

AL CAPITOLATO



COMUNE DI PETROSINO

PROVINCIA DI TRAPANI

91020 Via X Luglio Tel 0923/731711 – Fax 0923/985400 C.F. 8200794 0818

Anno Scolastico 2015/2016

LE DERRATE ALIMENTARI DEBBANO ESSERE BIO ai sensi del regolamento (CE) N° 834/2007 integrato e modificato dal REG. (CE) n. 967/2008

Elenco Tabelle Merceologiche e di Composizione degli Alimenti BIO.

PER OGNI DERRATA ALIMENTARE, OVE POSSIBILE E' PREFERITO IL PRODOTTO LOCALE O COMUNQUE QUELLO PROVENIENTE DAL LUOGO PIU' VICINO ALLA STAZIONE APPALTANTE.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane**PANE COMUNE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

prodotto con farine di tipo "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19. E' richiesto pane di produzione locale nel formato: panino.

Caratteristiche igienico sanitarie:

Le farine impiegate, tipo "00" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e successive modifiche e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16.

Caratteristiche organolettiche

Il pane dovrà essere fabbricato con lievito ottenuto da lieviti attivi e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole; gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. Deve avere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

Caratteristiche merceologiche:

Additivi: assenti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e completamente raffreddato al momento dalla consegna. Non è consentito l'utilizzo di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Trasporto: Ogni panino dovrà essere incartato e protetto singolarmente

Il prodotto dovrà essere accompagnato, durante il trasporto, dalla documentazione prevista per il prodotto biologico prodotto.

FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Farina di grano tenero tipo "00".

Caratteristiche merceologiche:

Farina di grano tenero biologica con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 , dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni e succ. modif. ed integrazioni.

- È denominato "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche igienico sanitarie

il prodotto:

- non deve essere alterato per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo;
- non deve contenere additivi
- non deve contenere residui di antiparassitari in quantità sup.ri ai limiti prescritti per legge

PASTA ALIMENTARE E RISO

Pasta di semola di grano duro**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua;

caratteristiche organolettiche

Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate . La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere
- Bottatura o bolle d'aria

- Spezzature o tagli

Caratteristiche merceologiche:

additivi : non ammessi.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico: tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

RAVIOLI

Pezzetti di pasta con ripieno di burro e salvia.

Caratteristiche Organolettiche

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

Pasta per pizza

Preparata con farina tipo 0 e/o 00, acqua, lievito ottenuto da lieviti attivi, come da art.13 D.P.R. 567/53, sale iodato e olio extravergine di oliva.

Gnocchi di patate

Preparati con: acqua, farina di grano tipo "00", purè di patate, fecola di patate, semola, sale, aromi, naturali. Le confezioni devono essere sottovuoto, l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. I prodotti utilizzati devono essere sempre accompagnati da analisi microbiologica, possibilmente del lotto consegnato, attestante che le cariche batteriche sono nei limiti di accettabilità richiesta.

Riso**5) RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Riso bianco delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino

Caratteristiche igienico sanitarie:

Umidità non superiore al 14%

% di rottura non superiore al 5% di peso

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Tempo di cottura minimo :14-16 min. e l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente

OLI E GRASSI

Olio di Oliva vergine extra

L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento tranne lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione. Sono quindi esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Olio di oliva vergine extra: olio di oliva vergine il cui gusto è assolutamente perfetto, il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore a 0,8 g per 100 g e avente altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere limpido, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.

BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Il burro conforme ai requisiti del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (2) e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (3), in particolare per quanto riguarda la preparazione in uno stabilimento riconosciuto e l'osservanza delle prescrizioni relative alla marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche

- Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.
- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
- Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale iodato)

Panna

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n.12 del 18/02/80 e n.9 del 03/02/86.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n.327 del 26/03/80, e dal D.M. del 14/02/84.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. n.322 del 18/05/82.

