



COMUNE DI GENOVA

**AREA SERVIZI**

**DIREZIONE SCUOLA, E POLITICHE GIOVANILI**

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

**SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**ALLEGATO N. 9**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto, devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto e il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontra una mancata gradibilità, concordando con l'Azienda le modalità più congrue.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002
- Reg. (UE) n. 1169/2011

### **Etichettatura**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.L.109/92 e s.m.i., Reg. CEE178/2002, D.L.114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza. Inoltre deve essere indicata data di apertura confezione e data in cui il prodotto deve essere consumato/utilizzato nel caso in cui la confezione non sia utilizzata totalmente. Per i prodotti freschi (frutta, pane parmigiano), consegnati presso le sedi a gestione veicolata, qualora fossero riconfezionati dall'I.A. previa lavorazione, sono da considerarsi semilavorati pertanto non necessitano di etichettatura specifica, che però deve essere depositata presso l'I.A. per qualsiasi verifica. Presso i refettori deve essere in visione l'elenco di tutti i prodotti a filiera controllata e d'eccellenza facenti parte del pasto.

### **Imballaggi – recipienti**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento: DPR 23.08.82 N. 777, Decr. L.vo 25/01/1992 n. 108, Reg. CE N. 1935/2004, Reg. CE N. 2023/2006, Decr. MINISAN 21/03/1973 e s.m.i., REG. UE n. 10/2011 e s.m.i., D.lgs 152/2006 e s.m.i

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente.

Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti.

Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

## **Confezioni**

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle ultime normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da **organismi geneticamente modificati**.

- **Prodotto biologico:** Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere un'etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

- **Prodotto da produzione integrata:** Prodotto alimentare ottenuto con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 –

- **Prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale** Prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** Prodotto alimentare originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** Prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili a una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

- **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** Prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrisponde a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

- **I prodotti agroalimentari "tradizionale" (PAT)** Prodotto agroalimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

- **Prodotti convenzionali:** Prodotto alimentare ottenuto con metodi che non rientrano nelle definizioni precedenti.

## **I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare**

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Campo d'applicazione

- 1) I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:
  - a) Si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
  - b) Sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
  - c) Sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.
- 2) I prodotti alimentari di cui al punto 1 devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:
  - a) Le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
  - b) Le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
  - c) I lattanti o i bambini nella prima infanzia in buona salute.
- 3) I soli prodotti alimentari di cui al comma 2, lettere a) e b) possono essere caratterizzati dall'indicazione "dietetico" o "di regime".

### **- Protezione dei soggetti malati di celiachia**

di cui alla L. 4.7.05 n. 123, Dir. CE 2007/68 e Reg. CE 41/2009 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e del Registro Nazionale prodotti senza glutine.

## **CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI**

### **BASE PER PIZZA**

**Descrizione:** Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo "0" "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale.

**Confezionamento:** preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 40 x 60 cm. Con un'altezza entro i 2 cm, atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm, deve pesare 900 gr. circa.

Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **BISCOTTI: A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE** **CANESTRELLO TIPICO LIGURE**

**Descrizione:** i prodotti devono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura. La composizione, negli ingredienti principali, deve essere: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali. Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina né con altri edulcoranti di sintesi.

**Confezionamento:**

Per comunità: da 500 gr. a 1000 gr.

Monodose: 30 gr. (+/-5).

**Etichettatura:**

L'imballaggio primario, il secondario, la monodose, deve riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti".

Secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **BULGUR DI GRANO PRECOTTO**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata.

### **Convenzionale:**

Ingredienti: grano duro spezzato precotto

Aspetto: colorazione beige dorata

Aroma: tipico del frumento puro

Umidità: 9,6 %

Ceneri: 1,8%

Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Il bulgur puro al 100% è ottenuto dalla più elevata qualità di frumento Durum, certificato biologico. Deve essere in conformità al Reg. CE 834/07e s.m.i.

**Confezionamento:** secondo richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **CEREALI MISTI**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

### **Convenzionale**

**Descrizione:** I grani devono presentarsi uniformi integri e puliti. Il prodotto deve essere esente da parassiti, muffe e da corpi estranei. Tra le tipologie richieste: orzo, farro, riso, avena, miglio, grano saraceno.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

**Confezionamento e pezzatura:** in sacchetti, da Kg. 1 o gr. 500

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **COUSCOUS INTEGRALE DI GRANO PRECOTTO**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 500 gr.

