

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

PRESCRIZIONI GENERALI VALIDE PER TUTTE LE TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE

Le materie prime e i generi alimentari impiegati nel confezionamento dei pasti, sia freschi che conservati in qualsiasi modo o surgelati o congelati, dovranno essere prodotti di prima qualità, essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto e non presentare alcuna alterazione, odori e sapori sgradevoli. Per tutti i prodotti devono essere rispettate tutte le normative vigenti, nazionali e/o della Comunità Economica Europea, inerenti la produzione, la commercializzazione, il trasporto e la conservazione.

I prodotti biologici devono provenire da produttori o trasformatori assoggettati al controllo di un Organismo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e devono essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

I prodotti non devono comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza. I materiali di confezionamento dei prodotti devono risultare conformi alla normativa di settore. Le confezioni non devono presentare segni di ossidazioni, alterazioni, o ammaccature di alcun tipo. L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente ed in particolare del D.L. vo 27 gennaio 1992, n. 109, del D.L. vo n. 68 del 25 febbraio 2000 e del D.L. vo n. 259 del 10.08.00.

I prodotti surgelati devono essere recapitati presso le cucine adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

In base alle indicazioni contenute nelle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica" dell'Emilia Romagna, per il confezionamento dei pasti devono essere privilegiati i prodotti tipici con origine geografica garantita (DOP e IGP) ed a chilometri zero.

SPECIFICA PER OGNI GENERE ALIMENTARE RICHIESTO

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Acqua che proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute (D.L. 25.01.1992 n.105). Acqua oligominerale indicata per l'alimentazione dei neonati e per la preparazione degli alimenti dei neonati.

CARATTERI ORGANOLETTICI: limpida, insapore, incolore, inodore.

RESIDUO FISSO a 180°C: inferiore a 180 mg/l.

Concentrazione di ioni idrogeno, pH: 6.5 ÷ 8.5 (a 20°C)

CLORURI: inferiori a 25 mg/l

SOLFATI: inferiori a 25 mg/l

NITRATI: inferiori a 5 mg/l;

NITRITI: assenti

AMMONIACA: assente

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro da lt. 1, o PET di capacità pari ad 1,5 litri e a ½ litro per le uscite didattiche. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

PANE

Prodotto ottenuto dalla cottura totale di un impasto convenientemente lievitato, preparato con farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale comune e lievito naturale; nella produzione del pane non sono impiegati altri ingredienti da quelli sopra citati; il pane non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive. Il prodotto deve essere preparato e cotto il giorno stesso della consegna.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

Formato richiesto: 50 gr. tipo banana.

PANE GRATTUGGIATO

Prodotto ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua, sale, lievito.

Il prodotto non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive.

I prodotti devono essere in grado di mantenere caratteristiche organolettiche ottimali dopo cottura (tenuta di cottura), a seguito del trasferimento con contenitori termici, da un centro di preparazione a strutture di distribuzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo ambrato omogeneo

Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.

Alla rottura: suono secco, con frattura vitrea.

Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente. Il prodotto inoltre deve presentarsi omogeneo in dimensione e forma.

Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

Odore: priva di odore di stantio o di muffa, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

FORMATI RICHIESTI:

- a. Pasta piccola: corallini, stelline, stelle, tempestina, riso, ditalini rigati, ditali rigati, farfalline (o similari)
- b. Pasta grossa: pennette rigate, mezze penne rigate, mezze maniche, gnocchetti sardi, spaghetti, bavette, tortiglietti, fusilli, conchiglie, sedanini rigati, farfalle, gemelli (o similari).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

PASTA ALL'UOVO O PASTA ALL'UOVO CON SPINACI PER LASAGNE, FRESCA, SOTTOVUOTO IN PORZIONE GASTRONORM, REFRIGERATA

Prodotto derivato da impasti ottenuti esclusivamente con semola di grano duro, uova (cat. A) ed eventualmente spinaci; l'impiego di uova deve essere nella misura di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere utilizzabile senza preventivo passaggio in acqua bollente.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina.

Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente.

Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole.

Odore: priva di odore di stantio o di muffa.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

RISO SUPERFINO (Varietà Arborio); confezione sottovuoto

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Il prodotto non deve aver subito alcun procedimento chimico o fisico o aver subito aggiunta di additivi finalizzati a modificarne il colore o la composizione. Il riso superfino presenta chicchi grossi e lunghi (tempo di cottura medio 16-18 minuti).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

RISO FINO PARBOILED (Varietà Ribe); confezione sottovuoto.

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e trattamento idrotermico tale da consentire ai componenti idrosolubili del germe e delle parti più esterne, in particolare vitamine gruppo B e ferro, di diffondere all'interno della cariosside e non disperdersi durante la cottura. Il trattamento in oggetto rende pertanto il riso più completo dal punto di vista nutritivo, più facilmente conservabile (inattivazione enzimatica dovuta al trattamento ad alte temperature di esercizio) e più resistente alla cottura.