Limiti microbici:

- Aerobi mesofili e termofili (per la panna UHT): 110/ml
- Coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml
- Colifecali/ml: assenti
- Stafilococco aureo: assenti/ml
- Altri patogeni/g.: assenti

Contenuto grasso minimo:

- panna da cucina 20%
- panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

SURGELATI E CONGELATI

Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

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

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 27/01/1992 n.110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C +1°C.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto prescritto dal D.M. 26/03/1980, n.327.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 18/05/1982, n.322.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C +1°C.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI

Caratteristiche merceologiche

pesce surgelato di prima qualità, provenienza CEE, preparato a filetti separati singolarmente. la pezzatura deve essere omogenea e costante. i filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.

Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 ;

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di Platessa, Palombo in tranci, Sogliola, Nasello, Merluzzo, Pesce Spada, Seppie intere spellate.

L'importazione dei prodotti della pesca è consentita solo da stabilimenti inclusi nelle liste comunitarie tenendo conto delle misure restrittive derivanti da allerta comunitari o da clausole di salvaguardia.

Il prodotto deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.:

Il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta; Il marchio deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.

Caratteristiche igienico sanitarie

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- i prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore;
- i livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti.

Caratteristiche della confezione

l'etichettatura prevede obbligatoriamente:

- denominazione commerciale della specie
- denominazione scientifica della specie
- metodo di produzione (pescato o allevato)
- la zona di cattura:
- per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine
- per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO):
- la denominazione di surgelato
- la percentuale di glassatura
- il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
- le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato
- le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea
- le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale

Prodotti ortofrutticoli

VERDURE SURGELATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: es. asparagi, basilico e prezzemolo tritati in confezione da 250g, bietola, carote a rondelle, cavolfiore a rosetta, cuore di carciofo, fagioli borlotti, fagiolini fini, finocchi a spicchi, funghi champignon tagliati, melanzane, odori misti, patate a spicchi, piselli fini, spinaci, zucchine a rondelle.

caratteristiche igienico sanitarie

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge.

Caratteristiche organolettiche

- non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie;

caratteristiche MERCEOLOGICHE:

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;

carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine;

piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati;

spinaci: devono essere in foglie intere;

minestrone di verdura senza legumi

- patate 30%
- zucchine 11%
- carote 19%

tutti i legumi assenti.

- i prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto;
- devono essere assenti additivi chimici;
- i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;

- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Esempio verdure: Carote, Patate, Finocchi, Zucchine, Peperoni, Carciofi, Broccoli, Minestrone, zucche, cicoria, bieta.

Esempio frutta: banane, mela e pera, pesche, pesche noci, Banane, Mandarini, Mandaranci, Arance.

Caratteristiche organolettiche

Le verdure e gli ortaggi non devono avere odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura. Devono essere esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali). Le patate, in particolare, non devono presentare tracce di verde epicarpale né di germogliazione e marcescenza incipienti.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE: CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti ortofrutticoli commestibili e commercializzati sul territorio.

CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA

Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:

- **EXTRA:** prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. E' ammesso il 5% della categoria I° o frutti con leggeri difetti
- **PRIMA:** Prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti.
- **SECONDA:** comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimo per essere ammessi alla vendita

Caratteristiche organolettiche

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi.

- I **Frutti** della categoria I°, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria "extra" è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

- Le **Verdure** devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste essere di recente raccolta
 - essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei
 - essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
 - non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
 - la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.
- Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:
- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
 - abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale

Caratteristiche merceologiche:

Sono richieste, per le seguenti tipologie di prodotto fresco, esclusivamente forniture di prodotti alimentari provenienti da **agricoltura biologica: patate, carote, insalata, mele e banane.**

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto conforme a quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto **a lotta integrata**. Per prodotto "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio.

Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati.

VERDURE

PRODOTTO CARATTERISTICHE RICHIESTE

Cipolla categoria 1° Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10mm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al max del 20% al calibro definito dal ricevente.

