluppo impercettibile; assenza di odori anormali.

Le confezioni devono presentare un'etichetta conforme alle norme di commercializzazione previste dal Decreto M.I.P.A.F. 19 giugno 2002 e dal Reg. CEE n° 2295/ 2003 nonché ad ogni altra norma successiva a modifica ed integrazione. Le uova dovranno riportare la stampigliatura dei dati di rintracciabilità del prodotto nonché la stampigliatura della data di scadenza.

7. SALUMI

b) MORTADELLA BOLOGNA (IGP), intera o trancio in confezione sottovuoto

Mortadella di puro suino IGP ai sensi del Reg. CEE 1549/98

Caratteristiche: la mortadella deve possedere tutte le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione "Mortadella Bologna" Sarà fornito intera o in tranci, in confezioni s/v, con etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Inoltre, in conformità all'art. 7 del citato disciplinare, le confezioni dovranno presentare la dicitura "Mortadella Bologna" in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

c) PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, intero o trancio in confezione sottovuoto

Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti.

Prosciutto cotto senza glutine, derivati del latte e senza polifosfati aggiunti.

Caratteristiche: ottenuto da coscia di suino, deve presentare le caratteristiche qualitative e di composizione ed essere prodotto secondo le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle Attività Produttive 21 settembre 2005. Il prosciutto cotto scelto deve possedere un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deaddittivato (UPSD): < 78.5.

Prodotto da stabilimento CEE nazionale nel rispetto delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 537/92 e successive modificazioni ed integrazioni ed etichettato in conformità al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni. Sulla superficie di taglio devono essere chiaramente identificabili, in tutto o in parte, i muscoli principali della coscia intera del suino (semitendinoso, semimenbranoso, quadricipite e bicipite femorale).

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

Il prosciutto non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto deve presentare delle fasce muscolari ben visibili. I tranci di prosciutto devono essere confezionati sottovuoto in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti di etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

L'aggiunta di ingredienti e di alimenti diversi di quelli di cui al D. Lgs. 107/92, a scopo di aromatizzazione, sarà segnalata da specifica integrazione della denominazione di vendita.

d) PROSCIUTTO COTTO ARROSTO intero o trancio in confezione sottovuoto

Il prosciutto cotto arrosto deve provenire da cosce fresche di suino maturo. Le cosce devono subire una rigorosa selezione delle carni per poter subire questo tipo di lavorazione. Le carni vanno salate.

Il peso deve essere compreso tra i 5 e gli 8 kg.

Il confezionamento e l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa .

Il prodotto deve presentare una shelf life di 180 giorni e va mantenuto a una temperatura massima di 9°C.

e) PROSCIUTTO CRUDO PARMA (DOP), intero confezione sottovuoto

Prosciutto crudo a denominazione di origine protetta ai sensi del Reg. CEE 1107/96.

Caratteristiche: il prosciutto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste nel disciplinare di produzione predisposto dal consorzio. Sarà fornito intero, in confezioni s/v, con etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Inoltre, al fine di garantire l'origine del prosciutto affettato le confezioni devono presentare impresso in modo indelebile il marchio con la corona ducale a 5 punte, con la scritta Parma nell'ovale e l'indicazione di un codice che identifica l'azienda dove è stata eseguita la lavorazione del prosciutto, come previsto dal disciplinare di produzione del prosciutto di Parma (DOP).

f) BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP), di Fesa, intera o trancio in confezione sottovuoto

Bresaola IGP – Reg. CEE n° 1263/96.

Caratteristiche: la Bresaola dovrà possedere tutte le caratteristiche qualitative e di composizione ed essere prodotta secondo quanto previsto nel disciplinare di produzione. Sarà fornita intera o in tranci, in confezione sottovuoto, etichettata nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni. Inoltre, come previsto nel disciplinare di produzione la confezione dovrà presentare la dicitura "Bresaola della Valtellina" in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta, seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

g) PANCETTA TESA, trancio in confezione sottovuoto

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

Composizione: suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante E301.

Conservanti ammessi: E250 – E252.

Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Lotto N. 4 PRODOTTI ITTICI ED ORTIVI SURGELATI

Caratteristiche generali dei prodotti surgelati

Per *alimenti surgelati* intenderemo tutti quei prodotti alimentari sottoposti al processo di "surgelazione" (-18 °C) che dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore. I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, in particolare il D.Lgs. n. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità dovrà risultare negativo.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalle leggi in vigore che in particolare specifica che le confezioni dovranno:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Riguardo alle etichette si precisa che oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche. In particolare:

- 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 della attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento;
- l'indicazione del lotto di appartenenza.

