

## **ALLEGATO "B" : Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati**

### **1) LATTE INTERO UHT**

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la scadenza come da D.Lgs. n° 109/92

### **2) FARINA TIPO '0'-1 BIOLOGICA TIPO '0'-1**

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, chiusa, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (D.P.R. 187/2001 e s.m.).

Deve recare la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento.

Caratteristiche:

Per farina di grano tenero deve intendersi la farina

### **3) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Etichette e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Caratteristiche:

La pasta deve essere sempre di prima qualità.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) - (Reg. CEE 2092/91) conforme alla Legge n. 580/67 e successive modificazioni.

Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%
- ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%
- grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00
- grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e s.m. presenti nella Legge n. 440 del 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bollatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

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

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- penne rigate
- pennette rigate
- mezze penne
- fusilli
- conchiglie
- farfalle
- spaghetti
- mezze maniche
- sedani
- sedanini
- pipe rigate
- gnocchetti sardi
- tubetti/corallini
- stelline
- semi di melone/risone
- tempestine/grattini
- conchigliette

#### **4) TAGLIATELLE SECCHIE ALL'UOVO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e s.m.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

#### **5) GNOCCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

esenti da odori e sapori anomali dovuti a inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

etichettatura conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92;

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 27/2/1996 e s.m.i.;

Nella preparazione debbono essere utilizzate patate fresche, si esclude la presenza di fecola di patate.

Confezioni: devono essere confezionati in ATM

#### **6) PANE COMUNE**

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0"-1, acqua, sale e lievito naturale: il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0"-1, acqua, sale, lievito naturale.

E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc..

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti

## **7) FETTE BISCOTTATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

In confezioni monoporzione.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere consegnate in confezioni chiuse ed etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche:

Devono essere prodotte con farine di tipo "1", provenienti da grano tenero (Reg. CEE 2092/91), olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale.

Devono essere integre, fresche, friabili e croccanti.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli.

Non devono contenere additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, nonché oli e grassi idrogenati.

Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici.

## **8) LIEVITO DI BIRRA**

In cubetti da gr. 25.

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere consegnato in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente.

Caratteristiche:

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

Sarà utilizzato nella preparazione di prodotti da forno qualora vengano preparati nelle cucine.

## **9) PANINO ALL' OLIO**

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

E' esplicito il divieto di consegna di pane riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto.

Il pane deve essere fresco.

Caratteristiche:

Il pane fresco distribuito dovrà essere costituito esclusivamente da un, composto di farina biologica di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), olio d'oliva.

## **10) PANGRATTATO**

Etichettatura e confezionamento:

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

Caratteristiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere-ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, sostanze conservanti in genere.

Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre; essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

## **11) RISO FINO RIBE E FINO RIBE PARBOILED BIOLOGICO**

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle

Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

E' richiesto:

- riso bianco superfino ribe
- riso fino ribe tipo parboiled

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione e deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche:

- il riso deve avere un'umidità non superiore al 14%;
- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali e funghi, muffe;
- deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei;
- non deve essere transgenico;
- il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione;
- il riso non deve essere cosparso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

## **12) LEGUMI SECCHI BIOLOGICI**

In confezioni da 1 kg. in atmosfera protettiva.

Etichettatura e confezionamento:

- devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Caratteristiche:

- sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie verdi, lenticchie rosse decorticate, fagioli borlotti e fagioli cannellini;
- devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi;
- devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti o corpi estranei di pietre, terra, ecc....
- non devono essere transgenici.

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

## **13) FARRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In confezioni da 1 kg.

Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve essere uniforme, circolare-ovale intero, sgusciato e decorticato, con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito.

L'umidità del prodotto non deve superare al 14 %.

Confezioni:

- il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti;
- il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione;
- il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

#### **14) ORZO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In confezioni da 1 kg.

Il prodotto deve presentarsi di grani ovali marrone sbiancati, decorticati ed interi, con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve essere superiore al 14%.

Confezioni:

- il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti;
- il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione;
- il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

#### **15) CROSTATINA ALLA FRUTTA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In confezioni da g. 45

Ingredienti:

- Farina di frumento, succo d'uva, grasso vegetale non idrogenato, purea di frutta (6,26%), farina integrale, agenti lievitanti (agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, fosfato di calcio) gelificante (pectina) sale, correttore di acidità (acido citrico), aroma naturale vaniglia.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto:

- le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme o tipicamente rotonda; il prodotto è farcito con frutta e al di sopra sono poste delle strisce di pasta frolla in modo da formare una griglia.