Aglione categoria 1° Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili.

Porri categoria 1° Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. E' ammessa una tolleranza di calibro pari al 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro min. definito dal ricevente.

Carote categoria 1° da agricoltura biologica

Devono essere intere, fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2cm per quelle che superano gli 8cm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione. Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1) Per le carote novelle e varietà piccole:

- il calibro min. è di 8gr di peso
- il calibro max è di 150 gr di peso

2) Per le carote a radice grande:

- il calibro min. è di 50gr di peso

Cavoli e verze Devono essere interi e freschi. Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne.

E' ammesso il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. La calibrazione è:

- per i cavoli primaticci di 350 g
- per gli altri cavoli di 500 g

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Spinaci categoria 1° devono essere freschi e privi di stelo fiorifero

Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10cm.

Finocchi Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate.

Sedano Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Insalate categoria 1° da agricoltura biologica

Devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. E' tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, quelle coltivate sottovetro 8 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo, mentre quelle coltivate sottovetro almeno 150 g al cespo.

Pomodori categoria 1° Devono essere interi e sani. Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per ciascun collo, superiore al 15% in peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, superare il 10%. Il calibro min è fissato a 35mm.

Peperoni categoria 1° Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.

Melanzane categoria 1° Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve decolorazione della base

Zucchine categoria 1° Possono presentare i seguenti difetti purché non pregiudichino il prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzati della buccia

Cetrioli Sono ammessi i seguenti difetti :

- leggero difetto di forma e sviluppo
- leggero difetto di colorazione dell'epidermide
- leggerissime ammaccature
- leggera curvatura

Cavolfiori categoria 1° Possono presentare un leggero difetto di forma , di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie, foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Carciofi categoria 1° Possono presentare i seguenti difetti :

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature)

Fagiolini categoria 1° Devono essere tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto), e praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da altri difetti.

Piselli freschi categorie 1° e 2° E' tollerato, per ciascun collo, al max il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria 2°.

Patate da agricoltura biologica

Non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di Solanina), di germogliazione incipiente (Germogli ombra), né di germogli filanti.

CARNI

Carni

CARNE FRESCA DI SUINO CONFEZIONATA NEI SUOI TAGLI ANATOMICI, DI PROVENIENZA NAZIONALE

lombi interi disossati (filone) taglio "bologna", coscia intera disossata, spalla intera disossata, pancetta tesa.

Caratteristiche organolettiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda.

L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.

Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti

Caratteristiche merceologiche:

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classe S se oltre 60% carne magra; classe E se oltre 55% carne magra; classe U se carne magra compresa tra 50% e 55%; nella classificazione CEE delle mezzene). Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone. Il taglio a spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna.

LONZA

Ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale. Peso netto 3,5 kg. +/- 5%.

SPALLA

Sezionata nei singoli tagli anatomici privi di: grassi, residui cartilaginei, ecc. e confezionati a pezzi singoli.

caratteristiche della confezione

Etichettatura: Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile che deve indicare:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico

- stato fisico (fresco- congelato- surgelato)
 - termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il "(data di scadenza)
 - modalità di conservazione
 - il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
 - la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento
 - la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
 - data di confezionamento
 - sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
 - su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato
- imballaggio:** I tagli suini freschi dovranno in confezioni sottovuoto di peso non sup.re a 5kg.

