



COMUNE DI GENOVA

**DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI**  
**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. In caso di trasferimento in imballo non originale gli alimenti dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, o accompagnati da copia dell'etichetta originale corredata di data e firma dell'operatore; Si fa 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.



COMUNE DI GENOVA

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.

Le confezioni devono essere calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine.

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;



## COMUNE DI GENOVA

- 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. Ogni singola base dovrà essere preformata in 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. Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea e garantire un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza. Le basi devono essere 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 ad esclusione di palma, cocco, colza ; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati.

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

### **BULGUR DI GRANO PRECOTTO**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **Convenzionale:**

Descrizione: grano duro spezzato precotto, con colorazione beige dorata e aroma tipico del frumento puro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

#### **Da Agricoltura biologica**

Vedi descrizione prodotto convenzionale

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



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

### **CEREALI MISTI**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **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.

#### **Da Agricoltura biologica**

Vedi descrizione prodotto convenzionale

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

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

### **COUSCOUS DI GRANO PRECOTTO**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **Convenzionale:**

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

#### **Da Agricoltura biologica**

Vedi descrizione prodotto convenzionale

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

**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, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra, olio di oliva e/o olio monoseme. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

**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.

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

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

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **Convenzionale**



Farina di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

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

### **Da Agricoltura Biologica**

Vedi descrizione prodotto convenzionale

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

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

### **FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **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**

Vedi descrizione prodotto convenzionale

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

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

### **FIOCCHI DI CEREALI**

**Descrizione:** Fiocchi di granoturco, riso, farro o altro cereale croccanti. Ingredienti: cereali, zucchero, malto d'orzo. E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro.

Aspetto; Tipico di cereali fioccati

Odore: Tipico, esente da odori estranei

Sapore: Tipico, esente da sapori estranei

#### **Da Agricoltura biologica**

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

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

### **FOCACCIA FRESCA 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 caratteristiche del prodotto devono rispettare quelle della focaccia tradizionale genovese, in particolare per lo spessore e le occhiature.

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

### **GRISSINI**



## COMUNE DI GENOVA

**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. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

**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.

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

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

### **ORZO PERLATO**

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

#### **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.

#### **Da Agricoltura Biologica**

Vedi prodotto convenzionale

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

**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" - "00" – farina integrale) 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.



## COMUNE DI GENOVA

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).
- i panini dovranno pesare circa gr. 30 o 50, i filoni circa gr. 500 interi o preaffettati.

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.

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

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

Vedi prodotto convenzionale

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

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

### **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..

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



## **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.

### **Da Agricoltura biologica**

Vedi prodotto convenzionale

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

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

## **PASTA FRESCA PER PIZZA**

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

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

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

## **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.

### **Da Agricoltura biologica**

Vedi prodotto convenzionale

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

**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 14-15 %. 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 biologica**

Vedi prodotto convenzionale

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

**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 14-15%. 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 biologica**

Vedi prodotto convenzionale

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

**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.

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



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

## **TUBERI FRESCHI**

### **PATATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** prodotti di I° 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.

#### **Da Agricoltura integrata**

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

#### **Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale

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

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

## **LEGUMI ESSICCATI**

### **LEGUMI ESSICCATI di filiera nazionale o comunitaria**

- 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.

#### **Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale



COMUNE DI GENOVA

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

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

### **FARINA DI CECI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA**

**Descrizione:** ottenuta dalla macinazione dei ceci essiccati.

Deve avere una consistenza molto fine e presentare una fragranza unica associata ad un gusto caratteristico.

Deve essere priva di impurità o corpi estranei.

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

### **Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale

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

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

## **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, broccoli, 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.



COMUNE DI GENOVA

- 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.

**Da Agricoltura integrata**

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata

**Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale

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

I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

**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.

**Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale

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

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

**ZAFFERANO IN POLVERE O LIQUIDO**

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

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

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

**Convenzionale**

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, zucca.

Per le carote sono da preferire quelle scollettate 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.

**Da agricoltura integrata**

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata.

**Da Agricoltura biologica**

vedi prodotto convenzionale



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

I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

**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.

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

**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 I° 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.



COMUNE DI GENOVA

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.

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

## **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.

### **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.

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

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

### **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.

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

### **ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

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.

**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.



## COMUNE DI GENOVA

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..

### **Da Agricoltura biologica**

#### **Descrizione:**

Vedi prodotto convenzionale

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

**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. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Ammessi correttori di acidità Ac. Citrico, Ac Lattico - antiossidante Ac. Ascorbico.

**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, cannellini, 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**

#### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale.

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

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

### **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; Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole. L'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza

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.



### **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.

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

### **MOUSSE DI FRUTTA E FRULLATI PRONTI**

#### **CONVENZIONALE**

**Descrizione:** Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti (ammesso acido ascorbico). Senza residui di pesticidi.

