

**COMUNE DI ARENZANO**

**CITTA' METROPOLITANA DI GENOVA**

**AREA IV  
SERVIZIO ASSISTENZA SCOLASTICA  
REFEZIONE SCOLASTICA**

**RIPETIZIONE SERVIZI ANALOGHI AI SENSI DELL'ART. 57 COMMA 5 LETTERA B)  
DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 163/2006  
CON LE SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA  
DEI NIDI D'INFANZIA, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E  
DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DI ARENZANO  
TRIENNIO 02/01/2016 - 31/07/2018**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DERRATE ALIMENTARI**

**C.I.G. N. 65068094A6**

## INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Articolo n.		Pagina n.
	<b>INDICE</b>	2,3,4,5,6
	<b>DISPOSIZIONI GENERALI</b>	7,8
	<b>CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI</b>	
1	Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	9
2	Bugie passate al forno	9
3	Colombe, panettoni, pandoro	9
4	Crackers monoporzione salati e non salati in superficie	9
5	Crostini di pane	9
6	Dolce tipo croissant	10
7	Farina bianca tipo "0" e tipo"00" BIO	10
8	Farina di mais per polenta	10
9	Fette biscottate zuccherate confezionate e in monoporzione	10
10	Fette biscottate non zuccherate	10
11	Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	11
12	Grissini	11
13	Merendine confezionate BIO	11
14	Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	11
15	Pane con aggiunta di ingredienti particolari	12
16	Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	12
17	Pane grattugiato	13
18	Piadina	13
19	Pasta fresca per pizza	13
20	Base per pizza	13
21	Pasta di semola di grano duro BIO	13
22	Paste di semola di grano duro all'uovo e speciale BIO	14
23	Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumentoBIO	14
24	Riso BIO	14
25	Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori	15
26	Semola di grano	15
27	Trofie artigianali	15
28	Preparato per gnocchi alla romana	16
29	Tortellini secchi con carne	16
30	Torte confezionate	16
31	Prodotti senza glutine	16
32	Legumi essiccati	16

<b>ORTAGGI VERDURE ED ERBE AROMATICHE SPEZIE</b>		
33	Ortaggi a radice	17
34	Ortaggi a tubero	18
35	Ortaggi a bulbo	18
36	Ortaggi da frutta	18
37	Ortaggi a foglia	19-20-21
38	Prodotti orticoli di IV gamma	22
39	Erbe aromatiche - spezie	22
40	Basilico a mazzi o defogliato DOP	23
41	Camomilla	23
42	Tisana alle erbe	23
43	The deteinato in bustine filtro	23
<b>FRUTTA FRESCA BIO NAZIONALE , BANANE EQUO E FRUTTA SECCA NAZIONALE</b>		
44	Frutta fresca BIO e IGP	24-25-26
45	Banane provenienza EQUO	27
46	Frutta secca sgusciata	27
47	Frutta di IV gamma	27
<b>ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI</b>		
48	Ortaggi sott'aceto	28
49	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	28
50	Capperi sotto sale	28
51	Vegetali sott'olio	28
52	Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro BIO	29
53	Confettura extra di frutta EQUO	29
54	Alimenti vegetali conservati pronti all'uso	29
55	Maionese	29
56	Frutta sciropata	30
57	Mousse di frutta BIO	30
<b>PRODOTTI SURGELATI – CONGELATI</b>		
58	Prodotti orticoli	31
59	Pasta per sfoglia	32
60	Pasta per lasagne	32
61	Ravioli di carne	32
62	Ravioli magri	32
63	Gnocchi di patate	32
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>		
<b>CARNI FRESCHE REGRIGERATE (bovine - suine)</b>		
64	Carne di bovino adulto vitellone – filiera tracciata	34
65	Carne di bovino adulto vitellone - filiera certificata	35
66	Carne di bovino adulto vitellone	35
67	Carne trita di bovino adulto	35

68	Carne di vitello a filiera tracciata/certificata	36
69	Carne di vitello	37
70	Carne certificata biologica	37
71	Suino disossato in confezioni sottovuoto	38
72	Lonza di suino disossata	38
<b>CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE</b>		
73	Cosce - fusi - sovracosce di pollo	40
74	Fesa di tacchino maschio	40
75	Carne trita di tacchino/pollo/lonza	40
76	Petto di pollo senz'osso	41
77	Fesa di tacchino arrosto	41
78	Bresaola della Valtellina IGP	41
79	Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	42
80	Prosciutto crudo di Parma DOP	42
<b>INSACCATI</b>		
81	Salame	43
82	Salsiccia di puro suino	43
83	Wurstel di puro suino	43
84	Cima alla Genovese	43
<b>LATTE E DERIVATI</b>		
85	Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità BIO	44
86	Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato BIO	44
87	Latte Accadì UHT	44
<b>DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI, BURRO</b>		
88	Burro di qualità BIO	45
89	Panna da cucina UHT	45
90	Besciamella UHT	46
91	Budino pronto al cioccolato, al creme caramel, alla vaniglia	46
92	Budino di soia	46
93	Asiago	46
94	Caciotta misto pecora	46
95	Crescenza - stracchino	47
96	Emmenthal	47
97	Fontal	47
98	Fontina Val D'Aosta D.O.P.	47
99	Formaggio fresco spalmabile	48
100	Formaggio fresco tipo caprino	48
101	Formaggini	48
102	Gorgonzola	48
103	Grana padano D.O.P.	48
104	Grana padano D.O.P. grattugiato	48

105	Italico	49
106	Mozzarella fiordilatte – Ovoletti di mozzarella fior di latte	49
107	Parmigiano reggiano D.O.P.	49
108	Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	50
109	Ricotta	50
110	Taleggio	50
111	Formaggio di capra/ovino	50
112	Primo sale	51
113	Yogurt intero BIO	51
114	Yogurt magro BIO	51
115	Yogurt alla frutta BIO	51
<b>UOVA</b>		
116	Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	52
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI</b>		
117	Tonno al naturale	52
118	Tonno all'olio di oliva	52
<b>PESCE SURGELATO/ CONGELATO</b>		
119	Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	54
120	Cuori di nasello/merluzzo surgelati	54
121	Filetti di Halibut/Palombo surgelati	54
122	Filetti di merluzzo/nasello surgelati	54
123	Filetti di platessa surgelati	55
124	Coda di rospo	55
125	Calamari interi surgelati	55
126	Anelli di calamari congelati	56
127	Seppie pulite congelate	56
128	Polpo eviscerato congelato	56
129	Vongole sgusciate congelate	56
<b>BEVANDE</b>		
130	Acqua oligominerale naturale	57
131	Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione BIO	57
132	Spremuta di arancia pastorizzata	57
133	Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	57
134	Succo di limone concentrato	58
135	Vino bianco da tavola	58
<b>OLII ALIMENTARE</b>		
136	Olio di oliva extra vergine italiano BIO	58
137	Olio di oliva extra vergine italiano monodose BIO	59