### **Convenzionale:**

**Descrizione:** Sfarinato integrale di grano duro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento e pezzatura:** in sacchetti, da gr. 500.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **CRACKERS MONOPORZIONE SALATI E NON SALATI IN SUPERFICIE**

**Descrizione:** Prodotti con farina tipo "0" e/o tipo integrale, olio vegetale non idrogenato, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra.

**Confezionamento:**

Per comunità: da 500 gr. o 1000 g

Monoporzione: 30 gr. (+/-5).

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **CROSTINI DI PANE**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extravergine d'oliva, malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.

**Confezionamento:** in vaschette o sacchetti per alimenti da 500 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **DOLCE TIPO CROISSANT FRESCO**

**Descrizione:** Prodotto con farina di grano tenero tipo "00", oli e grassi vegetali non idrogenati, lievito naturale, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, uova pastorizzate, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi; acidificante: acido citrico.

Si deve presentare compatto all'esterno e soffice internamente, di colore bruno, tipico.

**Confezionamento:** in confezione per alimenti

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"**

#### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg.

#### **Convenzionale**

Farina di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni d'impaccamento.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

#### **Da Agricoltura Biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** in confezioni da 1 Kg.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **FARINA DI MAIS PER POLENTA**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata Sacchetti da 1 Kg.

### **Convenzionale**

**Descrizione:** deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

### **Da Agricoltura biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** in confezioni da 1 Kg.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati di colore giallo.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - data di raccolta - disciplinare di riferimento.

**Confezionamento:** sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **FETTE BISCOTTATE CONFEZIONATE E IN MONOPORZIONE**

**Descrizione:** Prodotte con farina di grano tenero tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. n. 283 del 23.6.93 e s.m.i. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.

**Confezionamento:** in monoporzionamento da gr. 15 (+/-5 ) o in pacchi secondo richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO**

**Descrizione:** Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.

Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. 30.1.98 n. 502.

Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n° 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e

dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.

Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale delle presenti tabelle merceologiche.

**Confezionamento:** secondo richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **GRISSINI**

**Descrizione:** Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme.

**Confezionamento:** Confezioni monodose da gr. 15 (+/-5 )

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **LIEVITO DI BIRRA FRESCO**

**Descrizione:** costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

**Confezionamento:** Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **LIEVITO PER DOLCI**

**Descrizione:** Composto da di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

**Confezionamento:** bustine monodose da gr. 16.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **ORZO PERLATO.**

### **Confezionamento e provenienza**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

### **Convenzionale**

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati di colore giallo paglierino.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge.

### **Da Agricoltura Biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i..

**Confezionamento :** sacchetti, da 1 Kg. o da 500 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **PANE FRESCO di produzione industriale e da laboratorio artigianale**

### **Descrizione:**

Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0" o "00") acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento ( v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto

riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).

**Confezionamento:** in panini da circa gr. 30 o 50; in filoni da circa gr. 500 interi o preaffettati. Si intende peso a cotto.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè "in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento"; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

## **PANE PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA O FARINA BIOLOGICA INTEGRALE**

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Prodotto giornalmente con farina biologica o farina biologica integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali.

Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i..

**Confezionamento:** in panini da circa gr. 50, oppure in filoni da circa gr. 500 (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).

**Etichettatura:** deve riportare la composizione delle farine, il tasso di estrazione approssimativo, il metodo di molitura.

**Trasporto:** (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).

## **PANE GRATTUGIATO**

**Descrizione:** Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione,

acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

**Confezionamento:** le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

**Confezionamento:** pacchi da 500 g, 1 Kg e da 5 Kg, a richiesta

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** indicativamente pacchi da 500 g, 1 Kg e da 5 Kg, a richiesta

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO TRICOLORE**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 - D.L.gs.109/92. - e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

**Confezionamento:** in confezioni singole 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 - D.L.gs.109/92. CE 834/07e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro. **Confezionamento:** in confezioni singole 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **PASTA FRESCA PER PIZZA**

**Descrizione:** Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

**Confezionamento:** secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

**Etichettatura:** deve essere conforme a quanto previsto nel Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

## **PASTE SPECIALI SECCHHE: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapore tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

**Confezionamento:** in confezioni singole da 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** in confezioni singole da 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **RISO FINO RIBE PARBOILED**

### **Convenzionale**

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

**Descrizione:** deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi.

### **Da Agricoltura integrata**

**Descrizione:** Vedi descrizione prodotto convenzionale. Il riso deve provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **RISO SUPERFINO ROMA**

### **Convenzionale**

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

**Descrizione:** E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

### **Da Agricoltura integrata**

**Descrizione:** Il riso dovrà provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Confezionamento:** in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **SEMOLA DI GRANO**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** in confezioni da 250 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **TORTE CONFEZIONATE**

**Descrizione:** Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo legislazione vigente.

Prodotti richiesti

“Torta margherita” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

“Torta margherita bicolore” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.^

“Torta con frutta secca” (farina tipo “00”, uova, zucchero, farina di mandorle dolci, mandorle dolci in scaglie, granella di nocciole, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), aromi.

