

ALLEGATO 10 A

**“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 normative 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.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE FRESCO – ‘TIPO CASERECCIO’

Da agricoltura biologica.

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967, DPR 502/98 e DM 209/96 e successive integrazioni e modifiche. E' prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "O" con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito, confezionato in monoporzioni costituite da 1 o più fette. L'involucro dovrà essere costituito da una pellicola microforata. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Nel pane non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Le confezioni dovranno avere due diversi pesi: 25 gr e 50 gr.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e della legge n. 580/67 e successive integrazioni e modifiche.

PANINI ALL'OLIO

Da agricoltura biologica.

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967, DPR 502/98 e DM 209/96 e successive integrazioni e modificazioni.

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "O", acqua, olio extra vergine di oliva (5%), lievito, sale, farina di malto d'orzo.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti.

Il peso di ogni singola confezione dovrà essere di 30 gr.

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

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e della legge n. 580/67 e successive integrazioni e modifiche.

PANE GRATTUGIATO

Da agricoltura biologica.

Sarà derivato dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della legge 4 luglio 1967 n. 580, , DPR 502/98 e DM 209/96 e successive integrazioni e modificazioni, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00", l'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

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

PAN CARRE'

Da agricoltura biologica.

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0-1

Da agricoltura biologica.

La farina bianca tipo O – 1 è di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967, DPR 1878/01 e successive integrazioni e modificazioni.

Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite.

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

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

POLENTA PRONTA

Da agricoltura biologica.

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.

Dovrà avere una shelf life massima di 90 giorni.

PASTA (pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo e pasta ripiena)

Deve essere di buona qualità.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi e/o neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi del D.Lgs n. 109/1992 e successive integrazioni e modificazioni.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580, DPR 187/01 e successive integrazioni e modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test).

Formati da utilizzare per paste asciutte:

penne rigate, pennette, mezze penne, pipe rigate, pipe rigate piccole, conchiglie, sedani, tortiglioni, rigatoni, mezze maniche, sedanini, fusilli, gramigna, gnocchetti sardi, farfalle, spaghetti.

Formati da utilizzare per minestre:

semi di melone, stelline, corallini, ditalini rigati, conchigliette, grattini.

PASTA SECCA ALL'UOVO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta all'uovo" prodotta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola ed essiccata, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580 DPR 187/01 e successive integrazioni e modificazioni.

Formato: tagliatella

PASTE RIPIENE

Pasta alimentare non essicata 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
 - ovoprodotti
 - 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
 - ovoprodotti
 - 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.

RISO FINO RIBE PARBOILED

Da agricoltura biologica.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione e deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà. La produzione deve essere effettuata come previsto dalla L.325/58 e successive integrazioni e modifiche.

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, e successive modifiche ed integrazioni.

E' richiesto: riso fino ribe tipo parboiled.

Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali, funghi e muffe.

Deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei.

Non deve essere transgenico.

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

GENERI ALIMENTARI VARI

ACETO DI VINO BIANCO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal DPR 162/65, dalla legge 527/82 e successive integrazioni e modifiche.

ACQUA MINERALE

Le acque minerali devono attenersi al DL 25 gennaio 1992 n° 105 e successive modifiche ed integrazioni.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Le confezioni devono essere da 500ml.

VINO BIANCO

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n° 162/65 e successive integrazioni e modifiche.

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/lt (Reg. CE 1493/99 e successive integrazioni e modificazioni) e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo (D.P.R. n° 162/65 e successive integrazioni e modificazioni) .

Le confezioni, bottiglie, fiaschi o tetrapack, non devono avere capacità diverse da quelle indicate dal sopracitato decreto.

Il vino deve essere di origine semplice: designa i vini ottenuti a uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

All' esame organolettico il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore in ceneri e estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o, in presenza di bucce, provenienti da uve bianche.

LEGUMI SECCHI

Da agricoltura biologica.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie verdi, fagioli borlotti e fagioli cannellini.

In confezioni da 1 kg in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992 e successive integrazioni e modificazioni, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive integrazioni e modificazioni.

Caratteristiche:

Devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.