<b>SALE-AROMI E CONDIMENTI-ZUCCHERI-PRODOTTI DOLCIARI-MIELE-GELATI ED ALTRI PRODOTTI</b>		
138	Orzo tostato solubile	59
139	Sale marino grosso e fino	59
140	Aceto di vino bianco	60
141	Aceto di mele	60
142	Aceto rosso	60
143	Aceto monodose	60
144	Ketchup monodose	60
145	Zucchero semolato italiano	60
146	Zucchero semolato in bustine	60
147	Zucchero di canna EQUO	61
148	Zucchero a velo	61
149	Lievito per dolci	61
150	Lievito di birra fresco	61
151	Zafferano in polvere	61
152	Preparato solubile al cacao	61
153	Tavoletta e crema spalmabile di puro cioccolato al latte/fondente EQUO	61
154	Miele vergine integrale EQUO	62
155	Ovetti al cioccolato	62
156	Monetine di cioccolato	62
157	Gelato vari	63
158	Gelati a base vegetale	63
<b>ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA</b>		
159	Farine dietetiche e creme di cereali	64
160	Biscotti primi mesi	64
161	Biscotti prima infanzia	64
162	Liofilizzati	64
163	Omogenizzati	64
164	Latte di proseguimento	64
165	Latte adattato, idrolisati, speciali	65
166	Latte di soia	65
167	Alimenti per intolleranze e allergie	65

## 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.

Il Comune si riserva di poter richiedere alla ditta l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decreto Legislativo 114/06 (allergeni alimentari);
- Regolamento CE n. 178/2002 (filière productive certificate)
- Regolamento CE n.1829/2003 e n.1830/2003 (etichettatura degli alimenti Geneticamente Modificati)

**CCCCCCCCCCCCCCCCCCCC**

### **Etichettatura**

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109, Decreto Legislativo 16.2.93 n. 77, Decreto Legislativo 25.2.00 n. 68, Decreto Legislativo 10.8.00 n. 259 e al Decreto Legislativo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13 e successive modificazioni e integrazioni successive modifiche ed integrazioni.

### **Imballaggi – recipienti**

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decreto Legislativo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e successive modifiche ed integrazioni. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

### **Confezioni**

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità. Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione; ecc. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente Modificati** (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e successive modifiche ed integrazioni, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

#### ➤ **I prodotti a filiera controllata**

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo.

Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

**1) I prodotti da agricoltura biologica** devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01/01/2009); Reg. CEE 2092/91 e il Reg. CEE 1804/99 e loro successive modifiche ed integrazioni (in vigore fino al 31/12/2008).

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una 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". Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

**2) I prodotti da agricoltura integrata** devono essere conformi a quanto previsto dalla norma UNI 11233/2007 – Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentare – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali. Alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

**3) I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale** così come definiti nella Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria.

**4) I prodotti tipici** sono precisamente identificati come:

- **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.
  - **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e successive modifiche ed integrazioni).  
Ultimo aggiornamento MI.P.A.F 24.08.2012.
  - **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e successive modifiche ed integrazioni).  
Ultimo aggiornamento MI.P.A.F 24.08.2012.
  - **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** marchio volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg. CEE 2081/92 e successive modifiche ed integrazioni).
- **I prodotti "tradizionale"** si intendono quei prodotti regolamentati dal Decreto MIPAF 18.07.2000.
- **I prodotti agricoli provenienti da filiera corta:** legge regionale 30 aprile 2012 n.19.
- **I prodotti convenzionali:** tutti gli altri prodotti.
- **I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare** si intendono i prodotti di cui al Decreto Legislativo 27.1.92 n.111 e successive modifiche ed integrazioni.
- **Protezione dei soggetti malati di celiachia** di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e successive modifiche ed integrazioni ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e del Registro Nazionale prodotti senza glutine.



## CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

### **1 - BISCOTTI: A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE, CANESTRELLI TIPICI LIGURE**

**Descrizione:** i prodotti debbono 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, margarina vegetale, oli vegetali; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina né con altri edulcoranti di sintesi.

**Confezionamento:**

per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr.

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

**Etichettatura:**

L'imballaggio primario, il secondario, la monodose, devono riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti" secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

### **2 - BUGIE PASSATE AL FORNO (dolce tipico di carnevale)**

**Descrizione:** Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", acqua, zucchero, burro, uova pastorizzate, latte scremato in polvere, vino bianco, agente lievitante, olio di semi di arachide, aromi, sale.

**Confezionamento:**

Secondo richiesta. Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

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

### **3 - COLOMBE, PANETTONI, PANDORI**

**Descrizione:** prodotti secondo il decreto ministeriale in data 22.7.05 e successive modifiche ed integrazioni. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

**Confezionamento e pezzatura:** secondo richiesta. Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità.

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

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

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

**Confezionamento:**

per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr. Monoporzione: 30 gr. (+/-5 ).

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

### **5 - CROSTINI DI PANE**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio

extravergine d'oliva, malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.

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

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

## **6 - DOLCE TIPO CROISSANT ARTIGIANALE (privo o con farcitura di marmellata o di cioccolato)**

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

Farcitura: purea di marmellata o crema di cioccolato priva di grassi idrogenati.

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

**Confezionamento:** secondo richiesta o confezionato singolarmente in monoporzione da 45 gr. (+/-5).

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

## **7 - FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00" BIO**

### **Da Agricoltura biologica**

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

**Confezionamento:** in confezioni da 1/5 Kg.

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

## **8 - FARINA DI MAIS PER POLENTA**

### **Convenzionale**

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

### **Da Agricoltura biologica**

Vedi prodotto convenzionale e a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni

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

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

## **9 - FETTE BISCOTTATE ZUCCHERATE CONFEZIONATE E IN MONOPORZIONE**

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

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

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

## **10 - FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE**

**Descrizione:** Prodotte con farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, destrosio, sale, estratto di malto, senza conservanti, farina di cereali maltati.

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

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

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

**Descrizione:** Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale. Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. 30.1.98 n. 502. Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n° 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.

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

**Confezionamento:** secondo richiesta.

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

## **12 - GRISSINI**

**Descrizione:** Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e successive modifiche ed integrazioni. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio mono seme.

**Confezionamento:** Confezioni monodose da gr. 15 (+/-5 ) o confezioni da gr. 200 - 300 circa secondo richiesta.

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

## **13 - MERENDINE CONFEZIONATE BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni ed integrazioni.

Tipologie richieste:

- mini cake preparato con yogurt;
- mini cake all'albicocca;
- crostatina all'albicocca.

**Confezionamento:** monodose da 40 gr. (+/-5 ).

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

## **14 - PANE FRESCO da laboratorio artigianale**

**Descrizione:** Legge 580 del 4/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni. Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0"), 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, né prima, né durante, né dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (vedere pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti. La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*). Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

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

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare 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 (Filtth –Test);

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

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

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

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

## **15 - PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI PARTICOLARI**

**Descrizione:** Prodotto con farina "0" o "00", secondo le caratteristiche di legge. La pezzatura può variare come previsto in Pane Fresco. L'ingrediente o gli ingredienti aggiunti secondo l'art. 4 del D.P.R. 30.11.98 n. 502 e successive modifiche ed integrazioni, devono essere indicati in ogni fornitura.

**Confezionamento:** vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale.

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

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** Prodotto giornalmente con farina biologica integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

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

## **17 - 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 successive modifiche ed integrazioni.

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

## **18 - PIADINA**

**Descrizione:** deve essere ottenuta con farina di grano tenero (proveniente da coltivazione biologica o a lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale olio extravergine d'oliva - non deve contenere additivi. Deve essere a cottura completa, in modo da necessitare solo di un semplice riscaldamento in forno.