“Crostatina d'albicocca” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

**Confezionamento:** confezionato singolarmente, del peso di 500 gr. circa.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

# TUBERI FRESCHI

## PATATE

### Convenzionale

**Descrizione:** prodotti di 1° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che

possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.

### Da Agricoltura integrata

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

### Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale. La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

**Confezionamento:** in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

## LEGUMI ESSICCATI

### LEGUMI ESSICCATI di filiera nazionale o comunitaria

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE E PER I LEGUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.;

- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;

- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

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

**Confezionamento:** Kg. 0,250; Kg. 0,5; Kg. 1; Kg. 5.

## **ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA**

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

### **ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°**

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione:

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** Ogni insieme di prodotti di I° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

#### **Da Agricoltura integrata**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

### **ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA**

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** Ogni insieme di prodotti devono provenire un unico luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

#### **Disposizioni generali relative al confezionamento:**

Erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr oppure in sacchetti opportunamente etichettati/rieticchettati.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

### **TE' DETEINATO IN BUSTINE FILTRO**

**Descrizione:** Disciplinato dal Decr. MINISAN 12.12.79 e s.m.i. e integrazioni. Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato".

**Confezionamento:** in bustine filtro.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **ZAFFERANO IN POLVERE O LIQUIDO**

**Descrizione:** Derivante da colture Mediterranee o dall'Asia Minore. Prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

**Confezionamento:** flaconi da 2 gr. in imballaggi chiusi e in bustine da 0,125 gr.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali naturali.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.**

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti e/o antiossidanti.

Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:

- temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata tra i 3 e i 7 giorni, da definirsi secondo caratteristiche del prodotto; la shelf life definita deve assicurare il mantenimento delle caratteristiche ottimali di freschezza e gradibilità.

Le varietà richieste sono: carote, patate, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, bietole, spinaci, cavolo cappuccio.

Per le carote sono da preferire quelle scolettate da tagliare a julienne presso il centro cottura o le sedi scolastiche, fatta eccezione per le situazioni di emergenza (guasto attrezzature, ecc) e devono provenire da carote fresche di prima categoria e di pezzatura inferiore a cm 20/g250.

## **Disposizioni generali relative alla produzione:**

### **Convenzionale**

**Indicazioni obbligatorie:** produttore - natura - origine - data di confezionamento - data di scadenza.

### **Da agricoltura integrata**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di certificazione.

## **Disposizioni generali relative al confezionamento:**

**Confezioni:** singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg.

In buste singole in polietilene, in flow – pack, ciotole termosaldate

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO**

**Descrizione:** Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

Prodotto nelle serre liguri. Coltivato anche in serra.

## **BASILICO GENOVESE DOP**

**Descrizione:** Reg. CE n. 1623/2005 del 04/10/2005 e s.m.i..

Il basilico deve essere fresco, prodotto nelle serre liguri (tra Ventimiglia e Sarzana), e possedere le seguenti caratteristiche:

- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

## **FRUTTA FRESCA CONVENZIONALE, A LOTTA INTEGRATA, BIOLOGICA, DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°**

### **FRUTTA FRESCA**

#### **Riferimenti normativi:**

- norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

#### **Disposizioni generali relative alla qualità:**

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni, sani e non trattati: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;

privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

#### **Disposizioni generali relative alla classificazione:**

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

#### **Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:**

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine, miyagawa,: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina;

#### **Disposizioni generali relative alla presentazione:**

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

#### **Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:**

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, clementine, miyagawa, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

<b>GENNAIO</b>	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
<b>FEBBRAIO</b>	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
<b>MARZO</b>	Arance, banane, mele, pere, kiwi
<b>APRILE</b>	Arance, banane, mele, pere, kiwi
<b>MAGGIO</b>	Banane, mele, pere, kiwi, melone albicocche, pesche
<b>GIUGNO</b>	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi
<b>LUGLIO</b>	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
<b>AGOSTO</b>	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
<b>SETTEMBRE</b>	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi, susine
<b>OTTOBRE</b>	Banane, clementine, miyagawa, mele, pere, uva, kiwi
<b>NOVEMBRE</b>	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi
<b>DICEMBRE</b>	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi

## **BANANE**

### **Provenienza Mercato Equo e Solidale**

**Descrizione:** 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.

## **FRUTTA SECCA SGUSCIATA**

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

**Disposizioni generali relative alla produzione:**

### **Da agricoltura integrata**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire da un unico luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **FRUTTA DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA**

Prodotti da agricoltura biologica o convenzionale.