Colore:

- la pasta delle crostatine deve essere di colore dorato e la farcitura deve essere di colore tipico della frutta caratteristica dell'albicocca.

Odore:

- caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante

Sapore:

- dolce, tipico del prodotto.

Consistenza:

- il prodotto deve presentarsi friabile, tipico della pasta frolla.

Non è consentita la marmellata di pesca

Durata del prodotto: 6 mesi

Condizioni di trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente

#### **GELATI**

Devono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo -fior di latte o alla frutta,
- gelato tipo biscotto,
- gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc ... )
- gelato tipo mottarello ricoperto.

Devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Durata: 6 mesi dal confezionamento.

La scatola contenente le monoporzioni deve riportare la data di scadenza e/o di confezionamento.

## **16) GELATO ALLA SOIA**

Etichettatura e confezionamento:

Il gelato deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge e contenere la data di scadenza.

Tipologie: vaschette

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

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

## **17) CIOCCOLATO**

Il prodotto è definito dalla Legge n°351/76 e dalla Dir. CE 2000/36 Cons. 23.06.00. Sono esclusi i grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il cioccolato ed i prodotti dolciari al cioccolato (uova di Pasqua) dovranno pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92. Il cacao dovrà essere di provenienza biologica.

## **18) DESSERT SOIA CACAO/VANIGLIA/ALTRO**

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

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

L'etichetta del prodotto deve essere conforme al Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Conservabilità: 6 mesi dalla data di confezionamento.

Deve essere conservato a temperatura ambiente ma comunque la temperatura non deve superare i 25°C.

Deve essere trasportato con idoneo automezzo protetto.

Caratteristiche:

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

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

Non deve presentare residui come previsto dal D.M. 19/05/2000.

## **19) SUCCHI DI FRUTTA**

In confezioni da 200 ml.

Etichettatura e confezionamento: i succhi devono essere confezionati in brick.

Caratteristiche:

- i succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, portata e consistenza semiliquida;
- i succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, mela, prugna, ecc...
- tenore di frutta non inferiore al 45%;
- i succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata;
- il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche;
- i succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticriptogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

## **20) ZUCCHERO SEMOLATO**

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidrite solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni, secondo la Legge 31/03/1980 n.139, devono riportare:

- denominazione
- peso netto
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch – Test).

## **21) SALE MARINO IODATO O SALGEMMA – FINO - GROSSO**

In confezioni da 1000 gr.

Caratteristiche tecniche:

Sale marino Alimentare Essiccato a 220°C.; Contenuto in NaCl = 99,80%; Umidità =0.20%; presenza di altri sali Ca++, Mg++SO4K+ pari al 0.14%; granulometria tra 0 ed 1 mm.

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

Il prodotto deve essere prodotto e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie in applicazione al sistema HACCP in conformità al D.Lgs. 193/2007.

## **22) OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE - PRODOTTO BIOLOGICO**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta.

Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta.

Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore colore, odore o altro.

Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal Reg. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia.

E' richiesta la conservazione all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata.

Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue).

L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

## **24) POMODORI PELATI BIOLOGICI**

In confezione da gr. 400 - gr. 2.550 c.a.

Etichettatura e confezionamento:

- deve essere consegnata in barattoli in banda stagnata o in vetro, con chiusura ermetica, da gr. 400 e gr. 2.550 sgocciolato, riportanti in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia;
- denominazione e tipo di prodotto;
- peso netto;
- identificazione della ditta produttrice;
- del laboratorio di confezionamento;
- termine minimo di conservazione;

- sistema di rintracciabilità della materia prima;
- ente certificatore;
- codice dell'operatore;
- consigli per l'immagazzinamento.

Caratteristiche:

- i barattoli devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature o simili, come indicato per il prodotto;
- i pomodori pelati devono avere un colore rosso vivo, odore e sapore caratteristici del prodotto, avere il giusto grado di maturazione;
- i pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo;
- devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, coloranti artificiali, antifermentativi, acidi, metalli tossici, ecc...;
- 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%.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche sopra indicate e che abbia difetti di ogni genere (confezionamento, caratteristiche merceologiche, ecc.).