**Confezionamento:** le confezioni devono essere in sacchetti di plastica per alimenti, etichettatura ai sensi della normativa vigente, e prodotta a breve conservazione, consegnata entro 10 gg. Dalla produzione;

## **19 - PASTA FRESCA PER PIZZA**

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

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

**Etichettatura:** deve essere conforme a quanto previsto nel Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109.

## **20 - BASE PER PIZZA**

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

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

**Confezionamento:** preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 230 x 230 mm. atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm, deve pesare 200 gr. circa. Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa. Conservare il prodotto a temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

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

## **PASTE ALIMENTARI**

### **21 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO**

#### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni ed integrazioni.

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 successive modifiche e integrazioni. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

**Confezionamento:** pacchi da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta

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

## **22 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni ed integrazioni.

Prodotte con semola di grano duro e uova pastorizzate, pari a un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per kg. di semola.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

**Confezionamento:** in confezioni singole da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

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

## **23 - PASTA SPECIALE SECCA: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento**

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli (ai sensi del Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

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

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

**Confezionamento:** in confezioni singole da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg., a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

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

## **24 – RISO BIO**

### **Da Agricoltura biologica**

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Il riso deve essere della varietà specificate:

- **semifino:** “Vialone nano”
- **fino:** “Ribe”
- **super fino:** “Baldo”, “Carnaroli”, “Arborio”
- **parboiled:** permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati con possibilità di fornirlo alle cucine interne che lo richiedano per poter preparare l'insalata

di riso. E' un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura.

• **semi integrale e riso integrale**

A norma della Legge n. 325 del 18/3/1958 e successive modifiche ed integrazioni (L. n. 586 del 5/6/1962, Decreto Legislativo 27/1/1992) è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

**Confezionamento:** il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

**Etichettatura:** deve essere conforme a quanto indicato nel Decreto Legislativo n. 109/92, Decreto Legislativo n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

## **25 – ORZO PERLATO, FARRO, MIGLIO E ALRI CEREALI MINORI**

**Descrizione:** Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni ed integrazioni

I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni

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

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

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

## **26 - SEMOLA DI GRANO**

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

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

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

## **27 – TROFIE DA LABORATORIO ARTIGIANALE**

**Descrizione:** Prodotto di forma a bastoncino avvitato, dal colore bianco.

Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, assenza di conservanti.

**Confezionamento:** secondo richiesta.

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

## **28 - PREPARATO PER GNOCCHI ALLA ROMANA**

**Descrizione:** il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una miscela di acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, sale, uova, grassi di origine animale, glutine, aromi naturali, conservante: acido ascorbico.

La cottura prosegue in forno disponendo i dischi a scala su placche da forno e cospargendoli di formaggio grattugiato e fiocchi di burro.

**Confezionamento:** il prodotto preconfezionato in salsicciotti da gr. 500 e 1 Kg., singolarmente etichettato.

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

## **29 - TORTELLINI SECCHI CON CARNE**

**Descrizione:** Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il ripieno dovrà essere composto esclusivamente dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni avicole, carni suine, formaggio grana, pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate.

**Confezionamento:** in confezioni secondo richiesta, etichettate, chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.

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

## **30 - TORTE CONFEZIONATE**

**Descrizione:** Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo il Decreto MININDUSTRIA 20.12.94 e successive modifiche ed integrazioni  
Ingredienti "Torta margherita": farina tipo "00", zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante, vaniglia.

Ingredienti "Torta margherita bicolore": farina tipo "00", zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante, vaniglia.

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

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

## **31 - PRODOTTI SENZA GLUTINE solo per i regimi dietetici**

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine (alimenti speciali).

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

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

## **32 - LEGUMI ESSICCATI**

### **CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE NAZIONALE**

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

- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni successive modifiche ed integrazioni;



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

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

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

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

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

## **ORTAGGI E VERDURE ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE - SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA**

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

### **ORTAGGI E VERDURE FRESCHE DI CATEGORIA 1°**

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

Gli ortaggi e le verdure 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:**

### **33 - ORTAGGI A RADICE**

Caratteristiche organolettiche:

#### **CAROTE** (*Daucus carota*)

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature;

- devono essere consistenti, croccanti, non legnose, non biforcute;

- cultivar: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi ecc..

#### **FINOCCHI** (*Foeniculum vulgare*):

- devono avere radici alla base asportate con taglio netto;

- devono essere di buona qualità con guaine esterne serrate, bianche, tenere e croccanti alla frattura;

- cultivar: Dolce di Firenze, Mantovano, Romanesco, Wadenromen ecc.

#### **RAVANELLI** (*Raphanus sativus parvus*):

- devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni;

- cultivar: Burro gigante, Saxa, Cherry belle, Red rapid ecc.

### **34 - ORTAGGI A TUBERO**

Caratteristiche Organolettiche

#### **PATATE** (Solanum tuberosa):

Caratteristiche Organolettiche:

Prodotto di I° categoria ITALIANE. 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.

### **35 - ORTAGGI A BULBO**

Caratteristiche Organolettiche

#### **CIPOLLE** (Allium cepa):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o

parassiti, debbono essere turgide e di consistenza soda al taglio;

- cultivar: Bianca di maggio, Bianca di giugno, Agostana di Chioggia, Bassano, Rossa di Toscana, Borettana, Dorata di Parma, Ramata di Milano, Stoccarda, ecc.

#### **AGLIO** (Allium sativum):

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;

- cultivar: Aaglio bianco o Comune, Aaglio rosa.

### **36 - ORTAGGI DA FRUTTO**

Caratteristiche Organolettiche:

#### **POMODORI** (Solanum lycopersicum):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

- cultivar: S. Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S. Pierre, Louis, Cuor di bue, Pearson, ecc.

#### **MELANZANE** (Solanum melongena):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

- cultivar: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, ecc.

**ZUCCHINE** (*Cucurbita pepo*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, Striato d'Italia, Striato pugliese, ecc.

**ZUCCHE** (*Cucurbita maxima* e *Cucurbita moscata*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Marina di Chioggia, Lunga di Napoli, Lagenaria, ecc.

**PEPERONI** (*Capsicum annum*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di cayenna, ecc.

**CETRIOLI** (*Cucumis sativus*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Beth alpha, Cubit, Della Cina lungo, Marketeer long, Marketeer long, Marketmore, Mezzo lungo bianco, ecc.

**FAGIOLINI** (*Phaseolus vulgaris*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: mangiatutto a baccello giallo: Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, Meraviglia di Venezia grano nero, Meraviglia di Venezia grano grigio, San Fiacre giallo, Torrente D'oro, ecc.; mangiatutto a baccello verde: Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo, ecc.

**ANGURIE** (*Citrullus vulgaris*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Sugar baby, Charleston gray, Crimson sweet, ecc.

**MELONI** (*Cucumis melo*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Cantalupo di Charentais, Arancino, Brindisino, Zatta, Valenciano temprano, ecc.

**37 - ORTAGGI A FOGLIA**

## Caratteristiche organolettiche

**BIETOLE** (*Beta vulgaris*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere prive di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, prive di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura;
- cultivar: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, ecc.