Tipologia di frutta:

- 1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi
- 2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.
- 3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

Antiossidante: acido ascorbico (vitamina C) e/o succo di limone

Il prodotto deve essere conservato tra + 2°C e + 4°C.

**Confezionamento:** sacchetti da 70 gr. – 80 gr. e 100 gr. o vaschette con film termosaldato da gr. 100.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

## **CAPPERI SOTTO SALE**

**Descrizione:** Provenienza area Mediterranea, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

**Confezionamento:** Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti (concesso acido citrico), di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

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

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) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

**Confezionamento:** scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.).

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

**Confezionamento:** scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA**

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

**Confezionamento:** scatole (banda stagnata E42) o altro.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO**

### **Convenzionale:**

**Descrizione:** Gli ortaggi e i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale o zucchero eventuale (per le lenticchie concesso pomodoro)

Consentito l'uso di antiossidanti solo per i prodotti frutticoli.

Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, canellini, fagioli borlotti, lenticchie, frutta e mais.

**Si precisa che i legumi e la frutta, sono da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio**

**Confezionamento:** in buste di plastica con apertura a strappo o latte in banda stagnata

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i..

## **CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

**Confezionamento:** contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.).

Non deve contenere conservanti nè coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologico.

Viene sottoposta ad un processo di concentrazione sottovuoto a 50 -60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta.

Il prodotto deve essere certificato.

**Confezionamento:** contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **MOUSSE DI FRUTTA CONVENZIONALE E BIOLOGICA**

**Descrizione:** Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti. Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richieste: a scelta.

**Confezionamento:** Vaschette da gr. 100 in monoporzione.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI**

### **Caratteristiche generali:**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

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 e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento,

quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, 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  $-18^{\circ}\text{C}$  (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

**Confezionamento:** gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

## **PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.**

### **Convenzionale**

#### **Caratteristiche generali**

- 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;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti 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;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;

- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

#### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

### **PATATE PREFRITTE**

**Descrizione:** Le patate surgelate (a spicchi o stick) sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.

Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo; frammenti di patate; presenza di bucce.

**Confezionamento:** vedi caratteristiche generali per il confezionamento dei prodotti orticoli congelati e surgelati. Pezzatura: confezione in sacchetti da 1 kg o altro a richiesta.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## **PRODOTTI DI PASTIFICIO REFRIGERATI, CONGELATI O SURGELATI**

### **PASTA PER LASAGNE PRECOTTA**

**Descrizione:** Ingredienti: grano di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (20%), acqua, spinaci freschi 6% (se verdi), sale.

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

**Confezionamento:** in sacchetti pvc da 1Kg.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **RAVIOLI MAGRI**

**Descrizione:** Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, spinaci freschi, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino, uova fresche pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

**Confezionamento:** in sacchetti, vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1 Kg.

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

### CARNI REFRIGERATE (bovine - cunicole - avicole)

#### **Condizioni generali delle carni bovine:**

- in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

**Etichettatura:** deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

**Confezionamento:** in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella seguente:

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
<b>QUARTO ANTERIORE</b>	reale	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, arrosto, bollito
	spalla	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, uccelletto
<b>QUARTO POSTERIORE</b>	noce	cotolette, scaloppe, arrosto, bollito, tritata
	scamone	scaloppe, arrosto, tritata
	magatello	arrosto
	fetta di mezzo	cotolette, involtini
	fesa	fettine, uccelletto

### **CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA**

**Bovino tradizionale italiano (prodotto agroalimentare tradizionale ricompreso nell'elenco Ufficiale emesso dal Ministero Politiche Agricole e Forestali)**

**Descrizione:** Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata, inserito nell'elenco Ufficiale approvato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali) – razze da carne – devono provenire da bovini di razza italiana, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari produzione volontaria e/a disciplinari di etichettatura debitamente autorizzati dal Mi.P.A.F. ( Reg. CE 1760/2000 – Decr. Mi. P.A.F. 30/08/2000 e s.m.i.)Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino (fiocco), scamone.

I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari; reale, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rfilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rfilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

**Confezionamento/etichettatura:** Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. CE 1760/2000 e s.m.i. e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

**Imballaggio:** deve essere conforme alla vigente normativa.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

### **CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA** (UNI 10939 sistemi di

rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla

garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”.