Devono essere essiccati uniformemente.

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

Devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali.

Devono essere privi di muffe, insetti o corpi estranei: pietre, terra, ecc.

Non devono essere transgenici.

Saranno rifiutate partite di legumi di qualità inferiore e in ogni caso non rispondente a quanto sopra indicato, sia per confezionamento, sia per caratteristiche.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Da agricoltura biologica.

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91, reg. CE 796/02 e successive integrazioni e modificazioni.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0.8g per 100g, ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo". Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21 ottobre 1991. All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- numero di perossidi (meq.102/Kg) 20,
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K232 2.4. e K270 0.2
- panel test.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92 e successive integrazioni e modificazioni. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. n. 157/04).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anomala, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

PESTO ALLA GENOVESE

Da agricoltura biologica.

Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva, basilico (30%), farina di anacardi, noci, formaggio, pinoli, aglio.

Il prodotto non deve essere pastorizzato e va conservato a temperatura ambiente.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Dovrà avere una shelf life massima di 180 giorni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conservazione all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà, essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

MAIS DOLCE IN SCATOLA

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione.

Il prodotto dovrà, essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e difetti e devono riportare tutte le indicazioni richieste dal D.Lgs. 109/1992 successive integrazioni e modificazioni.

POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO A CUBETTI

Da agricoltura biologica.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, consigli per l'immagazzinamento.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dal D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi).

I pomodori pelati e la polpa, confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).

Internamente la confezione dovrà essere verniciata (smaltata) non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

NOCE MOSCATA

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere in involucri sigillati conformi alla normativa vigente.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al R.D.L. 2217 del 12.11.36.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Da agricoltura biologica.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

LIEVITO DI BIRRA

In cubetti da gr. 25 confezionati singolarmente.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Il lievito di birra, costituito da varie specie di *Saccharomyces*, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato. Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore brunastro.

SALE MARINO IODATO FINO e GROSSO

Sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio

In conf da 1000 gr.

Caratteristiche tecniche:

Sale marino Alimentare Essiccato a 220°C. Contenuto in NaCl = 99,80%, Umidità = 0.20%, presenza di altri sali Ca++, Mg++, SO4K+ pari al 0,14%. Granulometria tra 0 ed 1 mm.

Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100 gr. di prodotto. Antiagglomerante: E536 Ferrocianuro di Potassio 10mg/kg.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

ERBE AROMATICHE SECCHЕ (origano, alloro, maggiorana, rosmarino, salvia)

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, spezzettate ma non in polvere. Inoltre, devono essere pulite, monde da insetti, e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

SUCCHI DI FRUTTA

Da agricoltura biologica.

Confezioni in brik da 200 ml.

Caratteristiche:

I succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, portata e consistenza semiliquida.

I succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, arancia. Devono possedere le seguenti caratteristiche:

tenore di frutta non inferiore al 45%.

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticriptogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

CIOCCOLATO

Da agricoltura biologica.

Il prodotto è definito dalla DL 178/03. 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 .

CARNI E UOVA

CARNI BOVINE FRESCHE

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati: mela di groppa, girello, noce, sottonoce

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati: muscolo, spalla, campanello

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 di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

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 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.

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 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.

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,
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali,
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione,
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento,
- paese di nascita,
- paese/i di ingrasso.

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 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'idonea 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.

CARNI SUINE FRESCHE

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,

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 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 ($<4^{\circ}\text{C}$) 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.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

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 da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

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

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 ($< 4^{\circ}$) per tutta la durata del trasporto.

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

CARNE DI AGNELLO FRESCA

Deva essere specificata la provenienza: nazionale o estera.

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.

la carne deve avere un colore rosa-rosso e deve presentarsi tenera ed aver subito adeguata frollatura.

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 da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Il prodotto deve avere una shelf life di 28 giorni.

UOVA DI GALLINA IN GUSCIO

Da agricoltura biologica.

Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

Devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr. 60 circa.

Devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate, o refrigerate.