**SEDANI** (*Apium graveolens*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

**SPINACI** (*Spinacia oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;
- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

**LATTUGHE** (*Lactuca sativa*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: A cappuccio: Adriatica, Appia, Averya, Batavia bionda, Cavolo di napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, Regina dei ghiacci, Trocadero La Preferita, ecc.; Romane: Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, ecc.; Da taglio: Bionda a foglia di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia D'Australia, Red salad bowl, Rossa di Trento, ecc.

**CICORIE E RADICCHI** (*Cichorium intybus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Bruxelles (witloof), A Grumolo bionda, A Grumolo verde scuro, Bianca di Milano, Catalogna, Pan di zucchero, Selvatica da campo, Spadona, Rossa di Treviso, Rossa di Verona a palla, Variegata di Castelfranco, ecc.

**ENDIVIE** (*Cichorium endivia*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar endivia scarola: Bionda a cuore pieno, Bubikopf, Di Lusìa, Full Heart, Gigante degli ortolani, ecc.
- cultivar endivia riccia: Di Ruffec, Gloire de l'exposition, Padovana a costa larga, Pancalieri a costa bianca, Romanesca, Saint Laurent, ecc.

**RUCOLA O RUCHETTA** (*Eruca sativa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: Coltivata.

**CAVOLI** (*Brassica oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: cavoli di bruxelles (var. bullata): Perfection, ecc.; cavolo broccolo (var. botrytis): A foglie padovano, a foglie friularo, Toscano, Di Verona precocissimo, Di Verona tardivo, Romanesco precoce, Romanesco tardivo, ecc.; cavolo cappuccio, ecc.; cavolo cappuccio (var. capitata): Express precocissimo, Cuor di bue grosso, Erstling, Gloria d'Enkhuizen, Golden acre, Mercato di Copenaghen, ecc.; cavolo cinese (Brassica pekinensis): ibrido Nagaoka, ibrido tropical pride, ecc.; cavolfiore (var. botrytis): Corella, Idol, Igloo, Master, ecc.; cavolo verza (var. bullata): D'Asti S. Martino, Di Vertus, Monarch, Padovano, Princes, Re D'Inverno, Testa di Ferro, Viola di Verona, ecc.

#### **CARDI** (*Cynara cardunculus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Bianco pieno inerme, Bolognese, ecc.

#### **CARCIOFI** (*Cynara scolymus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, ben serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/ parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chioggia, ecc.

#### **ASPARAGI** (*Asparagus officinalis*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Darbonne, Precoce D'Argenteuil, Mary Washington, ecc.

#### **PORRI** (*Allium porrum*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Carentan, ecc.

Le tipologie di ortaggi su esposte si intendono provenienti **da coltivazioni biologiche**. Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

#### **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. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni 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".

### **38 - PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA**

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.

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 uguale o inferiore a 7 giorni; durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate.

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

Carote julienne: provenienti da carote fresche con lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

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

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

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni

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

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

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

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

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

### **39 - ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE**

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

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni

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

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

Erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salva aroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

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

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

## **40 - BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO DOP**

### **Prodotto DOP**

**Descrizione:** Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

Il basilico deve essere fresco, prodotto nel territorio ligure tra Ventimiglia e Sarzana anche in serre 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
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- privo di odori e sapori anomali

## **41 – CAMOMILLA**

**Descrizione:** Si richiede camomilla tipo "prima", capolini sfatti max. 30% del prodotto, di recente raccolta e produzione.

**Confezionamento:** La camomilla deve essere fornita in bustine monodose da 2 gr.; in confezioni da 50 filtri o in barattolo.

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

## **42 - TISANA ALLE ERBE**

**Descrizione:** Ingredienti: saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, estratto di erbe (menta, camomilla, tiglio, biancospino, salvia, alloro).

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109.

**Confezionamento:** confezioni secondo richiesta.

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

## **43 - THE DETERMINATO IN BUSTINE FILTRO**

**Descrizione:** Disciplinato dal Decreto MINISAN 12.12.79 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il the determinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come

diclorometano non deve superare le 5 ppm;

- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

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

**Confezionamento:** in bustine filtro.

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

**FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE, BANANE DI PROVENIENZA  
MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE  
NAZIONALE CAT. 1°**

#### **44 - FRUTTA FRESCA BIO E IGP**

**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 successive modifiche ed integrazioni.
- in applicazione al Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico
- Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

La frutta fresca da fornire quotidianamente dovrà pervenire da coltivazioni biologiche. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico-sanitarie previste dalla legge 30/04/1962 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione del 26/03/1980 n. 327 ed al D.P.R. 18.05.1992 n. 322, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola scuola. Devono essere previste consegne di confezioni riportanti tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici.

**Qualora si presentassero difficoltà a reperire sul mercato i suddetti prodotti in condizioni di buona qualità sarà possibile anche se in via del tutto eccezionale – previo accordo preventivo con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire frutta fresca proveniente da produzione a "Lotta integrata" cioè di prodotti ottenuti attraverso nuove tecniche agronomiche che prevedono una razionalizzazione e una diminuzione dei trattamenti con molecole di sintesi. I prodotti devono essere accompagnati dall'autocertificazione attestante che la frutta non presenta residui chimici e che la stessa avrà caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono.**



## Caratteristiche organolettiche

- **MELE DELLA VALTELLINA IGP**  
e varietà (rossa di cuneo, golden, stark, deliziose), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/180. Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Piemonte o Trentino Alto Adige.
- **PERE**  
Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.
- **ARANCE ROSSE DI SICILIA IGP**  
e varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.
- **PESCHE**  
Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa la grammatura.
- **KIWI**  
Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90.
- **MANDARINI/MANDARANCI**  
Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.
- **UVA**  
Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.
- **ALBICOCCHIE**  
Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70.
- **FRAGOLE**  
Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.
- **CILIEGIE**  
Oltre possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.
- **LIMONI**  
Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%. Sono esclusi dalla fornitura prodotti che: abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione; presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.
- **FICHI** varietà fico della penna, Marchesano, Ottato, Cantano, ecc
- **CASTAGNE:** - cultivar: Marrone di cuneo, Carpinese, Ciria, Agostana, ecc.

**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. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni 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 FRESCA DEVE ESSERE FORNITA SECONDO LA STAGIONALITÀ DI CUI AL SOTTOESTESO CALENDARIO:**

<b>GENNAIO</b>	Arance, banane, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi, pompelmi
<b>FEBBRAIO</b>	Arance, banane, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi, pompelmi
<b>MARZO</b>	Arance, banane, mele, pere, limoni
<b>APRILE</b>	Arance, banane, mele, pere, pompelmi
<b>MAGGIO</b>	Banane, mele, pere, fragole, ciliegie, nespole
<b>GIUGNO</b>	Banane, pesche, lamponi, albicocche, amarene, ciliegie, fragole, more, mirtilli, nespole, prugne, ribes
<b>LUGLIO</b>	Albicocche, pere, pesche, susine, prugne, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, mirtilli, more, ribes
<b>AGOSTO</b>	Banane, pere, pesche, prugne, fichi, fragole, lamponi, mele, mirtilli, more, ribes, uva
<b>SETTEMBRE</b>	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, fichi, limoni, lamponi, mandorle, melograni, more,
<b>OTTOBRE</b>	Ananas, banane, cachi, castagne, limoni, mandorle, melograni, mele, nocciole, noci, pere, uva
<b>NOVEMBRE</b>	Ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele cotogne, cachi, kiwi, limoni, pere, melograni, nocciole, pompelmi, noci
<b>DICEMBRE</b>	Ananas, arance, banane, cedri, kiwi, limoni, mandarini, mandaranci, mele, nocciole, pompelmi, noci

## **45 – BANANE EQUO**

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

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

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

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

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

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

## **46 - 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, anacardi, nocciole, mandorle.

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

#### **Da agricoltura integrata**

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

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

#### **Da Agricoltura biologica**

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

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

## **47 – FRUTTA DI IV GAMMA**

Prodotti da agricoltura biologica o convenzionale.