## **CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO**

### **Convenzionale**

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i. Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione é integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura (vedi condizioni generali).

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”

## **CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO**

**Convenzionale - A filiera tracciata – A filiera certificata** - (vedere carne di bovino adulto vitellone).

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 66, 67, 68 deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decr.Lvo 25.02.2000 n.71 e s.m.i.

In particolare deve:

- età dell'animale 18-20 mesi;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- il rapporto collagene/proteine della carne deve rispettare i limiti normativi;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto ( tabella paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”);
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +2°C;
- non è ammessa la presenza di visceri.

La carne trita destinata dovrà appartenere alla categoria denominata “MAGRA”, pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 7%.

## **CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO**

### **Bovino tradizionale piemontese**

**Descrizione:** Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal M.I.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. M.I.P.A.F. 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Devono derivare da vitelli di 1° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg. 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.

I tagli da fornire sono: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce, spinacino.

I tagli devono essere disossati, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).

**Confezionamento/Etichettatura:** I tagli devono essere confezionati singolarmente, sottovuoto e ogni confezione deve riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa vigente e i dati facoltativi previsti dal disciplinare di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

## **CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO**

### **Convenzionale:**

**Descrizione:** Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

## **CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA**

**Descrizione:** Vedi condizioni generali della carne.

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).

Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.

Per la cura degli animali deve essere esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.

Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.

I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

#### Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.

Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché

l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.

Le stesse devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

I materiali per l'imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

## **SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO**

**Descrizione:** Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane;
- deve avere una copertura di grasso e connettivo non eccessiva;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

## **LONZA DI SUINO DISOSSATA**

### **A filiera controllata**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

**Confezionamento:** Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

**Etichettatura:** deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

## **CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE**

### **Condizioni generali:**

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE

1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del

30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:

- convenzionale;
  - estensivo al coperto: (polli);
  - biologico.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

**Etichettatura:** Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile) e s.m.i.

**Imballaggi:** i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

## **COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO**

### **Convenzionale:**

**Descrizione:** Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe "A". Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

**Cosce:** costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr. La grammatura si intende essenziale.

**Fusi:** costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.

**Sovracosce:** costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

**Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

**Confezionamento:** i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali

## **FESA DI TACCHINO**

**Convenzionale:**

**Descrizione:** Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

**Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

**Confezionamento:** ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali.

## **PETTO DI POLLO SENZ' OSSO** GR. 350 circa

**Convenzionale:**

**Descrizione:** Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

**Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

**Confezionamento:** ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali.

## **CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA**

### **Prodotto tipico**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare della massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.

Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

**Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **PANCETTA DI SUINO**

**Descrizione:** I prodotti sono: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. la stagionatura deve essere dichiarata.

**Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE DI ALTA QUALITA' SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI**

**Descrizione:** Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. Per la composizione si rimanda a quanto previsto da specifica normativa. Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine (verificabile tramite controllo analitico) della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

Deve seguire le disposizioni del Decreto 21 settembre 2005 del Ministero delle attività produttive e sue modifiche.

**Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **LATTE E DERIVATI**

Ai sensi delle leggi: Decr. M.I.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n. 157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i.. **Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici**

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 834/07, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.

**Etichettatura:** I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.L. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali.

### **LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA'**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.

#### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** Confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO**

**Descrizione:** di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

**Confezionamento:** Confezioni da 1 lt. - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

### **DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO**

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

**Caratteristiche generali:** 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 conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

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. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i..

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i.

**Disposizioni generali relative al confezionamento:**

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

## **BESCIAMELLA U.H.T.**

**Descrizione:** Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa,

colore bianco tipico, odore tipico della besciamella

Ingredienti: latte, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale.

**Confezionamento:** formato 500 ML. o secondo richiesta.

## **BURRO DI QUALITA'**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

**Confezionamento:** Pani da gr. 0,125, gr. 250, gr. 500 e da Kg.1.

## **CASATELLA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco o lievemente paglierino, di sapore gustoso, dolce con lievi sfumature acidule. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco o lievemente paglierino, di sapore gustoso, dolce con lievi sfumature acidule. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

## **CRESCENZA - STRACCHINO**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** preconfezionato in pacchi da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

## **FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** Monoporzione da 60/100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

## **FORMAGGINI**

**Descrizione:** Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.

Ingredienti: formaggio, panna, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio e/o di potassio). Senza polifosfati e senza conservanti.