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

Varietà richieste: a scelta.

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale.

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

**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.

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



## **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;
- 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.

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

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

## **PATATE PREFRITTE**

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

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

**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 (18 - 20%), acqua, 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.



**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, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino, uova fresche pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

**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:

- involucri integri, ben aderenti 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 rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini. Il reale senz'osso deve essere rifilato 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.

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 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 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 preconfezionati 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 NAZIONALE**

**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.



## COMUNE DI GENOVA

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.

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:



## COMUNE DI GENOVA

- 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 taglio x arrosto fettine, spezzatino, 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.

**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 taglio per arrosto, 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;



## COMUNE DI GENOVA

- 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.

### **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.

**Fusi:** costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

**Sovracosce:** costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

#### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

**Etichettatura:** 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 soffiature emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

#### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:**

#### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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



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

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

### **PETTO DI POLLO SENZ' OSSO**

**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 residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

**Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

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

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

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

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

## LATTE E DERIVATI

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

#### **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.

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

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

#### **Convenzionale**

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

#### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

### **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,



## COMUNE DI GENOVA

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.

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

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

**Descrizione:** Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asepticamente 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. Concessa la presenza di Noce moscata

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

### **BURRO**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato di produzione nazionale. 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:** vedi prodotto convenzionale

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

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

### **CASATELLA**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. Da latte vaccino 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.

#### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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



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

## **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:** vedi prodotto convenzionale

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

## **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.

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

## **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.

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

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

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

**Descrizione:** 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:** vedi prodotto convenzionale

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

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

## **PANNA DA CUCINA UHT**

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



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

### **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.**

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

### **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.**

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

### **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..

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

### **PRIMO SALE**

#### **Convenzionale**

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

#### **Da Agricoltura Biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

### **RICOTTA**

#### **Convenzionale**

**Descrizione:** 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:** vedi prodotto convenzionale

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

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

## **ROBIOLA**

### **Convenzionale:**

**Descrizione:** prodotta con latte vaccino pastorizzato a pasta tenera facilmente spalmabile, con aroma di latte e gusto delicato. Ingredienti: latte sale caglio fermenti lattici

### **Da Agricoltura Biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

## **SCAMORZA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio a pasta filata. 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.

### **Da Agricoltura Biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

## **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 antifermentativi, 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.

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

## **YOGURT BIANCO**

### **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.

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

## **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.

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

## **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:** vedi prodotto convenzionale

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

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

### **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 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.

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

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

**Descrizione:** Si richiede un tonno 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.



Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla legislazione vigente, la lavorazione e l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge. L'olio di governo deve essere di oliva.

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

## **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 le zone di pesca FAO 57, 61 e 71.**

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 confezione deve riportare il peso al netto della glassatura.

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.

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

## **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 %.

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

## **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.

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.



## COMUNE DI GENOVA

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.

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

### **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.

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

### **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 anomala; 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 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

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

## **PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA**

### **Filetti di trota**

**Descrizione:** filetto di trota iridea (*oncorhynchus mykiss*) Il prodotto di provenienza nazionale deve essere accuratamente toelettato, e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle. La carne si deve presentare compatta, tenera, con un delicato sapore di pesce e con odore tenue.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

### **Medaglioni di trota**



**Descrizione:** filetti di trota ( oncorhynchus mykiss) bianca e/o salmonata ( oncorhynchus mykiss) di provenienza nazionale, spinati spellati, successivamente tritati e attraverso apposita formatrice, prodotti nella classica forma. Il prodotto deve avere consistenza morbida con carne ben amalgamate, odore tenue, sapore delicato.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

## BEVANDE

### 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.

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

### SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA/SUCCO E POLPA DI FRUTTA MONODOSE

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



## **SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** 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.

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale

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

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

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

**Descrizione:** 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.

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

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

## **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.

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

## **ACETO MONODOSE**

**Descrizione:** ingrediente aceto di vino.

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

## **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.

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



## **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.

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

## **OLIO D' 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.

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

## **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.

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

### **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.

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

### **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.).

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

### **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.

**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.

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

### **ZUCCHERO A VELO**

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

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

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

### **ZUCCHERO DI CANNA**

**Descrizione:** Zucchero greggio di canna.

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

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

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

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

### **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, the deinato ecc.

### **ALIMENTI PER DIETE SPECIALI E MENU ALTERNATIVI**

Si intendono quei prodotti destinati a menu alternativi e diete speciali. Si distinguono dai prodotti alimentari di consumo corrente per le loro peculiarità merceologica che devono essere conformi alle normative vigenti.