Il riso finopresenta chicchi affusolati; la cottura media è di circa 14-16 minuti.

Miscele di risi: sono vietate le miscele di risi superfini, fini, comuni o originari.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

PIZZA MARGHERITA

La pasta della pizza deve essere ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale e lievito naturale, olio d'oliva extravergine; il prodotto deve essere sottoposto a naturale lievitazione. La pizza deve essere margherita, quindi con mozzarella, pelati di pomodoro, origano.

Solo per la pizza è consentita la preparazione diretta presso la cucina in gestione o l'acquisizione da altri laboratori o fornitori debitamente autorizzati. Il fornitore deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente capitolato ed osservare le prescrizioni indicate in premessa e relative a tutti i prodotti per quanto riguarda la preparazione, l'etichettatura, la conservazione, il trasporto.

POMODORI PELATI O POLPA IN PEZZI

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del pomodoro tipo San Marzano, intero, fresco, sano, maturo e ben lavato, privato della buccia, di peduncoli. Il prodotto deve essere confezionato in vetro.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite dalla normativa sopra citata.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

FARINA DI MAIS BRAMATA

Prodotto ottenuto dalla macinazione della cariosside del granoturco. Le farine sono destinate alla produzione di polenta.

Le farine devono essere di buona qualità, non avariate per eccesso di umidità o di condizioni ambientali non favorevoli. Il prodotto non deve presentare difetti di alcun tipo.

Le farine devono rispettare la normativa che regola i prodotti da granoturco per uso alimentare.

Le farine non devono presentare all'interno delle confezioni indizi di presenza di insetti infestanti.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono risultare assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

ACETO DI VINO BIANCO

Il nome aceto è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; l'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. Nella produzione dell'aceto è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione, mentre risulta vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

ASPETTO: limpido.

COLORE: Paglierino

ACIDITA': non inferiore a 6% e non superiore al 12% (espressa in acido acetico).

ESTRATTO SECCO: compreso fra 8 e 20 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi);

compreso fra 12 e 25 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

CENERI: compreso fra 0,8 e 3,5 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi); compreso fra 1 e 3,7 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

METALLI PESANTI: Zinco inferiore a 5 mg/l; Rame inferiore a 1 mg/l; Piombo inferiore a 0,3 mg/l; Bromo inorganico inferiore a 1 mg/l; acido borico inferiore a 60 mg/l; sorbitolo inferiore a 70 mg/l.

ANIDRIDE SOLFOROSA: dose massima 170 mg/kg o mg/litro come SO₂ (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209).

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

(Confezioni in vetro scuro, da 1 litro)

Olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva coltivata in ambito nazionale (certificata e documentabile) in condizioni termiche non alterabili (a freddo); l'olio extra vergine di oliva non deve aver subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura, la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico ed eccellenti caratteri organolettici.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Vista: fluido, limpido.

Colore: Giallo oro con toni di verde.

Odore: Fruttato, privo di odori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

Sapore: di oliva, leggermente fruttato, con sensazione di dolce; non acido, non amaro, non aspro, non metallico, privo di sapori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

Le caratteristiche organolettiche (odore e sapore) dell'olio extra-vergine sono valutate analizzando il prodotto alla temperatura di +28°C.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

OLIVE VERDI O NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Prodotto costituito da olive verdi prive di nocciolo e sale. Ammessi correttore di acidità e antiossidante (Acido L- ascorbico).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

SALE FINO E GROSSO IODATO O IODURATO

Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

UOVA FRESCHE - CAT. A

Uova di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto, escluse uova rotte (ossia uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano una esposizione del contenuto), uova incubate e uova cotte.

Il prodotto deve provenire da allevamenti situati in ambito nazionale. I prodotti devono essere ottenuti da animali alimentati con alimenti o mangimi di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

Il prodotto deve essere corrispondente alla Categoria A o Extra A (uova fresche), come di seguito specificate: categoria di peso: media da 53 a 63 g

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).

ZUCCHERO SEMOLATO

Prodotto estratto dalla canna da zucchero o da barbabietola.

Colore: bianco argento o bianco latte.

Sapore: dolce, privo di sapori estranei.

Odore: caratteristico, privo di odori estranei.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

BURRO

Prodotto pastorizzato ottenuto dalla crema ricavata per centrifugazione dal latte di vacca.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime reperite in ambito nazionale.

Requisiti Minimi: il burro deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, in nessun modo alterato, non presentare gusto di rancido né alterazioni di colore sulla superficie.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

FORMAGGI

GRANA PADANO senza lisozima 24 mesi (da grattugia)

GRANA PADANO senza lisozima 12 mesi (da tavola)

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

Il prodotto da grattugia deve essere di 1^a scelta, di stagionatura non inferiore a 24 mesi; deve presentare caratteristiche idonee ad essere grattugiato.

Il prodotto da tavola di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

FORMAGGI DA TAVOLA

I formaggi da tavola devono essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso.