PRODOTTI INSACCATI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. Colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

L'etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE) Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Il prodotto qualora, confezionato in tranci sottovuoto, dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di prosciutto crudo di Parma DOP. In tale dichiarazione dovrà essere indicato il periodo di stagionatura del prosciutto da cui è stato ricavato il trancio.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo 109/92 e successive modifiche, con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

E preferibile che alla consegna presso la mensa il prosciutto abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità calcolata sulla parte magra non superiore al 66%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia);
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

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.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA - I.G.P.

Le zone di produzione devono essere quelle indicate nel disciplinare IGP.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992 e successive integrazioni e modifiche, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive integrazioni e modifiche, con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Descrizione:

La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello, fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. La stagionatura in ogni caso non dovrà essere inferiore alle 4 settimane.

L'umidità deve essere attorno al 53,50% e comunque mai superiore al 60%.

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Regioni di produzione: Lazio, Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Veneto, Piemonte, Toscana, provincia di Trento.

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Essere di forma ovale.

Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, non deve contenere fonti di glutine e senza glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992 e successive integrazioni e modifiche, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive integrazioni e modifiche, con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

PANCETTA TESA

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.

Il prodotto deve essere fornito a tranci e confezionato sottovuoto.

FORMAGGI LATTE E LATTICINI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE.

LATTE UHT

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.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

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.

YOGURT

Yogurt intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta, prodotti secondo la vigente normativa.

Lo yogurt deve avere almeno 15 gg. di conservazione dalla data di consegna. Deve essere esente da conservanti antimicrobici.

Devono essere in confezione monodose da gr. 125 circa integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992 e successive integrazioni e modifiche, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive integrazioni e modifiche.

Lo yogurt deve essere trasportato e conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C secondo la normativa vigente.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispettando le disposizioni del D.P.R. 54/97.

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato o totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina.

La denominazione di formaggio "pecorino" e di "capra" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora o di capra.

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non deve esalare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto previsto dal R.D. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Le zone di produzione devono essere quelle tipiche indicate nel disciplinare DOP.

Il formaggio deve essere: "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche. Pertanto, deve avere impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione del produttore) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti.

Dovrà essere di 1° scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 18 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano avente le caratteristiche richieste e che la stagionatura del prodotto è di almeno 18 mesi.

MOZZARELLA - FIOR DI LATTE – MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o di bufala, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.

Requisiti richiesti:

- non deve presentare macchie o colore giallognolo;
- deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non deve essere rinfrescata con acqua ma deve avere freschezza propria e immersa nel latte liquido;
- deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- La mozzarella di bufala campana (DOP) ha una forma rotonda con una superficie liscia mai viscida né scagliata. Deve presentare una crosta molto sottile di colore bianco porcellanato. Sapore leggermente acidulo. Zone di produzione: Lazio, Campania, Molise, Puglia.

CRESCENZA - STRACCHINO

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, ma cremosa, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura prevista dalle normative vigenti.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, la sede, lo stabilimento, la data e il lotto di produzione, la quantità netta, la data di scadenza e il bollo CEE.

PECORINO ROMANO DOP

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazioni anomale o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n° 1269 del 30/10/55.

PROVOLONCINO DOLCE

La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura.

Al taglio non deve avere fuoriuscita di siero e deve essere facilmente affettabile.

Il grasso minimo non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.

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

RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte intero di mucca.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il prodotto presenta una pasta a struttura molto fine ed un colore più marcato rispetto ad altre tipologie di ricotta.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

BURRO

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche.

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%,
- umidità: superiore al 16%,
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%,
- numero di perossidi: inferiore 1,5,
- reazione di Kreiss: negativa,
- grado rifrattometrico: 44-48,
- PH: 4.5 - 6.0.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

BUDINO CREME CARAMEL

Ingredienti:

latte fresco pastorizzato (circa 80%), zucchero, zucchero caramellato (circa 6.4%), amido di mais, addensanti, sale, cacao e/o vaniglia.

Prodotto da conservare in frigorifero tra +2°C e +6°C.

Shelf life di 60 giorni.