Tipologia di frutta:

1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi

2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.

3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

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

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

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

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

## ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

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

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

### **48 - ORTAGGI SOTT'ACETO**

**Descrizione:** I prodotti devono presentarsi integri. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.

Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino di buona qualità. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

**Confezionamento:** contenitori in vetro da gr. 320-350.

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

### **49 - OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA LIGURI**

#### **Prodotto tipico**

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

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

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

### **50 - CAPPERI SOTTO SALE**

**Descrizione:** Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

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

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

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

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

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

### **51 - VEGETALI SOTT'OLIO**

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.

Il liquido di governo deve essere costituito da olio di oliva o di semi monogerme di buona qualità. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

**Confezionamento:** scatole (banda stagnata E42) secondo richiesta o contenitori in vetro.

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

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

### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni). Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei. Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e successive modifiche ed integrazioni, in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. 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 successive modifiche ed integrazioni). Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

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

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

## **53 - CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA EQUO**

### **Da produzione equosolidale**

**Descrizione:** La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni). Ai sensi del D.P.R. 401 dell'08.06.1982. In particolare si richiede confettura extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, ben cotta, translucida; l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve contenere conservanti nè coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologico, gelificante:pectina. Viene sottoposta ad un processo di concentrazione sottovuoto a 50 - 60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta. Il prodotto deve essere certificato.

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

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

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

**Descrizione:** Gli ortaggi e i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale.

Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, mais.

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

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

## **55 - MAIONESE**

**Descrizione:** Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante.

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa.

Colore: giallo, tipico del prodotto.

Odore, sapore: delicato, non eccessivamente agro.

Ph: 3,3 - 3,6

Acidità: 0,4 -0,5 %

**Confezionamento:** vasetti in vetro, tubi o monodose in buste singole gr. 12 circa.

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

## **56 - FRUTTA SCIROPATA**

**Descrizione:** I frutti devono presentarsi sani ed integri. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

**Confezionamento:** scatole (banda stagnata E42) da 400gr. o secondo richiesta.

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

## **57 - MOUSSE DI FRUTTA BIOLOGICA BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

Varietà richieste: a scelta.

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

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

## **PRODOTTI SURGELATI – CONGELATI**

### **Caratteristiche generali:**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: Decreto Legislativo 27.1.92 n. 110 e successive modifiche ed integrazioni; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e successive modifiche ed integrazioni.

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,
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà,

- asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione,
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18 °C (Decreto Legislativo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

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

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

## **58 - PRODOTTI ORTICOLI**

### **Caratteristiche generali:**

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

**Le varietà richieste sono:** aromi, asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini finissimi, fagioli, melanzane alla griglia, minestrone di verdura (deve essere composto da undici tipi di verdura secondo le percentuali indicate: patate 15%, piselli 15%, pomodori 5%, porri 5%, verdure 5%, sedano 3%), minestra di legumi, patate, piselli finissimi, spinaci, zucchine a rondelle e alla griglia, mais sgranato, carciofi spicchi (cuore).

Sono consentite le patate a spicchi prefritte o novelle:

Descrizione: Le patate surgelate a spicchi o novelle sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, per quelle a spicchi tagliate in quarti, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.

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

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

## **59 - PASTA PER SFOGLIA**

**Descrizione:** Pasta sfoglia per preparare prodotti da forno salati. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con farina di grano tenero tipo "00", burro, acqua e sale.

**Confezionamento:** Le singole sfoglie devono avere un peso intorno ad 1 Kg. di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

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

## **60 - PASTA PER LASAGNE**

**Descrizione:** Ingredienti: grano di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (200%), acqua, spinaci freschi 6% (se verdi), sale.

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

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

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

## **61 - RAVIOLI DI CARNE**

**Descrizione:** Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato sia asciutto che in brodo; il formato deve quindi essere un formato intermedio.

La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale);
- Ripieno (carne bovine e avicunicola, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino DOP, pangrattato, ortaggi, uova fresche pastorizzate, sale e spezie). Le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.

I ravioli devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

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

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

## **62 - 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 antiformentativi (55%), spinaci freschi, parmigiano reggiano, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino DOP, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

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

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

## **63 - GNOCCHI DI PATATE**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma



originale, di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo " a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

**Confezionamento:** secondo richiesta.

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

## ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

### **CARNI REFRIGERATE (bovine – suine)**

#### **Condizioni generali delle carni a 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 successive modifiche ed integrazioni, Decreto M.I.P.A.F. 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

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 successive modifiche ed integrazioni con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

## **64 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATA SOTTOVUOTO TRACCIATA**

### **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 di razza piemontese, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal M.I.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. M.I.P.A.F 30.08.2000 e successive modifiche ed integrazioni).

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 successive modifiche ed integrazioni 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*”.

**65 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO,  
CONFEZIONATA SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA**  
*(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*”.

**66 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO,  
CONFEZIONATA SOTTOVUOTO TRACCIATA**

**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 successive modifiche e integrazioni.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

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

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

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

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

**67 - CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO A FILIERA TRACCIATA**

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

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decreto Legislativo 25.02.2000 n.71 e successive modifiche e integrazioni.

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;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12 - 15%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- 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.

Per la fornitura di carne trita destinata agli Asili Nido la stessa dovrà appartenere alla categoria denominata "MAGRA", pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 9%.

## **68 - CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATA SOTTOVUOTO**

### **Bovino tradizionale piemontese**

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

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

Devono derivare da vitelli di I° 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*".

## **69 - CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATA SOTTOVUOTO TRACCIATA/CERTIFICATA**

### **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 estrogeniche;
- 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*".

## **70 - CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA**

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

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e successive modifiche ed integrazioni; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni. Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

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

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

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

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

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

### **Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici**

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

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

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

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici. Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

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

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

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

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

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

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

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

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

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

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

## **71 - SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO**

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

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e successive modifiche e integrazioni;
- 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 successive modifiche e integrazioni 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 avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

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

## **72 - LONZA DI SUINO DISOSSATO**

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

- Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e successive modifiche ed integrazioni
- 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 successive modifiche ed integrazioni 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 avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

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

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

**Etichettatura:** deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera. La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

## **CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE**

### **Condizioni generali:**

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni 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, Decreto Legislativo 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 successive modifiche ed integrazioni.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
- 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 – Decreto Legislativo 118/92 e successive modifiche ed integrazioni, 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), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

**Etichettatura:** Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile) e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

### **Convenzionale:**

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

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

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

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

### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

**Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali

## **74 - FESA DI TACCHINO MASCHIO**

### **Convenzionale:**

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

### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

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

## **75 - CARNE TRITA DI TACCHINO/POLLO**

**Descrizione:** vedere caratteristiche generali delle carni avicunicole e della carne di suino.



Deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere requisiti previsti dal D.L. n.193 del 06.11.2007, dal D.L. n. 71 del 25.02.2000 e il Reg. CE 853/2004.