**Confezionamento:** porzioni avvolte in alluminio da 25/30 gr. Cadauna

## **MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

### **Convenzionale - Di produzione nazionale**

**Descrizione:** Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale.

Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** La mozzarella dovrà essere confezionata in monoporzione da 100 gr. ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere confezionata in confezione contenitore sigillato resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

## **PANNA DA CUCINA UHT**

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

**Confezionamento:** Confezioni in Tetra Brik asettico da 200 ml. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

## **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

### **Prodotto tipico**

**Descrizione:** Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

**Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.**

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

## **PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.**

### **Prodotto tipico**

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i.. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

**Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.**

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato da gr. 1000, gr. 500 e gr. 100 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

## **PARMIGIANO REGGIANO BOCCONCINO D.O.P.**

### **Prodotto tipico**

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato da gr. 30 e/o 50 gr.

## **PRIMO SALE**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio fresco da tavola, non sottoposto quindi ad alcuna maturazione, viene prodotto con latte appena raccolto alla stalla, pastorizzato, lavorato. Ingredienti: latte, caglio, fermenti e sale

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo  
**Da Agricoltura Biologica:** vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 834/07 e s.m.i.

## **RICOTTA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Di prima scelta. Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino. Correttore di acidità: acido citrico/lattico. Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..  
La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg. ed etichettato.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

## **SCAMORZA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato.

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo.

**Da Agricoltura Biologica:** vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 834/07 e s.m.i.

## **YOGURT ALLA FRUTTA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antif fermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

## **YOGURT INTERO**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale, CEE, il Reg. CE 657/2008 sullo zucchero aggiunto ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

## **YOGURT MAGRO**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

## **ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI**

### **MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da

allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

#### **Da agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedere prodotto convenzionale e Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

**Confezionamento ed etichettatura:** in confezione poliaccoppiata per alimenti da gr. 1000 e da gr. 500.

### **TONNO AL NATURALE**

**Descrizione:** ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

**Confezionamento:** Tonno in salamoia in banda stagnata o in bag in box.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

**Descrizione:** ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 1 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

**Confezionamento:** Tonno in confezione da 80 gr. circa, Kg. 1750 circa.

In banda stagnata o bag in box.

## **MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI**

### **Disposizioni generali**

Il prodotto congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Si predilige l'utilizzo di prodotto con certificazione MSC e Friend of the Sea.

Si ritiene **di escludere la zona di pesca FAO 61.**

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i. e al Reg.1379 dell'11/12/2013.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme..

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

**Disposizioni generali al confezionamento:** prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge, deve riportare denominazione commerciale della specie e nome scientifico, il metodo di produzione, l'origine, la categoria degli attrezzi da pesca, la data di congelamento, il termine minimo di conservazione, il peso al netto della glassatura. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

## **BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI**

**Descrizione:** I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato non sbriciolato non ricomposto, privo di spine, impanato con pangrattato, farina di grano tenero e/o amido di patate, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti (fatta eccezione della curcuma e della paprika) L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60/65 %.
- Impanatura non superiore al 35-40 %.

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente.

## **FILETTI DI HALIBUT**

**Descrizione:** Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

## **FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO**

**Descrizione:** Il prodotto deve presentarsi in filetto e non come ricomposto, ed avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anomala; le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di

vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Prodotti ricavati dalla lavorazione di pesci della famiglia Merlucciidae.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

## **FILETTI DI PLATESSA**

**Descrizione:** Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

## **BEVANDE**

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

## **ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE**

**Descrizione:** Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

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

**Confezionamento:** L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA/SUCCO E POLPA DI FRUTTA MONOPORZIONE**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** I succhi di frutta concentrati/nettari 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 odori estranei, presenza di muffa, 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 gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Confezionamento:** tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta ....% minimo".

## **SPREMITA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.

**Confezionamento:** contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

## **BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE**

**Descrizione:** Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

**Confezionamento:** contenitore cartonato da 200 ml.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **SALE - AROMI E CONDIMENTI**

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

### **ACETO DI VINO BIANCO**

**Descrizione:** esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

**Confezionamento:** bottiglie di vetro da litri 1- 2 - 500 ml..

**Etichettatura:** a norma di legge.

### **ACETO MONODOSE**

**Descrizione:** ingrediente aceto di vino.

**Confezionamento:** Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

### **KETCHUP MONODOSE**

**Descrizione:** Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi, né aggiunta di grassi alimentari.

**Confezionamento:** Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

### **PESTO GENOVESE FRESCO PRONTO ALL'USO (da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio)**

**Descrizione:** Preparazione ottenuta dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico DOP ligure, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano DOP, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico. Il prodotto deve avere il gusto tipico del basilico unito alla delicatezza dell'olio e dei pinoli, reso gustoso dal parmigiano reggiano. Consistenza cremosa, colore verde intenso.