Confezioni da 80 gr. e da 110 gr

ALIMENTI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995; in particolare si ricorda che le confezioni devono :

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- riportare la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO SURGELATO

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali congelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.Lgs. 110/92, art.4).

I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico- sanitari di detta norma.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992 , Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Essere adeguatamente confezionati, imballati e devono riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura.

Il prodotto deve:

- essere stato accuratamente pulito e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido, e/o di ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Tipologia richiesta :

- | | |
|--|------------------------------------|
| - filetti di merluzzo (Gadus Morhua), | glassatura massima consentita 10%, |
| - filetti di limanda (Limanda Limanda), | glassatura massima consentita 20%, |
| - filetti di halibut (Hippoglossus Hippoglossus) | glassatura massima consentita 20%, |
| - filetti di nasello(Merluccius Capensis) | glassatura massima consentita 10%, |
| - tranci di palombo (Mustelus Mustelus) | glassatura massima consentita 10%, |
| - filetto di cernia (genere Epinephelus) | glassatura massima consentita 20%. |

Non sono consentiti prodotti ricostituiti: bastoncini, cuori ecc.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati D. Lgs. 110/92; D.M. 493/95) .

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Le confezioni non devono contenere vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Il calo peso dopo lo sgocciolamento deve essere inferiore al 20%.

FAGIOLINI FINI

Da agricoltura biologica.

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- con presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Sono tollerati fagiolini "poco difettosi", cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto.

Il peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrose", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

PISELLI FINI

Da agricoltura biologica.

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti

"ad elevato grado di interesse" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

SPINACI

Da agricoltura biologica.

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

CUORI E SPICCHI DI CARCIOFO SURGELATI

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), 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;

l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine ;

la consistenza non deve essere legnosa né disfatta;

ASPARAGI SURGELATI

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.

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).

PRODOTTI FRESCHI

ORTOFRUTTICOLI

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

CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA SECONDO LA STAGIONALITA'

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 STAGIONALITA'

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.

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.

E devono essere:

- solidi;
- 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.

L'imballaggio deve essere nuovo.

In ogni imballaggio devono essere riportate 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.
- Devono, inoltre, essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.
- L'etichettatura deve essere conforme ai D.L.vo 109/92 e 68/00 e successive integrazioni.

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione, secondo il calendario ortofrutticolo.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti, nè attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare la normativa vigente.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto.

AGLIO SECCO BIANCO

Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio.

Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare ad irregolare.

Caratteristiche del singolo pezzo: media mm. 40 con minimo mm. 35 e massimo mm. 50; differenza dal più grande al più piccolo inferiore a mm. 15.

Presenza di foglie o fiore: non ammesse.

Forma per la confezione: alla rifuca in cassetta, trecce o mazzi.

Pezzi o quantità per confezione: casse da kg. 5 o kg. 10.

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

BASILICO

Grado o livello di maturazione: pianta vegetale con o senza radice.

Condizione della foglia: verde intenso e foglia ben croccante.

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetto con fazzoletto.

Presenza di foglie: SI.

Forma per confezione: mazzetti da 120 gr circa in busta di plastica.

Pezzi o qualità per confezione: casse da 15/20 pz.

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

BIETOLA

Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea.

Condizione della foglia: verde intenso non ingiallito.

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzi legati intorno a Kg. 0,5.

Presenza di foglie: SI.

Forma per confezione: casse cm. 40xcm. 60.

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

Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%.

BROCCOLO TIPO ROMANESCO

Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro.

Condizione del fogliame: da verde a bluastro.

Condizione del corimbo: verde intenso e di forma piramidale, i fioretti omogenei nel colore e nella forma, risultano essere ottimamente chiusi alla base della testa.

Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 fino a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo.

Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa.

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

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

CAROTE

Grado o livello di maturazione: durezza regolare senza cuore significativo.

Condizione del frutto: colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà, non biforcute né spezzate.

Caratteristiche per singolo pezzo: lavate e senza radici emesse o spaccature longitudinali.

Lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/I 50 gr. - a 20 cm/250gr.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: sfuso in cassetta cm. 40 X cm. 60.

Pezzi o quantità per confezione: casse da Kg. 10.