## 25) ACQUA

**In relazione al disposto:**

- del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 "Norme in materia ambientale",
- della L.R. 09 Luglio 1998, n. 27 "Disciplina regionale della gestione dei rifiuti",
- della D.G.R. Lazio n. 720 del 28/2014 ad oggetto: *D.Lgs. 152/2006 e s.m.i – L.R. 27/98 e s.m.i. – Approvazione delle "Linee guida per la redazione del Programma regionale di prevenzione dei rifiuti del Lazio"*

• delle *Linee guida per la redazione del Programma regionale di prevenzione dei rifiuti del Lazio:*

*"a) MISURE GENERALI CHE POSSONO INCIDERE SULLA PRODUZIONE DEI RIFIUTI*

### **4.1 Gestione ecosostenibile delle mense pubbliche.**

*Gli Enti Pubblici, le aziende pubbliche e private, gli istituti scolastici, che gestiscono il servizio di somministrazione di pasti per comunità (siano essi lavoratori, pazienti, studenti) possono, con pochi e significativi accorgimenti, contribuire al raggiungimento di importanti obiettivi in materia di prevenzione della produzione dei rifiuti.*

*b) MISURE SPECIFICHE CHE POSSONO INCIDERE SULLA PRODUZIONE DI DETERMINATE TIPOLOGIE DI RIFIUTI*

### **3.3 Incentivazione all'utilizzo dell'acqua del rubinetto e delle cassette dell'acqua.**

*L'utilizzo di acqua minerale imbottigliata è legata alla produzione di rifiuto da imballaggio in plastica/vetro. Pertanto la misura si pone l'obiettivo di ridurre il quantitativo di rifiuto da imballaggio intervenendo sull'utilizzo dell'acqua da parte degli utenti."*

**non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate** se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'**utilizzo di acqua di rete** eventualmente microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

## **ACETO DI VINO BIANCO**

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. n° 162/65 (e s.m. apportate con Legge 738/70)

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi, e sostanze coloranti come da Legge 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di Lt 2, 1, 0,5 e 0,25 descritti dall'art. 29 del D.P.R. n° 162/65 e s.m.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/65

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

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

### **VINO BIANCO**

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n° 162/65.

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/lit secondo Reg. CEE n° 822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. n° 162/65 (e s.m. apportate con Legge 462/96).

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18/6/86, convertito in Legge 8 agosto 1986, n. 487.

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

Il vino può essere di *origine semplice*, che designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

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

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore in ceneri e estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/Lt.

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

### **UOVA DI GALLINA IN GUSCIO**

Confezioni da 6/12 pezzi.

Etichettatura e confezionamento:

- devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova) recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

- devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr.61 circa;
- devono essere di produzione nazionale;
- il guscio deve essere integro, pulito.

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

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

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto; l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'1% in peso (si preferiscono oli con acidità inferiore a 0,8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

Durante il periodo di stoccaggio ed il trasporto, l'olio deve essere mantenuto al riparo dal calore o dalla luce diretta.

## **SPEZIE E AROMI VARI**

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla normativa vigente.

## **NOCE MOSCATA**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti attacchi parassitari (crittogame o insetti).

## **ORIGANO**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassiti (crittogame o insetti).

## **ZAFFERANO**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.

## **PRODOTTI SURGELATI**

Condizioni Generali:

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

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs 27/01/1992 n.110, Decreto n. 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, 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.

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e dal D.Lgs. 27/01/1992 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione, che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ .

E' vietato:

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

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di acidità deve risultare negativo.

## **VERDURE SURGELATE**

### **PISELLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

inoltre devono:

- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- essere di diametro massimo: fini mm 8-8.5.

Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg. CEE 2092/91.