Il trasporto dovrà avvenire con veicoli o contenitori adibiti per alimenti surgelati che dovranno essere muniti di appropriata autorizzazione richiesta all'autorità sanitaria competente come da D.Lgs. 110/92, D.M. 493/95, Reg. CE 37/2005 e successive modificazioni ed integrazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

1. PRODOTTI ITTICI

Caratteristiche generali

I prodotti ittici surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lgs. n. 531/92 e successive modificazioni ed integrazioni, dal Reg. CEE 104/2000, 2665/2001 e del Decreto Legge del 27/03/2002 e successive modificazioni ed integrazioni.

Devono essere salubri ed incondizionatamente idonei alla alimentazione umana, di prima qualità commerciale, liberati e privi delle parti di scarto ed in perfetto stato di conservazione.

I prodotti ittici surgelati non devono contenere coloranti ed additivi chimici, né essere stati sottoposti a precedenti trattamenti, anche iniziali, di salagione, essiccamento, affumicamento, cottura, né contenere sostanze estranee.

I prodotti dovranno:

- essere costituiti da pesci o molluschi o crostacei sani, in stato di naturale freschezza, in buone condizioni fisiche e, se trattasi di molluschi eduli lamellibranchi, provenire da impianti di allevamento autorizzati (cozze) o da banchi naturali ubicati in zone acque marine idonee sotto il profilo igienico-sanitario (vongole) e, comunque, classificate dalla Regione competente per territorio in "approvate";
- non aver subito in precedenza trattamenti di congelazione o ricongelazione;
- essere stati sottoposti ad un trattamento di congelazione rapida, tale da abbassare la temperatura "a cuore" del prodotto a non meno di -18°C , entro 4 ore;
- essere stati costantemente conservati e trasportati ad una temperatura non superiore a -18°C , senza interruzione dal momento della preparazione al momento della consegna;
- la glassatura, se presente, deve essere dichiarata e deve formare uno strato continuo ed uniforme. Non deve essere superiore al 20% del peso del prodotto: tale percentuale sarà considerata come tara. Il calo peso non dovrà essere superiore al 30% del peso totale lordo.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato lo scongelamento in acqua e il congelamento di un prodotto fresco o già scongelato.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici surgelati relative all'odore, colore, sapore e consistenza devono essere proprie e non devono presentare alterazioni.

Caratteristiche merceologiche

Caratteristiche della confezione: gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. n. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni, 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.

Imballaggio: I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e successive modifiche ed integrazioni. I prodotti surgelati contenuti in confezioni originali chiuse non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzione nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte.

Etichettatura: sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92, dal D.Lgs. n. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni. In tutte le confezioni dei prodotti consegnati dovrà essere indicata la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura (D.M. 27 marzo 2002, modificato dal D.M. 25 luglio 2005). In conformità al D.Lgs. n. 110/92 dovrà essere indicata la data di

produzione e di confezionamento e il termine minimo di conservazione; la scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e confezionamento e i prodotti consegnati dovranno avere almeno sei mesi di validità conservativa.

I prodotti dovranno essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad uno stato fisico di congelamento, ad una temperatura di -18 °C in tutti i punti del prodotto. In conformità al D.Lgs. n. 110/92 durante il trasporto saranno tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto di 3 °C al massimo.

a) PESCI SURGELATI: TRANCI.

Caratteristiche generali:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i tranci non devono presentare:
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
 - i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- Trance di palombo (*Mustelus Mustelus*) - 130/150 g

b) PESCI SUGELATI: FILETTI E FIORI.

Caratteristiche generali

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;

- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la porzione di filetto di merluzzo o nasello surgelato denominata commercialmente "fiore", di pezzatura di 80/120 g, dovrà avere tessuto muscolare riconoscibile macroscopicamente, non frammentato, senza pelle e deliscato.

Specie richieste:

- Filetti di Platessa (*Pleuronectes Platessa*) - 120/150 g
- Filetti di rombo (*Psetta Maxima*) 130/150 g
- Fiori di merluzzo o di nasello (*Gadus morrhua e Merluccius Merluccius*) - 80/120 g
- Filetti di limanda (Limanda Limanda) - 120/150 g
- Filetti di halibut (*Hippoglossus Hippoglossus*)

2. PRODOTTI ORTIVI

Verdure surgelate: caratteristiche generali

I prodotti ortivi surgelati devono essere conformi al D.Lgs. 110/92, alla Legge n. 32/68, al D.M. 493/95 e successive modificazioni ed integrazioni inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati. Le confezioni devono contenere la quantità di prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso ed il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono essere:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- assenti additivi chimici;
- i residui di prodotti fitosanitari inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione;
- il più possibile uniformi per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti.