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

Note: confezioni uniformi per categoria e calibro con differenze tra la più grande e la più piccola inferiori a 30mm/100g.

CAVOLFIORE

Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro.

Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rosure di cavolaia.

Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 - 2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro.

Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo.

Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa.

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

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

CETRIOLO

Grado o livello di maturazione: devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente.

Condizione del frutto: maturo con semi teneri.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: casse cm. 30 x cm. 40 – cm. 30 x cm. 50.

Pezzi o quantità per confezione: Kg. da 5 per cassa.

Caratteristiche generali: prodotto sano, aspetto fresco, puliti, privi di parassiti, resistenti, di sapore non amaro, privi di umidità esterna anormale.

Note: . Peso minimo 180 gr - massimo 250 gr.

CIPOLLA DORATA E BIANCA

Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata.

Condizione del frutto o della foglia: dorato, pulito senza guaine staccate o ivaiature da luce.

Caratteristiche per singolo pezzo: rotondeggiante con diametro da 50 a 100 mm.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: casse cm. 30 x cm. 40 – cm. 30 x cm. 50.

Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 5 a kg. 10 per cassa.

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

Note: differenza dalla più grande alla più piccola, per cassa, compresa tra 20 e 40 mm.

FINOCCHIO

Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato.

Condizione del frutto o della foglia: bianco candido con gambo verde chiaro.

Caratteristiche per singolo pezzo: da gr. 170 a gr. 400 a pezzo (ottimale gr. 250-360).

Lunghezza per singolo pezzo: germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo.

Forma per confezione: cassetta 30x40 o 30x50.

Pezzi o quantità per confezione: ordinati in un unico strato.

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

Note: uniformità di pezzatura per confezione con differenze dal più grande al più piccolo di max gr. 150.

INDIVIA

Grado o livello di maturazione: cesto pieno con internodi serrati a forma tipica per varietà.

Condizione della foglia: tipica per varietà, ma a cuore sbiancato (bianco o giallastro per varietà).

Caratteristiche per singolo pezzo: non meno di gr. 350 per cespo con differenza dal più grande al più piccolo non superiore a gr 150.

Forma per confezione: cassa 40x60 in unico strato.

Pezzi o quantità per confezione: 8-12 pezzi per cassa.

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

Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, nè presenza di larve e di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

INSALATA "CAPPUCCINA",

Grado o livello di maturazione: con internodi serrati e grumolo non allungato.

Condizione della foglia: piena, tipica per varietà.

Caratteristiche per singolo pezzo: con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre gr. 100.

Forma per confezione: cassetta 30x50 - 40x 60.

Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa.

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

Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, nè presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

Non è considerato insalata il Radicchio Milano o Pan di Zucchero.

INSALATA "CANASTA", "INSALATA ROMANA"

Grado o livello di maturazione: cesto compatto di buona chiusura del grumolo con internodi serrati e forma tipica per varietà.

Condizione della foglia: tipica per varietà portamento eretto con foglie oblunghe e verde brillante.

Caratteristiche per singolo pezzo: peso minimo 150 gr (pieno campo) - 100gr (coltura protetta).

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna

Tolleranza: Nelle lattughe è ammesso il difetto di colorazione tendente al rosso causato dall'abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo.

Per tutte le categorie viene tollerato 10% nella pezzatura (riferito ad ogni singolo cespo)

Pezzi o quantità per confezione: ½ strato per cassa.

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

MELANZANA

Condizione del frutto o della foglia: giunte ad uno stadio di sviluppo tale senza che la polpa sia fibrosa o legnosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e privo di odore e sapori estranei.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta.

Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 5.

Caratteristiche generali: devono essere intere, sane, prive di marciume, pulite, munite di calice e di peduncolo, consistenti, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti.

Note: peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

PATATA NOVELLA

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, spazzolata e priva di terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore 45 mm, massimo 75 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta.

Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 10.

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

Note: per varietà molto allungate tipo spelta, si può calare al diametro minimo 40 mm, ma uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5.

PATATE

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, buccia bianca, gialla o rossa.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 45 mm massimo 75 mm - spazzolata e priva di terra.