### **SPINACI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg. CEE 2092/91.

### **PESCE SURGELATO**

Caratteristiche vedi caratteristiche dei prodotti surgelati;

inoltre:

- il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.
- 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 deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

### **TIPOLOGIE DI PRODOTTO**

#### **PLATESSA**

Il prodotto deve essere fornito:

senza pelle

non è tollerata la presenza di spine

glassatura 20%  
calo peso 30%

#### **FILETTI DI HALIBUT**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine  
glassatura 20%  
calo peso 30%  
pezzatura 150-250 gr

#### **FILETTI DI MERLUZZO O NASELLO**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine né presenza di membrane  
glassatura 5%  
calo peso 10%

#### **FILETTI DI ALASKA POLLACK**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine  
glassatura 20%  
calo peso 30%  
pezzatura +50 gr

#### **AFFETTATI**

##### **BRESAOLA SOTTOFESA**

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Descrizione:

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di regione esterna della coscia di bovino adulto di età superiore a quattro anni, rappresentata dal muscolo lungo vasto. La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

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

L'umidità deve essere attorno al 53,50% e comunque mai superiore al 65%.

##### **BRESAOLA EQUINA**

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Descrizione:

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

in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

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

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

### **PANCETTA TESA**

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

Composizione: suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301. Conservanti ammessi: E250 – E252.

Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Il prodotto deve essere fornito, tagliato e confezionato sottovuoto.

Umidità 38% - Proteine 23%. Lipidi 29,5%, Ceneri 4.5%

### **MORTADELLA DI PURO SUINO**

Confezione intera da 6 kg – mezza da 3 kg

Ingredienti:

Carne di suino, grasso di suino, grippino, sale, proteine del latte, lattosio, destrosio, aromi e spezie, stabilizzanti: E 450, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

Cottura:

Il prodotto deve essere ottenuto mediante cottura fino al raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto di 73°C costanti.

Confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in bustone di cryovac in sottovuoto.

Shelf life: 150 giorni alla temperatura di +2°C, +4°C.

Sul prodotto deve essere indicata la seguente dicitura di legge:

prodotto deperibile, conservare alla temperatura di +2°C, +4°C.

Trasporto: il prodotto deve essere trasportato in regime refrigerato.

## **CARNI**

### **POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI**

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A ( Reg. CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alla dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello dalla terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stornaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente, non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- i polli devono essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

- i polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

### **COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI**

Condizioni Generali:

- la produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 495/97 e successive integrazioni; l'etichettatura ed il documento di trasporto deve riportare il bollo sanitario (bollo CEE), deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962. Reg. CEE 1906/90, REG. CEE 1538/91 e successive integrazioni ed aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE1906/90 e aggiornamenti:
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

### **TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503 dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra -1 °C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

- tacchino maschio in età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90);
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

#### **COSCE, SOTTOCOSCE, PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

Condizioni Generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del DPR n°503 dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti.
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservate e trasportate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ad ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

#### **CARNI SOTTOVUOTO**

Caratteristiche:

- le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate;
- il colore della carne, rosso scuro finchè la confezione è 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%;
- la carne deve essere priva di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986;

Definizione dello scarto: lo scarto è 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 dal sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

### **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1982 e del D.Lgs. 286/94 successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, Legge n° 4 del 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1 e +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella contaminazione).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della Legge n° 171 del 4 aprile 1964, art. 2 e s.m.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Tagli confezionati sottovuoto di bovino: Fesa, Noce, Spalla

### **SUINO MAGRONE FRESCO O SOTTOVUOTO (FESA)**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.Lgs. n. 286/94 e aggiornamenti e in etichetta presentare il bollo sanitario (Bollo CEE);
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- 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 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione Microbica).

Tagli confezionati sottovuoto di suino: Spalla

### **COSCIA DI AGNELLO FRESCO SOTTOVUOTO**

Deve essere specificata la provenienza: nazionale o estera.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del del d.lvo 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti di macellazione riconosciuti M o S;

Il colore della carne ed il tipo di cartilagine devono corrispondere a quelli caratteristici per la specie di appartenenza.

L'animale non deve presentare difetti di conformazione, il colore della carne deve essere chiaro, il grasso di copertura e perineale devono essere in quantità limitata.

Il caratteristico odore della specie non deve essere accentuato.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra +1° ed i +7°C.

Inoltre deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **CONIGLIO DISSOSSATO FRESCO**

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, secondo le disposizioni di legge e delle regole previste nel D.Lgs. 193/2007.

Il prodotto deve essere fornito privo di collo e zampe.

Le carni devono essere conformi al D.P.R. n. 559/92 sulle carni di coniglio e selvaggina di allevamento ed essere prodotte in condizioni igieniche analoghe a quelle previste dal D.P.R. n. 503/82 in stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 14 di detto D.P.R.