Non devono essere:

- presenti vegetali estranei dal dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate.

Caratteristiche organolettiche

Devono essere:

- non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva di ghiaccio sulla superficie;
- con odore e sapore rilevabili e propri del prodotto di origine.

Non devono essere:

- di consistenza legnosa ma la verdura non deve apparire spappolata;
- con presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di fagiolini.

Caratteristiche merceologiche

Confezioni da 2,5 Kg

Caratteristiche della confezione:

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. n. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni, 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.

Imballaggio: I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura: sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92, dal D.Lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

a) SPINACI A CUBETTI in confezioni da 2,5 Kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Spinaci surgelati: caratteristiche generali

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. Gli spinaci devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati a cubetti con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C. Dovranno essere a foglie grandi e quasi privi di gambo, di tipo nostrano "riccio".

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- Colore: verde brillante ed uniforme
- Sapore-odore: tipici della varietà impiegate
- Consistenza: normale, non fibrosa
- E' tollerata una minima percentuale (2%) di foglie gialle o ingiallite, avvizzite, (sono quelle foglie che presentano un appassimento evidente, con conseguente colorazione bruna), attaccate da malattie e/o insetti, (sono le foglie che presentano chiari segni di attacchi crittogamici o parassitari);
- assenza di erba estranea filiforme (graminacee)
- assenza di piante intere con radici
- assenza di fioritura con porta semi (sono raggruppamenti di foglie, con steli fioriferi evidenti);
- minime percentuali (8%) di gambi superiori a 3 cm. (valutando la distanza dell'attacco fogliare)

b) PISELLINI PRIMAVERA, calibro inf. a 8,75 mm in confezioni da 2,5 Kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Piselli surgelati: caratteristiche generali

Il prodotto deve essere ottenuto da materia prima fresca, sana, a giusto grado di maturazione e sufficientemente esente da difetti. I piselli devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido, calibrati e conservati a temperatura di -18°C; dovranno essere di pezzatura omogenea. Devono presentare una minima percentuale (1-2%) di grani gialli o bianchi o decolorati, (grani che presentano una parziale decolorazione con deboli sfumature di verde), macchiati (macchie sulla superficie provocate da crittogame e/o parassiti), imbruniti (grani che presentano inscurimento evidente, legato, ad una sovracottura e non ad una marcescenza incipiente), così come di cotiledoni liberi, bucce, brandelli e frammenti (sono le varie parti costituenti i grani, allo stato libero).

Calibro richiesto

Piselli verdi Finissimi (FF) 7,5 - 8,75 mm.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- Colore: verde brillante uniforme
- Sapore-odore: dolce tipico senza retrogusti
- Consistenza: tenera uniforme

c) FAGIOLINI VERDI - calibro fino a 7,5 mm in confezioni da 2,5 Kg

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Fagiolini surgelati: caratteristiche generali

Devono essere verdi, interi senza filo, (fagiolini con filo sono quelli che presentano all'assaggio un filo resistente alla masticazione), omogenei come pezzatura; il prodotto deve essere ottenuto da bacelli freschi, teneri, non completamente maturi (fagiolini sovramaturi sono quelli che si presentano con le cavità del seme asciutte, fibrose, biancastre con semi rigonfi e duri) ed esenti da difetti. I fagiolini devono essere lavati, spuntati (non spuntati sono i fagiolini che presentano gli apici, una marcata o insufficiente spuntatura), calibrati, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di - 18°C. Devono, essere in numero estremamente ridotto i fagiolini ossidati ovvero quelli che presentano una superficie di taglio ossidata tendente al bruno - marrone e comunque non marcescente. Sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

Calibro richiesto

Fagiolini verdi Finissimi (FF) 6,0 - 7,5 mm.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- Colore: verde brillante uniforme
- Sapore-odore: tipici del prodotto fresco
- Consistenza: ferma, carnosa, non fibrosa o molle

d) CUORI DI CARCIOFO in confezioni da 2,5 Kg

Cuori di carciofo surgelati: caratteristiche generali

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di *Cynara scolymus*, lavati e surgelati individualmente. Colore verde e sapore caratteristico, assenza di note estranee e di retrogusto estranei, consistenza tipica non legnosa. Il prodotto non deve apparire spappolato.