In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i + 2° C.

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

**Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali

## **76 - 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 forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

### **Da agricoltura biologica:**

**Descrizione:** deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni

**Confezionamento:** ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso da gr.350 circa.

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

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

## **77 - FESA DI TACCHINO ARROSTO**

**Descrizione:** ingredienti: senza aggiunta di polifosfati e fonti di glutine e derivati del latte.

Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).

**Confezionamento:** Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **78 - BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **Prodotto IGP**

Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

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

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

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **79 - PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE 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 carragenina, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale. Peso non superiore ai 7 kg.

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

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

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## **80 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

**Descrizione:** Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012) e ai sensi della L. 13.2.90 n. 26 e successive modifiche.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche: forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.; peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura: non inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2006 in vigore dal 1 gennaio 2006. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## INSACCATI

### 81 - SALAME

**Descrizione:** Deve essere confezionato esclusivamente con carne di suino, di stagionatura non inferiore a giorni 50/60, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore e odore, senza aglio, senza derivati del latte e senza glutine, confezionato dentro un budello naturale. La macinatura dell'impasto deve essere di tipo medio/fino. L'impasto deve essere composto per il 30 % di grasso e per il 70 % di magro; l'umidità deve essere compresa tra il 30 e il 35%.

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

### 82 - SALSICCIA DI PURO SUINO

**Descrizione:** Ricavate da carni suine di 1° qualità, macinate finemente, contenenti tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile, impasto uniforme, grasso non superiore 30% budello naturale sottile. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali con indicazione " da consumarsi previa cottura".

**Imballaggi:** vedi disposizioni generali.

### 83 - WURSTEL DI PURO SUINO

**Descrizione:** Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio e nitrato di potassio.

**Confezionamento:** su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 cad'uno circa; confezioni da 250 gr. per tre pezzi.

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

### 84 - CIMA ALLA GENOVESE

**Descrizione:** Pancia di vitello disossata, sgrassata, squadrata, cucita a mano e messa in salamoia per circa 7-10 gg.

Trascorso tale termine, il prodotto viene riempito con impasto composto da: uova fresche, prosciutto cotto senza polifosfati, carne di vitello, piselli fini, carote, insalata fresca, pinoli, formaggio parmigiano, aromi.

Chiuso l'involucro lo stesso viene cotto a 100° per circa tre ore. Successivamente il prodotto viene raffreddato in un abbattitore di calore.

**Confezionamento:** confezionato in sacchetti termoretraibili.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## LATTE E DERIVATI

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

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

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e successive modifiche ed integrazioni.

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

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali.

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

#### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **86 - LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO BIO**

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

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

### **87 - LATTE ALTA DIGIRIBILITA' UHT**

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

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

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

## **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 successive modifiche ed integrazioni.

**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 successive modifiche ed integrazioni.

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80, art. 47 e 52 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

**Disposizioni generali relative al confezionamento:**

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

### **88 - BURRO DI QUALITA' BIO**

#### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni, con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie, deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

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

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

### **89 - PANNA DA CUCINA UHT**

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. dovrà avere un contenuto in grasso del 20%.

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

### **90 - 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 intero, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale.

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

### **91 - BUDINO 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 scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

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

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

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

#### **Preparato pronto per budino:**

**Descrizione:** il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: zucchero, amido, destrosio, aromi naturali, sale, addensanti e coloranti naturali. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge. Il prodotto deve essere confezionato il giorno stesso della distribuzione e la temperatura di conservazione e trasporto deve essere inferiore a 10°.

### **92 - BUDINO DI SOIA**

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

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

### **93 - ASIAGO**

**Descrizione:** Formaggio ottenuto secondo D.P.R. 21/12/78 e successive modifiche ed integrazioni.

Asiago pressato, di prima scelta, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare con crosta sottile ed elastica.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere preconfezionato in carta o film plastico e imballato in cartoni chiusi; in spicchi o quarti sottovuoto o incartati ed etichettati. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. In confezioni monodose o secondo richiesta.

### **94 - CACIOTTA MISTO PECORA**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, latte ovino, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso. La crosta appena accennata di spessore massimo di 1 mm. di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

## **95 – CRESCENZA - STRACCHINO**

### **Convenzionale**

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

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

## **96 - EMMENTHAL**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. Gusto caratteristico, non piccante né amaro. La pasta lucida con occhiatura regolare deve essere esente da sfoglia. Stagionatura minima due mesi.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

## **97 - FONTAL**

### **Convenzionale**

**Descrizione:** Formaggio a pasta compatta senza sfoglia o porosità, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

### **Da Agricoltura biologica**

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

## **98 - FONTINA D.O.P.**

### **Prodotto DOP**

**Descrizione:** Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

Formaggio grasso con pasta elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

## **99 - FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE**

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

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

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

## **100 - FORMAGGIO FRESCO TIPO CAPRINO/OVINO**

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

La pasta morbida non dovrà presentare gusto anomalo dovuto ad inacidimento o altro.

**Confezionamento:** Monoporzione da 40-60-100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

## **101 - FORMAGGINI**

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

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

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

## **102 - GORGONZOLA**

Di prima scelta, di gusto dolce, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno due mesi.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere preconfezionato in quarti od ottavi in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione e al mantenimento della forma ed etichettati o in monoporzione etichettati.

## **103 - GRANA PADANO D.O.P.**

### **Prodotto DOP**

Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

**Descrizione:** Formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato.

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e successive modifiche ed integrazioni in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

## **104 - GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO**

### **Prodotto DOP**

Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)



**Descrizione:** Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

## **105 – ITALICO**

**Descrizione:** Formaggio di prima scelta. La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

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

### **Convenzionale - di produzione nazionale**

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

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale. Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere confezionata in confezione da Kg. 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

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

### **Prodotto DOP**

Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

**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 successive modifiche ed integrazioni..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore. Peso minimo di una forma kg.24.

**Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.**

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

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

### **Prodotto DOP**

Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 e successive modifiche ed integrazioni (aggiornato al 24 agosto 2012)

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e successive modifiche ed integrazioni, al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e successive modifiche ed integrazioni. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

**Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18/24 mesi.**

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

## **109 - RICOTTA**

### **Convenzionale**

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

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino e di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente. Correttore di acidità: acido citrico. Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

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

## **110 - TALEGGIO**

**Descrizione:** Formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15.9.88 e successive modifiche ed integrazioni. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

## **111 - FORMAGGIO DI CAPRA/OVINO**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente con latte di capra; caglio di pasta di capretto, a volte di agnello. Stagionatura da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi. Forma: cilindrica a facce piane o lievemente concave; la

crosta è bianca giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante.