Sulla confezione deve essere apposta l'etichetta di vendita (specie di appartenenza delle carni e indicazione del taglio), la quantità netta, l'indicazione della data di scadenza, il nome del produttore o confezionatore e la sede dello stabilimento, il numero di riconoscimento C.E.E. dello stabilimento italiano di produzione, il lotto di produzione (qualora il periodo di conservabilità non sia indicato anche con il giorno), le modalità di conservazione.

Le carni non devono provenire da animali trattati con sostanze che possono renderle pericolose o nocive per la salute dell'uomo; le carni non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o altre sostanze che rendono tenera la carne o che possono influire sulle caratteristiche organolettiche delle carni o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

Caratteristiche merceologiche:

- le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono avere colori, odori o sapori atipici, pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato, non ci devono essere segni di ossidazione dei grassi;
- non devono presentare ecchimosi, lacerazioni;
- le confezioni non devono contenere liquido trasudato.

Devono essere trasportati con automezzi idonei refrigerati ad una temperatura compresa tra 0° C e +4 °C.

## CARNE EQUINA

Classe di appartenenza	Equino
Stato fisico	Fresco o surgelato
Denominazione	Fettine di coscia di equino
Caratteristiche qualitative e merceologiche: Colore Contenuto calorico Confezione	Rosso Bruno Cal. 120 Singola sottovuoto da Kg. 1 ca.
Temperatura di conservazione	0°+ 4° C.* per il fresco / - 18* C. per il surgelato
Tempo di conservazione TMC	30 gg fresco / 24 mesi per il surgelato

## PROSCIUTTI

### PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE

Dove essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "riconosciuto" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura a altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentite dal D.M. 27 febbraio 1996 e successive modificazioni.
- L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%.

I grassi devono essere il 6/10%.

### PROSCIUTTO DI PARMA DISSOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13/02/1990, n°26 e dal D.M. 15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 20 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere dei 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla Legge 13/02/1990, n°26.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n° 283 del 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777 del 23 agosto 1982 e aggiornamenti e il D.Lgs.n°109 del 27 gennaio 1992.

Non devono 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.

## **FORMAGGI**

### **RICOTTA**

Il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.

Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali.

Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto.

Non deve presentare sapori estranei al prodotto.

Deve avere consistenza cremosa.

Non deve presentare corpi estranei.

Deve essere ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata; sono vietati altri ingredienti se non i seguenti: siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Confezione: vasetto

Conservabilità: Shelf – life 20 gg

Temperatura di conservazione e trasporto: refrigerata da 0 a +4°C.

Nell'etichetta deve essere ben chiara la data di scadenza.

Deve essere esente da Salmonella spp e da Listeria Monocytogenes.

Deve avere un ph medio compreso tra 6,00 e 6,20.

Deve essere conforme al D.Lgs. 193/2007 e deve presentare le seguenti specifiche sanitarie: Bollo CEE n° 05/107.

### **FORMAGGIO DI CAPRA**

Il prodotto deve avere colore e odore tipico del formaggio di capra, non deve presentare odori anomali e/o corpi estranei all'esterno e/o all'interno del prodotto.

Il prodotto si deve presentare di forma tonda all'incirca pari a 14 cm senza gravi irregolarità o schiacciamenti.

Conservabilità: 90 gg.

Deve avere un contenuto medio in proteine non inferiore a 20,9 g. per 100 gr di prodotto.

### **CACIOTTA MISTA PECORA/VACCA**

La caciotta deve essere prodotta da latte di vaccino e da latte di pecora.

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

### **MOZZARELLA/FIORDILATTE**

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla SS;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica)
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.Lgs. 109/92;

Confezioni richieste:

- mozzarella del peso di 80-100 gr.
- bocconcini del peso medio di 30 gr.
- filone da 1 kg.

### **FORMAGGI VACCINI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne ed esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

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

Caratteristiche:

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

Confezione: 1 kg

### **FORMAGGIO ITALICO TIPO BELPAESE**

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla SS deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Non deve presentare corpi estranei.

### **PECORINO ROMANO**

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

Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

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

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

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

### **PARMIGIANO REGGIANO**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 /85;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno per 18 mese e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";

- deve avere un'umidità del 29% con tolleranza di ¼;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8

Confezioni:

- forma intera
- ½ forma
- ¼ di forma
- confezione sotto vuoto
- confezione sottovuoto monoporzione

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D.P.R. 777/82 e al D.Lgs. 109/92.