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

e) ASPARAGI SURGELATI in confezioni da 2,5 Kg

Devono essere di colore verde caratteristico, non deve esserci presenza di colorazioni anomale, la parte chiara del gambo deve essere stata accuratamente asportata. Il prodotto non deve avere consistenza legnosa né apparire spappolato, deve avere colore omogeneo e non presentare impurità.

3. GELATO

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, vaniglia, addensanti, aromi naturali.

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

trasportati e conservati rispettando le disposizioni di legge ;

con carica microbica nei limiti della normativa vigente ;

eventuali preparati ed aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del D.M. 27/2/96 n. 20 e successive modifiche.

le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e successive modifiche;

i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta;

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura minima di -10°C).

Lotto N. 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CHE SI POTRANNO UTILIZZARE NELLE CUCINE

CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA SECONDO LA STAGIONALITÀ

GENNAIO: arance, banane, mandarini, mele, kiwi, pere.

FEBBRAIO: arance, banane, mele, kiwi, mandarini, pere.

MARZO: arance, banane, mele, Kiwi, pere.

APRILE: banane, mele, Kiwi.

MAGGIO: banane, mele, fragole, meloni, ciliegie.

GIUGNO: albicocche, ciliege, fragole, banane, pesche, meloni, cocomeri, prugne, susine, ciliegie.

SETTEMBRE: mele, prugne, susine, uva, banane, cocomero, melone.

OTTOBRE: mele, uva, pere, banane.

NOVEMBRE: arance, banane, clementine, mandarini, mele, pere, Kiwi, uva.

DICEMBRE: arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, pompelmi, Kiwi.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LA STAGIONALITÀ

GENNAIO: bietola, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, patate, cappuccina, sedano, zucca, prezzemolo.

FEBBRAIO: bietola, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, cappuccina, patate, prezzemolo, sedano, zucca.

MARZO: bietola, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, lattuga, patate, rosmarino, salvia, sedano, zucca.

APRILE: bietola, carote, cipolle, finocchi, lattuga, patate novelle, sedano, zucca, zucchine, pomodori, cetrioli, melanzane.

MAGGIO: bietola, carote, cipolle, lattuga, patate novelle, pomodori, sedano, zucca, zucchine, cetrioli, melanzane.

GIUGNO: bietola, carote, cipolle, sedano, lattuga, patate, pomodori, zucca, zucchine, cetrioli, melanzane.

SETTEMBRE: bietola, carote, cipolle, lattuga, patate, pomodori, sedano, zucca, zucchine, cetrioli, melanzane.

OTTOBRE: bietola, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, patate, sedano, zucca, zucchine, pomodori, cetrioli, melanzane.

NOVEMBRE: bietola, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, zucca, zucchine.

DICEMBRE: bietola, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, zucca, zucchine.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE).

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna e sull'imballaggio. Gli ortaggi, nonché la frutta, devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento e privi di germogli.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentirne il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione scolastica. Inoltre, i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell' interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e delle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi devono essere:

- di materiale idoneo;
- solidi;
- nuovi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Su ogni imballaggio deve essere riportato esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista;
- marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione;
- etichettatura deve essere conforme ai D.L.vo 109/92 e 68/00 e successive integrazioni ed integrazioni.

1. FRUTTA FRESCA (da agricoltura biologica)

Caratteristiche generali

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione (secondo il calendario ortofrutticolo allegato). Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza (**agricoltura biologica**);
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;

- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, che la renda adatta al pronto consumo, o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non deve esservi presenza di insetti infestanti, nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva di macchie di zolfo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione;

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. La differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Classificazione di categoria:

Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza.

- Categoria I^a: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di Categoria II^a o frutti con lievi difetti.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive modificazioni ed integrazioni.

ALBICOCCHHE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Albicocche: devono essere: interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari; puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari; non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; privi di odori e sapori anormali. Quando espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo. Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria superiore sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1 cm di lunghezza, quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di 0.5 cm².

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria II^a.

- il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, il diametro consentito per le albicocche deve avere un valore $> 30 \text{ mm} \pm 3\%$
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore $> 12 \text{ Brix} \pm 3\%$ per le albicocche

ARANCE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Arance: devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc... Le arance devono essere pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati); prive di odori e sapori anormali; devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto, è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di arance con le caratteristiche della categoria II^a e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di arance del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a $53 \text{ mm} \pm 3\%$.
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore $> 10 \text{ Brix} \pm 3\%$ per le arance.
- Acidità (espressa in acido citrico) $> 5 \text{ g/l} \pm 3\%$
- Rapporto RSR/Acidità $> 6\% \pm 3\%$.
- Contenuto minimo di succo, in funzione della varietà, di $33 \div 35 \pm 3\%$.