**Confezionamento:** secondo richiesta seguendo disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C, D.P.R. N.327/80 art.47, 51 e s.m.i.

### **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

**Confezionamento:** in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

### **Olio Extravergine di oliva DOP**

Olio prodotto in territorio specifico e delimitato regolato da un preciso Disciplinare di produzione, il quale:

- delimita l'area di produzione dell'olio
- individua le varietà di olive ammesse (cultivar)
- indica le tecniche di coltivazione ammesse, le modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive, le tecniche di estrazione dell'olio
- stabilisce i parametri fisici (ad esempio il colore), chimici (ad esempio il grado di acidità), organolettici (odore, sapore) che l'olio prodotto deve presentare.

### **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE**

**Descrizione:** Il prodotto deve avere gli stessi requisiti di legge (vedi olio di oliva extra vergine). Deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto assolutamente perfetto.

**Confezionamento:** bustine monodose da 10 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

### **SALE MARINO GROSSO e FINO**

**Descrizione:** prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

### **SALE MARINO FINO IODATO**

**Descrizione:** prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non deve contenere impurità e corpi

estranei. Distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

**Confezionamento:** in confezioni da 1 Kg. o spargitori da 250 g.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO**

**Descrizione:** Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti.

**Confezionamento:** confezioni in vetro, da litro o 750 ml.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE – GELATI**

### **BUDINO/DESSERT PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CAMEL, ALLA VANIGLIA**

**Descrizione:** Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel: latte, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.

**Confezionamento:** Coppia di vasetti da gr. 125.

### **ZUCCHERO A VELO**

**Descrizione:** Composto da amido di mais e zucchero.

**Confezionamento:** buste da gr. 125.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

### **ZUCCHERO DI CANNA**

**Descrizione:** Zucchero greggio di canna.

**Confezionamento:** Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

**Descrizione:** zucchero, zucchero di fabbrica o zucchero bianco. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt - Test).

**Confezionamento:** confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

### **GELATI PRECONFEZIONATI**

**Caratteristiche generali:** Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;

- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

## **GELATO IN COPPETTA MONOGUSTO E BIGUSTO**

**Descrizione:** Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, aromi, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

## **ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALTERNATIVA**

### **ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti da quanto sopra (normativa vigente).

Alimenti richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, ecc.

### **ALIMENTI PER DIETE SANITARIE**

Si intendono quei prodotti che vengono richiesti, dietro espressa documentazione medica, per patologie sanitarie.

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE**

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia in vigore o quelli previsti dal Reg. CE 41/2009.

Sono normalmente richiesti: pasta, pane, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

## **ALIMENTI PER MENU ALTERNATIVI**

Si intendono quei prodotti destinati a menu alternativi con espressa richiesta dell'utente. Si distinguono dai prodotti alimentari di consumo corrente per le loro peculiarità merceologica.

Alimenti richiesti: latte di soia (bevanda 100% vegetale a base di soia), cotoletta vegetale, polpettine vegetali, hamburger di seitan, tofu, budino di soia, prodotti senza latte e derivati, prodotti senza uova, crocchette di miglio, prodotti a basso contenuto di sodio,

### **BUDINO DI SOIA**

**Descrizione:** Prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.

**Confezionamento:** La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

### **GELATI A BASE VEGETALE**

**Descrizione:** Ingredienti: a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo.

I gelati saranno conservati in freezers in comodato d'uso.

### **LATTE DI SOIA**

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Prodotto destinato ad alimentazione particolare; può essere anche utilizzato in sostituzione del latte vaccino nei casi di intolleranza alle proteine di quest'ultimo.

Ingredienti: Bevanda 100% vegetale, a base di soia, olio di lino, acqua.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

**Indicazioni obbligatorie:** disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

**Confezionamento:** da 500 ml.

**Etichettatura:** deve riportare il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

### **LATTE UHT A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO**

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da normativa vigente

**Confezionamento:** Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

### **TOFU E PREPARAZIONI CONTENENTI TOFU**

**Descrizione:** Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia; deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.