### **BURRO DI CENTRIFUGA**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526/26, della Legge n° 202/83 e della Legge 142/92.

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 54/97 e successive modifiche e integrazioni, l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE)

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto, al 60 – 62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso ed al 39 – 41% per burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in nessun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

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

Confezioni:

- pani da 250 – 500 gr. sigillati aventi i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92;
- pani da 10 a 20 Kg aventi i requisiti previsti dall'art. 5 della Legge n° 156/56 e D.M. del 21/3/73 per i requisiti dei contenitori.

Il prodotto dovrà essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del venditore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza;

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, art. 47 e 48 del D.P.R. n° 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e + 6°, art. 52, n° 327/80 allegato C.

### **REQUISITI TECNICI**

#### **FRUTTA E VERDURA**

Si fa riferimento alle norme minime di qualità dei prodotti ortofrutticoli redatte dall'I.C.E. per definire la commerciabilità del prodotto

#### **FRUTTA FRESCA DA SOMMINISTRARE SECONDO LE STAGIONALITA'**

<b>GENNAIO</b>	arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, kiwi,
<b>FEBBRAIO</b>	arance, banane, mele, kiwi, mandaranci, mandarini,
<b>MARZO</b>	banane, mele, Kiwi,
<b>APRILE</b>	banane, mele, Kiwi,
<b>MAGGIO</b>	banane, mele, fragole
<b>GIUGNO</b>	albicocche, ciliege, fragole, banane, pesche
<b>SETTEMBRE</b>	mele, prugne, susine, uva, banane, cocomero, melone
<b>OTTOBRE</b>	mele, uva, pere, banane, pompelmi

<b>NOVEMBRE</b>	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, Kiwi, uva, pompelmi
<b>DICEMBRE</b>	arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, Kiwi

### **ALBICOCCHIE**

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

Condizione del frutto: Arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono immessi difetti di buccia

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

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

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

### **ARANCE**

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

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

Grado BRIX: Maggiore 12

Caratteristiche medie singolo pezzo: Minimo calibro 11 per tutte le varietà

Presenza di foghe ammesso ramoscello verde e foglia

Forma per confezione: Casse di legno o di cartone 40 x 60

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

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

### **CLEMENTINI e MANDARINI**

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

Grado BR1X: Oltre 11

Caratteristiche per singolo pezzo: In forma tipica per varietà

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

Forma per confezione: Cassa cartone o legno 30 x 40

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

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

### **COCOMERI**

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

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra

Grado BR1X: superiore 16

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione

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

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

### **LIMONE**

Grado o livello di maturazione: Primo fiore e vertelli succo superiore al 20% altre varietà superiore al 25%

Condizione del frutto o della foglia: Colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro

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

Forma per confezione: Cassa di cartone o legno 30 x 40 Pezzi o quantità per confezione

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

### **CILIEGE**

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

Condizione del frutto o della foglia: Rosso pieno, tipico per varietà

Grado BR1X: superiore 12

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro minimo 17

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

Pezzi o quantità per confezione: Sfuse

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

### **MELA GIALLA TIPO GOLDEN**

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

Condizione del frutto o della foglia: Da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà ma senza alterazioni

Aranciate o rosse per sole o primavera

Grado BR1X: superiore 10

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

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 di legno e di cartone Pezzi o quantità per confezione:

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

### **MELA ROSSA TIPO STARK**

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

Condizione del frutto o della foglia: Rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera

Grado BR1X: superiore 10

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

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 di legno e di cartone Pezzi o quantità per confezione:

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

### **MELONE**

Grado o livello di maturazione: Piena maturazione con accenno di distacco del picciolo

Condizione del frutto o della foglia: Tipico per varietà dal verdastro sotto retinatura al giallo/arancio

Grado BR1X superiore 14

Caratteristiche per singolo pezzo: Lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra

Lunghezza per singolo pezzo: diametro minimo cm 10 per gr. 350 e non oltre i gr. 700 Forma per confezione: cassa 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

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

### **PERA**

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

Condizione del frutto o della foglia: Colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera

Grado BRIX: superiore 12

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo Pezzi o quantità per confezione

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati

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

## **PESCHE**

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

Condizione del frutto o della foglia: Piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di bucci che non superino complessivamente 1,5 cm