CARNI AVICOLE FRESCHE DI PROVENIENZA NAZIONALE CONFEZIONATE NEI SINGOLI

TAGLI ANATOMICI

Pollo: cosce e sovracosce, petto, fusi, fesa e sottofesa, fettine;

Tacchino: fesa e sottofesa, arrosto di tacchino, fettine, tacchino per spezzatino

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche delle carni di avicole i tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. Pertanto la cute se presente avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, penne o piume

Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni avicole : devono provenire da animali allevati sul territorio

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti

Caratteristiche merceologiche:

COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO

devono essere:

- ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
- privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sovracosce)
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni nè piume
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottocoscie)
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati nè trasudati
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi

PETTO DI POLLO

Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato

FESA DI TACCHINO

Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato.. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.

caratteristiche della confezione

etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile: l'etichettatura delle carni avicole deve essere conforme alle norme specifiche:

„« Regolamento (CEE) n. 1906/1990 del Consiglio del 26 giugno 1990 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame e successive modifiche/integrazioni „« Regolamento (CEE) n. 1538/91 del Consiglio del 05 giugno 1991 recante disposizioni di applicazione del Regolamento CEE n.1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame e successive modifiche/integrazioni Ordinanza del Ministero della salute del 26 agosto 2005 “ Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile” e successive modifiche ed integrazioni.

Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati deve riportare:

ORIGINE del prodotto:

- nel caso di materia prima italiana (carne allevata in Italia): la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali;

b) Data o il numero di lotto di macellazione.

c) Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

-la classe di appartenenza (classe A o B);

- il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate)

-nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino)

CARNE BOVINA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici, di provenienza nazionale o comunitaria;

caratteristiche organolettiche

Porzionati non macinati:

- occorre che sia definito il taglio: girello, fesa, noce, sottofesa;

- colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione;

- odore tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, devono possedere bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004; Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche:

Per la classificazione delle carcasse di bovini adulti si fa riferimento alla tabella comunitaria stabilita dal Regolamento (CE) n. 1183/2006 del per taluni prodotti agricoli. Il regolamento (CE) n. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008, che stabilisce le norme di attuazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 relativamente alla commercializzazione delle carni dei bovini di età non superiore a dodici mesi; il DECRETO 8 agosto 2008 stabilisce le modalità applicative dei regolamenti (CE) n. 234/2007 del Consiglio, e n. 566/2008 della Commissione, in materia di commercializzazione delle carni di bovini di età non superiore a dodici mesi

Categoria V: bovini di età dal giorno della nascita sino al giorno in cui raggiungono 8 mesi, con lettera di identificazione «V»;

Categoria Z: bovini di età dal giorno successivo a quello in cui hanno raggiunto 8 mesi, sino al giorno in cui raggiungono 12 mesi, con lettera di identificazione « Z».

vitello, carne di vitello» per le carni ottenute da bovini della categoria «V»;

«vitellone, carne di vitellone» per le carni ottenute da bovini della categoria «Z»

A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni,

B. carcasse di altri animali maschi non castrati,

C. carcasse di animali maschi castrati,

D. carcasse di animali femmine che hanno già figliato,

E. carcasse di altri animali femmine.

Devono essere carni di animali di età non inferiore ai 6 mesi. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 12 mesi.

I tagli anatomici previsti sono: spalla, sottospalla, lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello, noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida)

I tagli anatomici, devono essere stati ottenuti da bovini classificati secondo le griglie CEE. La frollatura deve essere di almeno 10 giorni.

Caratteristiche organolettiche

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- _presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine, assenza di insudiciamenti visivi;
- _essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;

caratteristiche della confezione

Etichettatura: oltre alle prescrizioni del D.Lgs 109/92, l'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dal (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, nonché alle indicazioni del D.M. 8 Agosto 2008. L'etichettatura deve essere inoltre conforme alla normativa che regola i prodotti biologici.

Informazioni obbligatorie:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;
- il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]
- il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]».
- paese di nascita
- paese d'ingrasso.

Caratteristiche microbiologiche

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.

CARNE BOVINA SURGELATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche igienico sanitarie, organolettiche, microbiologiche

Oltre alle caratteristiche richieste per le carni fresche, non ci devono essere:

- segni di un pregresso scongelamento;
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
- Ossidazione del tessuto adiposo;
- Estese e profonde "bruciature" da freddo;
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Caratteristiche merceologiche

fettine di filetto bovino da 100 g surgelate singolarmente

19) Salumi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore.