## **112 – PRIMO SALE**

**Descrizione:** Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale, caglio. Formaggio fresco di latte vaccino intero. Viene subito salato in salamoia ed è pronto al consumo dopo poche ore. Crosta inesistente, la pasta in superficie è più asciutta, pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte, sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte.

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

## **113 - YOGURT INTERO BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. La data di scadenza deve assicurare una self life del prodotto alla consegna di almeno 20 giorni.

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, 52 e successive modifiche ed integrazioni.

## **114 - YOGURT MAGRO BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. La data di scadenza deve assicurare una self life del prodotto alla consegna di almeno 20 giorni.

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, 52 e successive modifiche ed integrazioni.

## **115 - YOGURT ALLA FRUTTA BIO**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi. Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

**Confezionamento:** vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. La data di scadenza deve assicurare una self life del prodotto alla consegna di almeno 20 giorni.

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, 52 e successive modifiche ed integrazioni.

## UOVA

### 116 - MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

#### Convenzionale:

**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 successive modifiche ed integrazioni), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al Decreto Legislativo n. 65 del 4.02.93 e successive modifiche ed integrazioni.

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

#### Da agricoltura biologica

**Descrizione:** vedere prodotto convenzionale e Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

## ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

### 117 - 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 successive modifiche ed integrazioni.

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

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

### 118 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

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

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e successive modifiche ed integrazioni inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

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

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

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

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

In banda stagnata o bag in box.

## PESCE CONGELATO/SURGELATO

### Disposizioni generali

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al Decreto Legislativo 524/95, di modifica ed integrazione ai Reg. CE 852-853-854/2004.

Il prodotto deve essere fornito nella tipologia "Filetto", accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, non deve contenere conservanti o aver subito fenomeni di scongelamento. I filetti devono essere completamente deliscati; privi di residui di pelle e di grumi di sangue, e devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati. Si richiede che le confezioni consegnate non superino i 4/6 Kg di peso.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore anomalo, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere comprese tra il 5-20% del peso, i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione. Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.

In caso di difficoltà nella reperibilità del prodotto ittico con peso sgocciolato superiore al 20% dovrà essere richiesta l'autorizzazione con la relativa documentazione indicando il peso netto del prodotto dopo sgocciolamento privo di glassatura.

Inoltre verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano al controllo organolettico le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniacca
- Colorazione giallastra
- Odore e/o sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

Al fine di garantire la variabilità dei prodotti proposti, verrà ammesso l'utilizzo di pesce congelato esclusivamente nel caso di mancato reperimento documentato del prodotto surgelato.

**LIMITI MICROBIOLOGICI** I valori microbiologici sulla materia prima e sul prodotto cotto sono specificate nell'allegato E del CSA. Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.

**Disposizioni generali al confezionamento:** prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

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

**Descrizione:** I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi" selezionato di colore bianco assenza di colore estraneo o macchie anomale e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. 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 65 %.**
- **Impanatura non superiore al 35 %.**

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 25-30 cad., glassatura assente.

## **120 - CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI**

**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. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi".

- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

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

## **121 - FILETTI DI HALIBUT/PALOMBO SURGELATI**

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

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

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

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

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

## **122 - FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATI**

**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; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè

completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi".

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

- Glassatura (%) 5
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

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

### **123 - FILETTI DI PLATESSA SURGELATI**

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

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

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

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

Nel caso di **prodotto già panato** gli ingredienti devono essere i seguenti:

filetti di platessa, panatura (acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero, amido di patata, sale, pepe). senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60 %.
- Impanatura non superiore al 40 %.

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, glassatura assente.

### **124 - CODE DI ROSPO SURGELATE**

**Descrizione:** Prodotto costituito con pelle e decapitate, le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

### **125 - CALAMARI INTERI SURGELATI**

**Descrizione:** Il prodotto deve essere accuratamente toelettati, privi di visceri, cartilagini, pelle, ecc.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Glassatura (%) 10.
- Calo peso dopo scongelamento (%)10.

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

### **126 - ANELLI DI CALAMARI CONGELATI**

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

- Glassatura (%) 10.

- Calo peso dopo scongelamento (%) max 20.

### **127 - SEPIE PULITE CONGELATE**

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

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

**Confezionamento:** vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

### **128 - POLPO EVISCERATO CONGELATO**

**Descrizione:** I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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 e continuo.

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.

Devono presentare: odore: caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; colore: superiormente rosato - inferiormente bianco rosato non rossastro; consistenza: soda, non gassosa o lattiginosa; sapore delicato e gradevole senza retrogusti anomali.

Dimensioni: gr. 500 - 800 circa.

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

### **129 - VONGOLE SGUSCIATE CONGELATE**

**Descrizione:** Prodotto costituito da vongole sgusciate, lavate, selezionate e surgelate in stabilimenti autorizzati CEE, nei quali vengono applicate tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Devono avere: colore giallo non brunastro; odore caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; sapore delicato e gradevole; consistenza tenera.

- Glassatura (%) 10

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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



## BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni.

### **130 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE**

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

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decreto Legislativo 25.01.92 n. 105, Decreto Legislativo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti degli Asili Nido e delle sezioni di raccordo sarà di ml. 750 pro capite giornaliero; per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **131 - SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE**

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** vedi prodotto convenzionale più un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua e dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato; devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono avere un tenore minimo effettivo di succo e/o di purea pari al 40/50% di frutta.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

**Confezionamento:** tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione.

### **132 - SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %**

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

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

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **134 - SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO**

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

### **135 - VINO BIANCO DA TAVOLA**

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

**Confezionamento:** le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento di confezionamento. Confezione su richiesta.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 Decreto Legislativo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni , alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e successive modifiche ed integrazioni relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **OLII ALIMENTARI**

### **136 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO BIO**

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

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

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

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

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

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

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

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

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

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 Decreto Legislativo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni , alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e successive modifiche ed integrazioni relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

### **137 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE BIO**

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

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

## **SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE GELATI ALTRI PRODOTTI**

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni.

### **138 - ORZO TOSTATO SOLUBILE**

#### **Da Agricoltura biologica**

**Descrizione:** L'orzo deve provenire da coltivazioni biologiche, presentarsi in grani, avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

**Confezionamento:** confezioni su richiesta.

### **139 - 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" o sale da tavola "raffinato" e/o iodato. Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' preferibile utilizzare sale marino integrale.

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 successive modifiche ed integrazioni).

E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e successive modifiche ed integrazioni.

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **140 - ACETO DI VINO BIANCO**

**Descrizione:** esclusivamente da vini bianchi.

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

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

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

**Etichettatura:** a norma di legge.

## **141 - ACETO DI MELE**

### **Da Agricoltura Biologica**

**Descrizione:** prodotto derivato dal succo di mele fermentato e sottoposto ad acetificazione.

**Confezionamento:** bottiglie di vetro da 500 ml.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162.

Etichettatura a norma di legge.

## **142 - ACETO ROSSO**

**Descrizione:** esclusivamente da vini rossi.

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

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

**Confezionamento:** bottiglie di vetro da litri 1.

descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (vedi anche art. 11 D.P.R. 14 maggio 1968 n.773)

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

## **143 - ACETO MONODOSE**

**Descrizione:** ingrediente aceto di vino.

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

## **144 - KETCHUP MONODOSE**

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

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

## **145 - ZUCCHERO SEMOLATO ITALIANO**

**Descrizione:** zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth - Test).

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

## **146 - ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE**

**Descrizione:** Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della L. n. 139 del 31 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni.