Cultivar richieste:

Navel, Ovale, Tarocco, Sanguinello, Moro.

BANANE (mercato Equo e Solidale da agricoltura biologica) categoria I^a

Banane: i frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento. La buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Possono

presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;
- di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: la lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm \pm 3% e 27 mm \pm 3% (il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro).
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore >18 Brix \pm 3% per le banane.

CILIEGIE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Ciliegie: i frutti devono essere interi, sani, puliti, asciutti, privi di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di ciliege non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturazione. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% di ciliege non rispondenti al calibro min. previsto, ma mai inferiore a 13 -15 mm.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il calibro min. è fissato dai 15 ai 17 mm.
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore > 12 Brix \pm 3% per le ciliegie.

CLEMENTINE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Clementine: i frutti devono essere interi; sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo; puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari); privi di odore e sapore estranei; privi di umidità esterna anormale. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di clementini con le caratteristiche della categoria II^a;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di clementini del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: i clementini sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 35 mm \pm 3%.
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore > 9 Brix \pm 3% per i clementini.
- Acidità (espressa in acido citrico) > 5 g/l \pm 3%
- Rapporto RSR/Acidità $> 6\%$ \pm 3%.
- Contenuto di succo $> 40 \pm 3 \%$.

FRAGOLE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Fragole: i frutti devono essere interi; sani, e soprattutto esenti da terra; privi di odore e sapore estranei; privi di umidità esterna anormale. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. La colorazione deve essere quella tipica della varietà e possono presentare una piccola punta conica bianca.

I frutti dovranno essere di buona qualità, di forma ed aspetto abbastanza omogenei, esenti da terra ed ammaccature. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 25 mm per le varietà a frutto grosso e a 15 mm. per le varietà a frutto piccolo.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di fragole non alle caratteristiche della categoria II^a;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero o peso di fragole del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: le fragole sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza; il calibro minimo non deve essere inferiore a 25 mm per le varietà a frutto grosso e a 15 mm. per le varietà a frutto piccolo.

LIMONI (da agricoltura biologica) categoria I^a

Limoni: Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentata, rugginosità ecc.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di limoni con le caratteristiche della categoria II^a;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di limoni del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 45 mm.
- Contenuto di succo compreso tra il 25 e il 20% in relazione al grado o livello di maturazione.

Cultivar richieste:

Sicilia e Campania

MANDARINI (da agricoltura biologica) categoria I^a

Mandarini: devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gel; puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati; privi di odori e sapori anormali; sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di mandarini con le caratteristiche della categoria II^a;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di mandarini del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: i mandarini sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 45 mm \pm 3%.
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore >9 Brix \pm 3% per i mandarini.
- Acidità (espressa in acido citrico) > 5 g/l \pm 3%
- Rapporto RSR/Acidità $> 6\%$ \pm 3%.
- Contenuto di succo $> 33 \pm 3 \%$.

MELE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Mele: devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari; non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; prive di odori e sapori anormali. Per le mele classificate in questa categoria è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm² di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0.25 cm².

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di mele con le caratteristiche della categoria II^a, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purchè la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di mele del calibro immediatamente superiore o inferiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Parametri chimico-fisici

- Calibrazione: è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto e sul peso. Il diametro consentito per le mele varia: da un valore $\geq 60 \text{ mm} \pm 3\%$ per le mele varietà frutti grossi ad un valore $\geq 55 \text{ mm} \pm 3\%$ per le mele di altre varietà. Il peso consentito per le mele varia: da un valore $\geq 90 \text{ g} \pm 3\%$ per le mele varietà frutti grossi ad un valore $\geq 80 \text{ g} \pm 3\%$ per le mele di altre varietà.
- RSR (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare un valore $> 12 \text{ Brix} \pm 3\%$ per le mele
- Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da $4 \div 7 \text{ Kg/cm}^2 \pm 3\%$.

Cultivar richieste:

Golden, Delicious, Red Delicious, Stark.

MELONE (da agricoltura biologica)

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo.

Condizione del frutto: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Grado BRIX : superiore 14.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

Forma per confezione: cassa 40x60.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PERE (da agricoltura biologica) categoria I^a

Pere: devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; prive di odori e sapori anormali. Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria superiore è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza, quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm^2 di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0.25 cm^2 .

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche della categoria II^a, nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato massimo il 10%, in numero, di pere del calibro inferiore o superiore a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.