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 51 mm diametro; Categoria D esclusa dal 1 luglio al 31 ottobre

Forma per confezione: vassoio 40 x 60 con alveoli o cassetta 30 x 40 SFUSE Pezzi o quantità per confezione

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

## **UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA**

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

Condizione del frutto o della foglia: Tipico per varietà da verde/giallo a Rosso/viola Grado BRIX: superiore 14

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

Forma per confezione: cassetta 30 x 50 con grappoli divisi da fazzoletto e rete superiore Pezzi o quantità per confezione

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

## **KIWI**

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

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

Condizione del frutto o della foglia: Marrone tipico per varietà

Grado BRIX: minimo 6,2

Forma per confezione: cassetta 30 x 50 o cassone

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

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

## **CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LE STAGIONALITA'**

<b>GENNAIO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lenticchie, patate, cappuccina, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, prezzemolo, fagiolini, piselli, fagioli
<b>FEBBRAIO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, cappuccina, lenticchie, patate, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli
<b>MARZO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, lenticchie, patate, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli
<b>APRILE</b>	bietolina, carote, cipolle, fagiolini, finocchi, lattuga, patate novelle, piselli, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagioli, pomodori
<b>MAGGIO</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate novelle, piselli, pomodori,

	sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine
<b>GIUGNO</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, sedano, lattuga, patate, piselli, pomodori, spinaci, verze, zucca, zucchine
<b>SETTEMBRE</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine, piselli
<b>OTTOBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, lenticchie, fagioli, fagiolini, patate, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, pomodori
<b>NOVEMBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, lattuga, lenticchie, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli
<b>DICEMBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, lenticchie, lattuga, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, fagioli

### **AGLIO**

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

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

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

Presenza di foglie o fiore: NO

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

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

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

Seconda categoria merceologica I.C.E.

### **BASILICO**

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

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso e foglia ben croccante

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetto con fazzoletto

Presenza di foglie: SI'

Forma per confezione: mazzetti da 120 gr circa in busta di plastica da 10 pz.

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

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

### **BIETOLINE**

Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso non ingiallito

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

Presenza di foglie: SI'

Forma per confezione: casse 40 x 60 pezzi o quantità per confezione

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

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

### **CAROTE**

Grado o livello di maturazione: Durezza regolare senza cuore lignificato, non biforcate né spezzate

Condizione del frutto o della foglia: Colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà

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

Lunghezza per singolo pezzo: da 14mm/15 g. fino a 20/150g.mm

Presenza di foglie NO

Forma per confezione: Sfuso in cassetta 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione: Casse Kg. 10

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

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

### **CAVOLFIORE**

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

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

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

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

Forma per confezione: Cassetta 40 x 60 da 8, 10 0 12 px/cassa Pezzi o quantità per confezione

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

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg.0,300

### **CAVOLO VERZA**

Grado o livello di maturazione: Piena maturazione

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso, tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Palle da 0,5 - 1 Kg con 1 giro di foglie aperte

Lunghezza per singolo pezzo: Diametri adeguati a 8 - 10 pezzi per cassa

Forma per confezione: Casse basse 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

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

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a gr 300

### **CIPOLLA BIANCA**

Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata

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

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

Presenza di foglie: NO

Forma per confezione: Casse 30 x 40 o 30 x 50

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

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

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

### **FINOCCHIO**

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

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

Caratteristiche per singolo pezzo: da 170 a 400 g. a pezzo (Ottimale 250-360)

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

Forma per confezione: Cassetta 30x40 o 30x50

Pezzi o quantità per confezione: Ordinati in un unico strato

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

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

### **INSALATE A CAPPUCCIO: CAPPUCCIA**

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

Condizione del frutto o della foglia: piena, tipica per varietà

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

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 – 40 x 60

Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa con due girati 8-10 pezzi affiancati

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

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

#### **INSALATE CESTO APERTO: SCAROLA**

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

Condizione del frutto o della foglia: Tipica per varietà ma a cuore sbiancato (bianco o giallastro per varietà)

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

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 in unico strato.

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

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

Note: Foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassetamento, ne presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

#### **LATTUGA ROMANA**

Grado o livello di maturazione:

Cesto compatto di buona chiusura del grumolo con internodi serrati e forma tipica per varietà.