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,

### **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 quelli previsti dal Reg. CE 41/2009.

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

**INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

<b>Titolo</b>	<b>Pagina</b>
Disposizioni generali	1
<b>CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI</b>	<b>3</b>
Base per pizza	3
Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	3
Bulgur di grano precotto prodotto con cereali convenzionali e biologici	3
Cereali misti	4
Couscous integrale di grano precotto, prodotto con cereale convenzionale e biologico	4
Crackers monoporzionamento salati e non salati in superficie	4
Crostini di pane	4
Farina bianca tipo "0" e tipo "00"	4
Farro da agricoltura convenzionale e biologica	5
Fiocchi di cereali	5
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	5
Grissini	5
Lievito di birra fresco	6
Lievito per dolci	6
Orzo perlato da agricoltura convenzionale e biologica	6
Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	6
Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	7
Pane grattugiato	7
Pasta di semola di grano duro	7
Pasta fresca per pizza	8
Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento	8
Riso fino ribe parboiled	8
Riso superfino Roma	9
Torte confezionate	9
<b>TUBERI FRESCHI</b>	<b>9</b>
Patate	9
<b>LEGUMI ESSICCATI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA</b>	<b>10</b>
Legumi essiccati	10
Farina di ceci	10
<b>ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA O EXTRACOMUNITARIA</b>	<b>11</b>
Ortaggi freschi di 1° categoria	11
Erbe aromatiche - spezie	12
Zafferano in polvere o liquido	12
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI QUARTA GAMMA</b>	<b>13</b>



## COMUNE DI GENOVA

Basilico a mazzi o defogliato	13
Basilico genovese DOP	14
<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>	14
Frutta fresca	14
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale	16
Frutta secca sgusciata	16
Frutta di IV gamma	16
<b>ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI</b>	17
Capperi sotto sale	17
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	17
Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	17
<b>ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO</b>	18
Confettura extra di frutta	18
Mousse di frutta e frullati pronti	18
<b>PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI</b>	19
<b>PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI</b>	19
Patate prefritte	20
<b>PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI</b>	20
Pasta per lasagne precotta	20
Ravioli magri	20
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	20
<b>CARNI REFRIGERATE (bovine – cunicole – avicole)</b>	20
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera tracciata	21
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera certificata	22
Carne di bovino adulto vitellone - fresco	22
Carne trita di bovino adulto	23
Carne di vitello a filiera tracciata/certificata- sottovuoto	23
Carne di vitello fresco sottovuoto	23
Carne certificata biologica	24
Suino disossato in confezioni sottovuoto	25
Lonza di suino disossata	25
<b>CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE</b>	26
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	26
Fesa di tacchino	27
Petto di pollo senz'osso	27
<b>CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI</b>	27
Bresaola della Valtellina punta d'anca	27
Pancetta di suino	27
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	28
<b>LATTE E DERIVATI</b>	28
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	28



## COMUNE DI GENOVA

Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato	28
<b>DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO</b>	29
Besciamella UHT	29
Burro	29
Casatella	30
Crescenza - stracchino	30
Formaggio fresco spalmabile	30
Formaggini	30
Mozzarella fiordilatte – ovolletti di mozzarella fior di latte	31
Panna da cucina UHT	31
Parmigiano reggiano D.O.P.	31
Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	31
Parmigiano reggiano bocconcini D.O.P.	31
Primo sale	31
Ricotta	32
Robiola	32
Scamorza	32
Yogurt alla frutta	32
Yogurt bianco	33
Yogurt magro	33
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI</b>	33
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	33
Tonno al naturale	33
Tonno all'olio di oliva	34
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI</b>	34
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	34
Filetti di halibut	35
Filetti di merluzzo/nasello	35
Filetti di platessa	35
<b>PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA</b>	35
Filetti di trota	35
Medagioni di trota	36
<b>BEVANDE</b>	36
Acqua oligominerale naturale	36
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	36
Spremuta di arancia pastorizzata	37
Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	37
<b>SALE, AROMI E CONDIMENTI</b>	37
Aceto di vino bianco	37
Aceto monodose	37
Ketchup monodose	37
Pesto pronto	38
Olio di oliva extra vergine italiano	38
Olio di oliva extra vergine monodose	39
Sale marino (con o senza iodio) grosso e fine	39



COMUNE DI GENOVA

<b>ZUCCHERI – PRODOTTI DOLCIARI - GELATI</b>	39
Budino/dessert pronto al cioccolato,al creme caramel, alla vaniglia	39
Zucchero a velo	40
Zucchero di canna	40
Zucchero semolato	40
Gelati confezionati	40
Gelato in coppetta	40
<b>ALIMENTI DESTINATI AD UN’ALIMENTAZIONE PARTICOLARE / ALTERNATIVA</b>	40
Alimenti per la prima infanzia	41
Alimenti per diete sanitarie e menù alternativi	41
Prodotti senza glutine	41