La registrazione del prodotto a livello Comunitario nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 avvenuta con Regolamento CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche igienico sanitarie

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale **caratteristiche organolettiche**

- Devono essere ottenuti utilizzando cosce di suino, fresche o congelati, disossate o mondate.
- Devono avere grasso duro, bianco e consistente.
- Devono essere assenti difetti e alterazioni.
- Devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.
- Devono essere esenti da polifosfati.
- Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.
- L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.
- Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa.
- La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali.

Caratteristiche merceologiche:

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%.

I grassi devono essere il 6-10%.

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

BRESAOLA

Carne di manzo, salata ed essiccata.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004;

non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

Caratteristiche merceologiche:

- Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg
- L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%
- I grassi devono essere il 2-4%

Uova

UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Caratteristiche organolettiche

- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei.
- devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio

caratteristiche igienico sanitarie

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.

Latte

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO (zona di mungitura: Italia) come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91; DPR 54/97 deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;
- c) prova della perossidasi positiva.

LATTE CRUDO PER FRESCO PASTORIZZATO:

D.M. 184/91.

a) requisiti chimico-fisici di composizione:

peso specifico ρ_4^{20} 1.030 a 10°C;

tenore di materia grassa: non inferiore al 3,00%;

tenore di materia proteica: non inferiore a 28,0 g/l;

tenore di materia secca sgrassata: non inferiore a 8,50%;

punto di congelamento (indice crioscopico): non superiore a -0,520 °C;

b) requisiti igienico-sanitari:

tenore in germi a + 30°C (per ml): non superiore a 100.000;

tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 400.000;

residui chemio antibiotici (per ml):

penicilline: inferiori a 0,004 microgrammi;

altri: non rilevabili.

Caratteristiche igienico sanitarie

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004, dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e dal D.M. 185/1991; rintracciabilità e scadenza sono stabilite dal DM 27 Maggio 2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco) e DM 14/01/05 (linee guida per la rintracciabilità del latte).

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

I requisiti microbiologici del latte pastorizzato sono quelli stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97

Caratteristiche organolettiche

Colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.

Caratteristiche della confezione

Confezioni da 1 litro

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.

LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

Il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169:

"latte Uht a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.

Caratteristiche igienico sanitarie

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97;

Caratteristiche della confezione Confezioni da 1 litro

Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Formaggi

FORMAGGI

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

Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici.

La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.

Caratteristiche organolettiche

I formaggi dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

Caratteristiche igienico sanitarie

Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore; devono essere privi di odori o sapori anomali, muffe, parassiti o altre alterazioni

Caratteristiche merceologiche:

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

Sono preferiti i formaggi locali.

prodotto Parmigiano Reggiano DOP (formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)

"Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.

Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90)

Zona di produzione: quelle di origine del prodotto.

Caratteristiche organolettiche e merceologiche

Sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione

- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: 24 kg.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile.
- Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%, Grasso sulla sostanza secca :minimo 32%. Umidità _ 25% - _ 35%

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

- Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5%
- Deve essere idoneo ad essere grattugiato

Mozzarella tipo fior di latte

Formaggio di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.

Formaggio fresco a pasta filata. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.

Caratteristiche organolettiche

- Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.
- Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti
- Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato
- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Caratteristiche merceologiche:

conservanti: assenti; tollerato potassio sorbato max 1000 mg/kg

Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna

E' preferito il prodotto locale.

Prodotto Stracchino e Crescenza

Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto utilizzando latte di vacca, e successivamente messo in commercio in forme squadrate.

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

Caratteristiche Organolettiche

- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro;
- Non devono presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Caratteristiche merceologiche:

Il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s

Deve avere una vita residua del 60%

La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C.

La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a 2 gg.

Prodotto Ricotta

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

Caratteristiche organolettiche

- Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche
- Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali
- Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto

Caratteristiche merceologiche:

conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209.