**Confezionamento:** La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

## INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Titolo	Pagina
Disposizioni generali	2
<b>CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI</b>	4
Base per pizza	4
Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	4
Bulgur di grano precotto prodotto con cereali convenzionali e biologici	5
Cereali misti	5
Couscous integrale di grano precotto, prodotto con cereale convenzionale e biologico	5
Crackers monoporzione salati e non salati in superficie	6
Crostini di pane	6
Dolce tipo croissant fresco	6
Farina bianca tipo "0" e tipo "00"	6
Farina di mais per polenta	7
Farro da agricoltura convenzionale e biologica	7
Fette biscottate confezionate e in monoporzione	7
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	7
Grissini	8
Lievito di birra fresco	8
Lievito per dolci	8
Orzo perlato da agricoltura convenzionale e biologica	8
Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	8
Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	9
Pane grattugiato	9
Pasta di semola di grano duro	10
Pasta di semola di grano duro tricolore	10
Pasta fresca per pizza	11
Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento	11
Riso fino ribe parboiled	11
Riso superfino Roma	12
Semola di grano	12
Torte confezionate	12
<b>TUBERI FRESCHI</b>	13
Patate	13
<b>LEGUMI ESSICCATI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA</b>	13
Legumi essiccati	13
<b>ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA O EXTRACOMUNITARIA</b>	14
Ortaggi freschi di 1° categoria	14
Erbe aromatiche - spezie	15
Tè deteinato in bustine filtro	16

Zafferano in polvere o liquido	16
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI QUARTA GAMMA</b>	16
Basilico a mazzi o defogliato	17
Basilico genovese DOP	17
<b>FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRACOMUNITARIA CATEGORIA 1a</b>	18
Frutta fresca	18
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale	19
Frutta secca sgusciata	20
Frutta di IV gamma	20
<b>ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI</b>	20
Capperi sotto sale	20
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	21
Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	21
<b>ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO</b>	22
Confettura extra di frutta	22
Mousse di frutta	22
<b>PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI</b>	23
<b>PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI</b>	23
Patate prefritte	24
<b>PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI</b>	24
Pasta per lasagne precotta	24
Ravioli magri	24
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	25
<b>CARNI REGRIGERATE (bovine – cunicole – avicole)</b>	25
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera tracciata	26
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera certificata	26
Carne di bovino adulto vitellone - fresco	27
Carne trita di bovino adulto	27
Carne di vitello a filiera tracciata/certificata- sottovuoto	28
Carne di vitello fresco sottovuoto	28
Carne certificata biologica	29
Suino disossato in confezioni sottovuoto	30
Lonza di suino disossata	30

<b>CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE</b>	31
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	31
Fesa di tacchino	32
Petto di pollo senz'osso	32
<b>CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI</b>	33
Bresaola della Valtellina punta d'anca	33
Pancetta di suino	33
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	33
<b>LATTE E DERIVATI</b>	34
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	34

Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato	34
<b>DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO</b>	35
Besciamella UHT	35
Burro di qualità	35
Casatella	36
Crescenza - stracchino	36
Formaggio fresco spalmabile	36
Formaggini	37
Mozzarella fiordilatte – ovolatti di mozzarella fior di latte	37
Panna da cucina UHT	37
Parmigiano reggiano D.O.P.	37
Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	37
Parmigiano reggiano bocconcini D.O.P.	38
Primo sale	38
Ricotta	38
Scamorza	38
Yogurt alla frutta	39
Yogurt intero	39
Yogurt magro	39
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI</b>	39
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	39
Tonno al naturale	40
Tonno all'olio di oliva	40
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI</b>	40
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionata e impanati	41
Filetti di Halibut	41
Filetti di merluzzo/nasello	41
Filetti di platessa	42
<b>BEVANDE</b>	42
Acqua oligominerale naturale	42
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	43
Spremuta di arancia pastorizzata	43
Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	43
<b>SALE, AROMI E CONDIMENTI</b>	44
Aceto di vino bianco	44
Aceto monodose	44
Ketchup monodose	44
Pesto pronto	44
Olio di oliva extra vergine italiano	44
Olio di oliva extra vergine monodose	45
Sale marino (con o senza iodio) grosso e fine	45
Succo di limone concentrato	46
<b>ZUCCHERI - GELATI</b>	46
Budino/dessert pronto al cioccolato,al creme caramel, alla vaniglia	46
Zucchero a velo	46
Zucchero di canna	46

Zucchero semolato	46
Gelati preconfezionati	46
Gelato in coppetta	47
<b>ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE / ALTERNATIVA</b>	47
Alimenti per la prima infanzia	47
Alimenti per diete sanitarie	47
Prodotti senza glutine	47
Alimenti per menu alternativi	48
Budino di soia	48
Gelati a base vegetale	48
Latte di soia	48
Latte UHT a ridotto contenuto di lattosio	48
Tofu e preparazioni contenenti tofu	48