Lunghezza singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola, cassa o sacco.

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

Note: casse uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5.

POMODORO ROSSO

Grado o livello di maturazione: completa e uniforme.

Condizione del frutto: tutti i pezzi uniformemente colorati di rosso ramato.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappolo da 3 – 5 pz. con raspo fresco e verde.

Forma per confezione: cassetta 40X60.

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

Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide né crepe di alcun genere.

POMODORO TIPO SAN MARZANO O INSALATARO

Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata.

Condizione del frutto: oltre 1/3, ma meno di 4/5 in piena colorazione.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro superiore a 35 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: casse 40x60.

Pezzi o quantità per confezione: da kg 15.

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

Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

POMODORO CILIEGINO

Grado o livello di maturazione: rosso, sugoso e saporito.

Condizione del frutto: in piena colorazione.

Caratteristiche: a grappolo.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro compreso tra 1 e 2 cm .

Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: casse 30x40.

Pezzi o quantità per confezione: da kg 4.

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

Note: grappolo intero, singolo frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

PREZZEMOLO

Condizione della foglia: verde intenso senza foglie ingiallite.

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetti da gr. 50 circa.

Forma per confezione: padelle 30x50 o 30x40.

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

ROSMARINO

Grado o livello di maturazione: anche in fiore.

Condizione della foglia: Verde tipico.

Caratteristiche per singolo pezzo: Ramo anche partito in 3 – 5 rametti.

Lunghezza per singolo pezzo: minimo cm 20.

Forma per confezione: vassoio o cassetta

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

SEDANO A COSTE

Condizione della foglia: verde pallido sbiancato alla base per 1/3.

Caratteristiche per singolo pezzo: maggiore da gr. 400 a gr. 700, con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a gr. 150.

Lunghezza per singolo pezzo: pianta intera superiore a cm 30.

Forma per confezione: cassetta 30x50 o 40x60.

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

Note: è ammessa leggera rugginosità e max due nervature aperte o rotte.

ZUCCA BUTTERNUT GIALLA E OKKAIDO

Condizione del frutto: arancione o giallo/marrone tipico.

Caratteristiche per singolo pezzo: forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a kg. 2,5.

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

ZUCCHINA CHIARA

Grado o livello di maturazione: polpa piena, senza abbozzi di semi o spaccature interne.

Condizione del frutto: Verde chiaro tipico per varietà e apice chiaro.

Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo.

Lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Presenza di foglie o di fiore: NO.

Forma per confezione: cassetta da 30x40 - 30x50

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

ZUCCHINA TIPO TERRACINA CON FIORE

Grado o livello di maturazione: polpa piena priva di spacchi nella polpa o di abbozzi di semi.

Condizione del frutto o della foglia: verde chiaro e fiore giallo intenso.

Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base sempre con parte del peduncolo.

Lunghezza per singolo pezzo: da 7 a 15 cm., fiore escluso.

Presenza di foglie o di fiore: SI.

Forma per confezione: vassoi con fiori al centro.

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

ZUCCHINA SCURA

Grado o livello di maturazione: Polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne.

Condizione del frutto: verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso.

Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo.

Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm.

Presenza di foglie o di fiore: NO.

Forma per confezione: Cassetta 30x40 - 30x50

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

FRUTTA FRESCA

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;
- 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, né 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%.

ALBICOCCHES

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi lievi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

Forma per confezione: cassetta 30X50.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

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

ARANCE

Varietà: Navel (varie tipologie), Ovale, Tarocco, Sanguinello, Moro.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Grado BRIX: maggiore 12.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 8 per tutte le varietà.

Forma per confezione: casse di legno o di cartone 40 x 60 – 30x40.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

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

ARANCE TAROCCO – SAGUINELLO – ROSSE - MORO

Contenuto minimo di succo: 30%

ARANCE NAVEL – OVALE

Contenuto minimo di succo: 35%

BANANA MERCATO EQUO-SOLIDALE

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

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

CACHI O LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, di colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

I frutti maturi, devono essere posti nella parte meno fredda del frigo per non oltre tre giorni.