E' preferito il prodotto locale.

prodotto Asiago DOP

Tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi

Caratteristiche generali

Formaggio a denominazione di origine DPR 21/12/78

Prodotto da puro latte vaccino

Non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Il grasso minimo deve essere il 24%

La maturazione, deve essere compresa tra i 20 e i 40 gg per il tipo pressato, e di circa 1 – 2 anni per il tipo "Allevato"

prodotto Fontina

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta una acidità naturale di fermentazione.

Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C.

La denominazione Fontina, è riservata al prodotto indicato nel DPR n.1269 del13/10/55.

Caratteristiche organolettiche

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in + o in -, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
- dimensioni : altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in + o in -, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
- crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico

caratteristiche merceologiche:

Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi; temperatura:6-10°C e , comunque non oltre i 12°C; umidità: 900 saturazione ottenute per naturale condizione di casera

prodotto Emmental

La denominazione Emmental è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Deve avere consistenza soda e elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente
- Non devono presentare difetti quali gessosità e gonfiore
- Il sapore deve essere fresco e dolce, esente da amarore
- Il colore deve essere idoneo e non devono esserci colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastro sulla superficie o all'interno della pasta.

Caratteristiche merceologiche:

Il grasso presente, in rapporto alla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, e deve avere una maturazione di circa 3 mesi.

Ove possibile per tutti i formaggi sono preferiti i prodotti locali o comunque più vicini al Comune.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI

Caratteristiche merceologiche

pesce surgelato di prima qualità, provenienza CEE, preparato a filetti separati singolarmente. la pezzatura deve essere omogenea e costante. i filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomale e attacchi parassitari.

Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 ;

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di Platessa, Palombo in tranci, Sogliola, Nasello, Merluzzo, Pesce Spada, Seppie intere spellate.

Il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta; Il marchio deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.

Caratteristiche igienico sanitarie

i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

I prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore. I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i

livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti

Caratteristiche della confezione

l'etichettatura prevede obbligatoriamente:

- denominazione commerciale della specie
- denominazione scientifica della specie
- metodo di produzione (pescato o allevato)
- la zona di cattura:
- per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine
- per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO):
- la denominazione di surgelato
- la percentuale di glassatura
- il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
- le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato
- le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea
- le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.

LEGUMI SECCHI

10) Legumi secchi da agricoltura biologica**prodotto LEGUMI SECCHI**

- FAGIOLI secchi , delle diverse varietà
- CECI secchi
- LENTICCHIE secche
- FAVE secche
- FAGIOLI
- MISCELA LEGUMI secchi

caratteristiche igienico**sanitarie e****organolettiche**

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri , privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa , di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea.

Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone.

Caratteristiche merceologiche:

Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto. I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni

BEVANDE

Acqua minerale e minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n.1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della sanità n.61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n.80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica come segue:

Parametro limite

Parassiti e microrganismi patogeni assenti

E. coli e coliformi fecali assenti/250 ml

Streptococchi fecali assenti/250 ml

Clostridi solfitoreducitori assenti/250 ml

Pseudomonas aeruginosa assenti/250 ml

Staphylococcus aureus assenti/250 ml

Salmonella assenti/1000 ml

Carica microbica saprofitaria:

– alla sorgente pochi* microrganismi

– alla fine dell'imbottigliamento, entro le 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C, non superiore a 10 volte la carica alla sorgente.

* In acque naturali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10³. Quando si riscontri il superamento del sopra indicato ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Anche se la legislazione italiana non si è ancora espressa in merito, nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Alimenti conservati in scatola

prodotto (generale: es. carne in scatola, sottoli, sottaceti, frutta in scatola, ortaggi in scatola, legumi in scatola, confetture, polpa e passata di pomodoro, ecc...)

Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda, l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate, le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro o in banda stagnata (scatole, latte, ecc...), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.

caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.

Caratteristiche merceologiche

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto il dichiarato inferiore all'1%, come dall'ART.67 del DPR n.327/80, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg.

caratteristiche della confezione

imballaggio: i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (**bombaggio**), od essere beccate.