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

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

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

Lunghezza per singolo pezzo:

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

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

Pezzi o quantità per confezione:  $\frac{1}{2}$  strati per cassa

Caratteristiche generali:

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

#### **PATATA NOVELLA**

Condizione del frutto o della foglia: Pasta bianca o gialla, spazzolata o prima di terra

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore 45 mm massimo 785 mm Lunghe = per singolo pezzo: forma tipica per varietà

Forma per confezione: Scatola di cartone o cassa aperta

Pezzi o quantità per confezione: Collo da Kg. 10

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

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

#### **PATATE (ANCHE BIESTILE)**

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

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 45 mm, massimo 75 mm, spazzolata e priva di terra

Lunghezza singolo pezzo: Forma tipica per varietà

Forma per confezione: Scatola, Cassa o sacco

Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 8, 10 o sacco da 25 Kg.

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

Note:

Casse uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5

### **POMODORO GRAPPOLO**

Grado o livello di maturazione: Completa e uniforme

Condizione del frutto o della foglia: Tutti i pezzi uniformemente colorati di rosso ramato

Caratteristiche per singolo pezzo: Grappolo da 3 - 5 pz con raspo fresco everde

Forma per confezione: Cassetta 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

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

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

### **POMODORO TIPO SAN MARZANO DA INSALATA**

Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata

Condizione del frutto o della foglia: Oltre 1/3 ma meno di 4/5 in piena colorazione

Caratteristiche per singolo pezzo: Diametro superiore a 35 mm

Lunghezza per singolo pezzo: Lunghezza tipica per varietà

Presenza di foglie NO

Forma per confezione: Casse 40x60 Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 15

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

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

### **POMODORO TONDO INSALATARO**

Grado o livello di maturazione: Leggermente arretrata

Condizione del frutto o della foglia: meno di 1/3 rosso

Caratteristiche per singolo pezzo: Superiore cm 6 in forma tipica per varietà

Forma per confezione: Cassetta 30x50 Pezzi o quantità per confezione:

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

### **ROSMARINO**

Grado o livello di maturazione: anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico

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

Lunghezza per singolo pezzo: minimo cm 20

Forma per confezione: Vassoio o cassetta Pezzi o quantità per confezione:

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

### **SALVIA**

Grado o livello di maturazione: Foglia perfettamente aperta anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Mazzetti con apice anche partito in 2 – 3 rami

Lunghezza per singolo pezzo: Minimo 15 cm

Forma per confezione: Cassetta da 30 x 50 Pezzi o quantità per confezione

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

### **PREZZEMOLO**

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso senza foglie ingiallite

Caratteristiche per singolo pezzo: Mazzetti da 50 gr. circa

Forma per confezione: Paddle 30 x 50 o 30 x 40 Pezzi o quantità per confezione:

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

#### **SEDANO A COSTE**

Condizione del frutto o della foglia: Verde pallido sbiancato alla base per 1/3

Caratteristiche per singolo pezzo: Maggiore gr. 400 e fino a gr. 700 con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a gr. 150

Lunghezza per singolo pezzo: Pianta intera superiore a cm 30

Forma per confezione: Cassetta 30x50 o 40x60 Pezzi o quantità per confezione:

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

Note: E' ammessa leggera rugginosità ed al massimo due nervature aperte o rotte

#### **ZUCCA BUTTERNUT GIALLA E OKKAIDO**

Condizione del frutto o della foglia: Arancione o giallo/marrone tipico per varietà

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

Forma per confezione: Casse 40x60 Pezzi o quantità per confezione:

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

#### **ZUCCHINA CHIARA**

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

Condizione del frutto o della foglia: Verde chiaro tipico per varietà e apice chiaro

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

Lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm

Presenza di foglie o di fiore: NO

Forma per confezione: Cassetta da 30x40 o 30x50 Pezzi o quantità per confezione:

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

#### **ZUCCHINA FIORENTINA CON FIORE**

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

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

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

Lunghezza per singolo pezzo: Da 7 a 15 cm. Fiore escluso

Presenza di foglie o di fiore :SI

Forma per confezione: Vassoi con fiori al centro

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

#### **ZUCCHINA SCURA**

Grado o livello di maturazione: Polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso

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

Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm

Presenza di foglie o di fiore : NO

Forma per confezione: Cassetta 30x40 o 30x50 Pezzi o quantità per confezione

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