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

CILIEGE

Grado o livello di maturazione: Piena colorazione, intere, sane. Aspetto fresco e con peduncolo.

Condizione del frutto: Rosso pieno, tipico per varietà.

Grado BRIX: superiore 12.

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro minimo 17.

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 o contenitore da gr. 500 in vassoio

Pezzi o quantità per confezione: Sfuse.

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

CLEMENTINE e MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Grado BRIX: oltre 11.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

Forma per confezione: cassa cartone o legno 30 X 40.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

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

COCOMERI

Grado o livello di maturazione: picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio a terra.

Grado BRIX: superiore 16.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1.500 e sotto gr. 3.500, omogenei per confezione.

Forma per confezione: Bins o cassa alta 30 x 50 o 40 x 60

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

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

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

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7

Forma per confezione: cassa di cartone o legno 30X40.

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

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Varietà: Golden.

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Grado BRIX: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone.

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

MELA ROSSA TIPO STARK

Varietà: Florina, Imperatore, Morghenduft, Royal Gala, Stark.

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Grado BRIX: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone.

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

MELONE

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.

PESCHE (NETTARINE – GIALLE)

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

Forma per confezione: vassoio 40x60 con alveoli o cassetta 30X40 sfuse.

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

PERE

Varietà: Abate, Conference, Decana, Kaiser, D'Anjou, Williams, Santa Maria.

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Grado BRIX: superiore 12.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati.

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

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a Rosso/viola.

Grado BRIX: superiore 14.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

Forma per confezione: cassetta 30x50 con grappoli divisi da fazzoletto e rete superiore

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

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

Grado BRIX: minimo 6,2.

Forma per confezione: cassetta 30x50 o cassone.

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotti.

“Indicazioni per alcuni alimenti da utilizzare nelle diete speciali non compresi fra quelli riportati nelle tabelle merceologiche”

CARNE EQUINA

Classe di appartenenza	Equino
Stato fisico	Fresco
Denominazione	Fettine di coscia di equino
Caratteristiche qualitative e merceologiche:	
Colore	Rosso Bruno
Confezione	Sottovuoto

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.

L'etichettatura ed il confezionamento dovrà essere conforme rispetto alle normative vigenti.

Dovrà con una Shelf Life di 10 giorni.

BRESAOLA EQUINA

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, e successive integrazioni e modifiche.

Descrizione:

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di muscolo membranoso retto e adduttore di cavallo. La forma deve essere ovale-appiattita. La salagione deve essere fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Ingredienti:

Ingredienti: Carne equina – sale – destrosio – spezie – aromi naturali – Antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrato.

L'umidità deve essere attorno al 58,50% e comunque mai superiore al 65%.

DESSERT SOIA AL CACAO

Da agricoltura biologica.

Deve essere prodotto mediante l'utilizzo esclusivo dei seguenti ingredienti:

Acqua, sciroppo di frumento, soia (7%), amido di mais, olio di semi di girasole spremuto a freddo, aromi naturali (cacao), carragenina, sale marino, farina di semi di guar.

L'etichetta del prodotto deve essere conforme al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

Conservabilità: 6 mesi dalla data di confezionamento. Deve essere conservato a temperatura ambiente, ma, comunque, la temperatura non deve superare i 25°C. Deve essere trasportato con idoneo automezzo protetto.

Caratteristiche:

- consistenza cremosa,
- odore tipico del tipo di gusto,
- sapore dolce tipico del gusto.

Non deve presentare odori o sapori anomali, né corpi estranei.

GELATO ALLA SOIA

Etichettatura e confezionamento:

Il gelato deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge.

Tipologie: vaschette monoporzione.

Caratteristiche:

Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre con validità superiore ai 9 mesi dalla consegna, essere trasportato con appositi automezzi refrigerati.

Ingredienti:

Il gelato deve essere preparato con estratto di soia in percentuale variabile a seconda del tipo di gelato, ma comunque non meno del 40%, grassi vegetali, zucchero, sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi ed esteri di saccarosio degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guaralginato di sodio e farina di semi di carrube, aromi.