PASSATA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La definizione e le caratteristiche della passata di pomodoro sono quelle del DECRETO 23 Settembre 2005:

la denominazione di vendita «Passata di pomodoro» è riservata al prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto. . Non è consentito concentrare il succo di pomodoro al di sopra di 12 gradi Brix e provvedere poi alla successiva diluizione per la preparazione della passata di pomodoro. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche della confezione

Si richiedono conserve in contenitori di vetro in formati da 700/1000g. Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

È richiesta la precisazione in lingua italiana ed estera, dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg.

POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche Organolettiche

Devono avere i seguenti requisiti minimi:

1. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei
2. essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale.
3. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
4. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi
5. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
6. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 g di contenuto.
7. In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite.
8. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.

Caratteristiche della confezione**Imballaggio:**

Latte da 0,4/1kg o da 2.5kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici;

PISELLI IN SCATOLA

- Piselli medi fini, medi, extra fini

caratteristiche Devono essere di colore omogeneo con sapore e odore caratteristici.

TONNO AL NATURALE

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche merceologiche ed igieniche

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni); non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

L'indicazione «al naturale» è riservata ai prodotti per i quali viene utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) o una soluzione salina o acqua, con l'aggiunta eventuale di erbe, spezie o aromi naturali, quali definiti dalla direttiva 88/388/CEE.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; deve essere conforme a quanto stabilito dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. e sue modifiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

Caratteristiche organolettiche

All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro;

Prodotti**Spezie, aromi e condimenti****Prodotto SPEZIE – AROMI FRESCHI E SECCHI - CONDIMENTI**

Es. aceto, aceto balsamico, sale iodato, basilico in confezione, cacao in polvere, lievito, zafferano, vanillina, Es aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano.

Caratteristiche organolettiche

SPEZIE (spezie, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, origano, salvia, basilico): si intende per spezie, piante aromatiche o parti di queste. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D.Lgs del 25/01/92 n.107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del

vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.

AROMI FRESCHI E SECCHI: determinata sostanza chimica; distillato o estratto di origine vegetale o animale; estratti di fumi impiegati nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti. E' vietata la vendita di droghe e spezie che siano avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate (art. 160 RD 390). Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.

LIEVITO: ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

SALE: il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. **Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato**

FRUTTA

Mele categoria I°

Mele da agricoltura biologica

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza.

Pere categoria I° Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min, non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma.

Pesche categoria I° Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Albicocca categoria I° Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Susine categoria I° Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono è la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Ciliege categoria I° Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione

Arance categoria I° Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc..., sono da preferire quelli di provenienza locale.

Limoni categoria I° Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..., sono da preferire quelli di provenienza locale.

Mandarini categoria I° Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, sono da preferire quelli di provenienza locale.

Clementine categoria I°, sono da preferire quelli di provenienza locale.

Uva da tavola categoria I°

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina, va preferita l'uva di provenienza locale.

Fragole categoria I° Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Sono preferite quelle di provenienza locale.

Banane biologiche da commercio equo solidale

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g; il calibro tra 40-50 mm.

Kiwi I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Sono da preferire quelli di provenienza locale.

Cachi I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Sono da preferire quelli di provenienza locale

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti alimentari

Tutti gli imballaggi a contatto con gli alimenti ed involucri secondari ed eventualmente terziari, devono essere conformi alle normative vigenti in materia.

Deve essere richiesta ai fornitori, dichiarazione comprovante l'idoneità alimentare.

Tovaglioli di carta

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico.

Dimensione: 33x33 cm

Peso medio: gr.35/mq

Tovagliette di carta

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni, realizzate in carta tinta unita di colore bianco e biodegradabili, riportante il marchio-logo del servizio di Ristorazione Scolastica.

Misura 30 x45 cm.circa

Peso medio gr. 35/mq.