## **147 - ZUCCHERO DI CANNA EQUO**

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

**Descrizione:** Zucchero greggio di canna.

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

## **148 - ZUCCHERO A VELO**

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **149 - LIEVITO PER DOLCI**

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **150 - LIEVITO DI BIRRA FRESCO**

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

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **151 - ZAFFERANO IN POLVERE**

**Descrizione:** il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del Crocus sativus L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

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

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **152 - PREPARATO SOLUBILE AL CACAO**

**Descrizione:** Prodotto di fantasia ai sensi del Decreto Legislativo 12.6.03 n.178 e successive modifiche ed integrazioni, solubile nel latte. Gli ingredienti richiesti sono: zucchero, cacao magro, lecitine, aromi naturali.

## **153 – TAVOLETTA E CREMA SPALMABILE DI PURO CIOCCOLATO AL LATTE/FONDENTE EQUO**

### **Provenienza Commercio Equo e Solidale**

**Descrizione:**

Tavoletta di puro cioccolato e crema spalmabile di finissimo al latte/fondente. Prodotta a partire da materie prime provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale.

**Ingredienti cioccolato al latte:** zucchero, latte in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 34% minimo.

**Ingredienti cioccolato fondente:** pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 60% minimo.

**La crema spalmabile** a base di cioccolato non deve contenere grassi idrogenati

**Confezionamento:** le tavolette da gr. 20, la crema confezioni da 500 gr. o monodose da gr. 25 circa.

**Etichettatura:** vedi disposizioni generali

## **154 - MIELE VERGINE INTEGRALE EQUO**

**Descrizione:** Ai sensi del Decreto Legislativo n. 179 del 21.05.04. Si richiede miele di acacia, mille fiori, tiglio o castagno. Si richiede analisi bromatologica di ogni prodotto ed in particolare: tenore d'acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Il miele non deve:

- a) presentare sapore od odore estranei;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- d) presentare una acidità modificata artificialmente;
- e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

**Confezionamento:** confezioni da 500 gr. o monodose da gr. 25 circa.

## **155 - OVETTI AL CIOCCOLATO**

**Descrizione:** Ovetto pasquale con sorpresa; prodotto con cioccolato al latte, le cui caratteristiche organolettiche di gusto di latte accentuato. Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali. Sorpresina a norma CEE.

**Confezionamento:** peso medio intorno ai 25/30 gr.

## **156 - MONETINE DI CIOCCOLATO**

**Descrizione:** il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche di gusto di latte accentuato.

Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali.

**Confezionamento:** in retine contenenti gr. 40 - 50 di monetine.

## **GELATI PRECONFEZIONATI**

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e successive modifiche ed integrazioni.

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 successive modifiche ed integrazioni;

con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e successive modifiche ed integrazioni;

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 successive modifiche ed integrazioni le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni;

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).

### **157 - GELATO IN COPPETTA, CON BISCOTTO E VANIGLIA, MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTITI, CONO CIALDA-VANIGLIA-CACAO.**

**Descrizione:** Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70. La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150, corredata 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, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

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

Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, solo vaniglia, solo fiordilatte.

### **158 - GELATI A BASE VEGETALE**

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

## **ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA**

**Caratteristiche generali:** Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di quindici mesi di età) e dei bambini (soggetti d'età compresa tra i quindici e trentasei mesi) della prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo di svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

Detti prodotti dietetici devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal Decreto Legislativo.27/01/1992 n.111 e successive modifiche ed integrazioni, Di.Ce 1999/41 dal DPR 11/04/00 n.132 dal DPR 7/04/1999 n.128 devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal DPR n.578 del 30/05/1953 decreto esecutivo della legge n.327 del 29/03/1951 che disciplina la produzione il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità'.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) peso netto;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- d) le istruzioni per l'uso;
- e) modalità di conservazioni e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto,
- f) termine minimo di conservazione;
- g) denominazione di vendita, con indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- h) analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)
- i) indicazione in Kcal Kj del valore energetico,
- j) tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100gr o 100ml di prodotto (come da Decreto Legislativo 77/93);

k) nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE, sede dello stabilimento.

### **159 - FARINE DIETETICHE E CREME DI CEREALI CON O SENZA GLUTINE**

I prodotti comprendono quelli indicati all'art 2 del DPR 7/04/1999 n.128

a) **alimenti a base di cereali** suddivisi in quattro categorie:

- cereali semplici ricostruiti o da ricostruire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (tipo crema di riso, mais e tapioca, d i cereali misti, d'orzo, multi-cereali vitaminizzati)
- cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostruito o da ricostruire con acqua o altri liquidi non contenuti proteine
- pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o altro liquido adatto
- biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti

b) **alimenti per lattanti** e bambini diversi dagli alimenti a base di cereali

### **160 - BISCOTTI PRIMI MESI INDICATI A PARTIRE DALL'ETÀ' DI QUATTRO MESI INTERI O GRANULATI**

Destinati agli asili nido indicati a partire dall'età' di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive delle proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato.

Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio.

### **161 - BISCOTTI PRIMA INFANZIA INTERI O GRANULATI**

Destinati agli asili nido dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio.

### **162 - LIOFILIZZATI**

Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie: agnello, pollo, vitello, tacchino, coniglio, pesce

### **163 - OMOGENEIZZATI**

Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:

- di carne: agnello, pollo, tacchino, vitello, coniglio, maiale.
- di frutta: mela, pera, banana, prugne.
- di pesce: trota, salmone, sogliola
- formaggino

### **164 - LATTE DI PROSEGUIMENTO**

Destinato agli asili nido dovrà' essere di primaria marca, dovrà' essere considerato sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve essere il piu' avvicicabile al latte materno.

Puo' contenere malto destrine, siero proteine, caseinati, minerali e vitamine.

(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)



## **165 - LATTE ADATTATO, IDROLISATI, SPECIALI**

Destinato agli asili nido dovrà essere di primaria marca, dovrà essere considerato sostitutivo del latte materno, da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.

## **166 - LATTE DI SOIA**

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

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

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

**Confezionamento:** da 500 ml.

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

## **167 - ALIMENTI PER INTOLLERANZE ED ALLERGIE**

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti indicati nei certificati medici o vademecum ove esistenti per la tutela degli alunni o utenti che presentano intolleranze o allergie specifiche; nell'ambito delle diete speciali, che perverranno durante l'anno scolastico o nei centri estivi presso il settore servizi scolastici, dovranno essere forniti prodotti specifici, a richiesta insindacabile della dietista comunale, quali ad esempio:

- Prodotti agglutinati
- Prodotti apoteici
- Prodotti privi di uno o più ingredienti ( senza uova, senza latte, ecc)
- Sostitutivi di alimenti simili ( tipo latte di capre, di pecora, di riso, di soia, ecc)

E altri prodotti non specificati necessari per la produzione di regimi dietetici, nonché tutti gli alimenti di specifiche marche per alunni celiaci delineati nel manuale degli alimenti previsto dall'Associazione Nazionale Italiana Celiaci.