Non devono presentare alterazioni esterne o interne.

I formaggi freschi devono essere prodotti con latte pastorizzato.

I formaggi duri devono avere una stagionatura superiore ai 60 giorni.

Tipologie consentite: Parmigiano - Reggiano, Grana padano, Asiago (Dop), Crescenza senza additivi, Emmental, Fontal nazionale, Italico, Montasio (Dop), Mozzarella, Provolone Valpadana (Dop), Taleggio (Dop).

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE

I formaggi DOP, all'atto della loro immissione al consumo, devono avere il relativo contrassegno specificato dalla normativa vigente a garanzia della rispondenza alle caratteristiche dichiarate. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

LATTE FRESCO, PASTORIZZATO INTERO

LATTE UHT, INTERO

Si definisce "latte fresco pastorizzato" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte fresco pastorizzato" riportata tale denominazione sulla confezione, il bollo CE e ben visibile la data di scadenza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 5 gg. rispetto alla data di impiego.

Si definisce "Latte UHT" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte UHT" riporta il marchio CE, la sede del produttore, il peso nominale e ben visibile la data di scadenza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

RICOTTA

Derivato del siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo.

INGREDIENTI - Siero di latte vaccino, latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (acido lattico o citrico).

Il prodotto deve essere fresco, il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 15 giorni dal suo impiego.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTINE, PROTEINE DERIVATE DALLA SOIA, CASEINATI E/O LATTATI.

Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia del suino di produzione nazionale (nato ed allevato in territorio nazionale, documentabile). L'intero ciclo di produzione del prosciutto cotto deve essere condotta in ambito nazionale.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte; aromi naturali, il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di un antiossidante (acido L-ascorbico) e di un conservante (nitrito e nitrato);

- Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile;
- Essere di prima qualità, ottenuto da coscia refrigerata di suino nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato;
- Deve esser naturale, senza aggiunta di polifosfati e/o caseinati, e/o lattati e/o proteine derivate dalla soia e/o glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti dietetici senza glutine);
- Deve essere di fresca salagione e cottura;
- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- La carne deve essere di colore rosa chiaro, compatta, con grasso bianco, sodo;
- Non deve essere un prodotto “ricostruito”;
- Il tenore di grasso non deve superare il 5% (escluso il grasso di copertura);
- L’umidità calcolata sul pezzo intero, dopo la toelettatura del grasso di copertura, deve essere inferiore al 70%;
- Il rapporto di umidità/proteine deve essere inferiore a 3,6;
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa;
- Deve essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p); non deve rilevarsi la presenza di bombaggi o rigonfiamenti delle confezioni;
- L’involucro deve essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente “mezza cotenna”);
- All’apertura delle confezioni non deve aversi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli;
- Sulla confezione, o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio che deve essere distrutto al momento dell’utilizzo del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve:

- non presentare difetti d’aspetto, sapore, irrancidimento od altro dovuti a cause anomale, neanche dopo l’esposizione all’aria;
- avere grasso di copertura: compatto, bianco e non deve presentare parti ingiallite;
- avere odore e sapore: propri e caratteristici del prodotto;
- avere superficie esterna asciutta e morbida senza patine.
- il prodotto non deve presentare: picchiature indici di emorragie muscolari all’abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto di salumeria a lunga stagionatura a Denominazione di Origine. Prodotto stagionato e lavorato in zona tipica di produzione (marchiato PARMA) ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali. Intero o in sezioni di metà prosciutto confezionato sottovuoto all’origine.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prosciutto intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Peso: normalmente tra gli 8 ed i 10 kg e comunque non inferiore ai 7;
- Nitriti e nitrati: assenti;
- Il prodotto deve essere di prima qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionato sotto vuoto (s/v) in atmosfera controllata (atm/p) e deve possedere ottima stagionatura;
- Essere di forma tondeggiante e priva della parte distale (piedino);
- Vietato l’uso di qualsiasi trattamento chimico, è ammesso l’utilizzo di sale e pepe;
- Umidità calcolata sulla parte magra, compresa fra 55 e 58%;
- Stagionatura non inferiore a 16 mesi, controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia;

- Sottoposta a “marchio corona” per consentire in via permanente la identificazione e qualificazione del prodotto;
- Assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e relativi odori pungenti derivanti da decomposizione proteica;
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati;
- All’atto del sezionamento è ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina (n. 2-3 per superficie di sezione), qualora la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non è accettato;
- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio sanitario contenente le indicazioni di legge; qualora il bollo si trovi sull’imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell’apertura dello stesso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

- il prodotto non deve presentare difetti d’aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale, come ad esempio una scorretta maturazione;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti ed irrancidimenti;
- la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo ed avere odore o sapore di rancido;
- non sono accettati i prodotti che all’atto del sezionamento presentino alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d’osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, etc.) comunque tali da renderli inutilizzabili per uso alimentare umano.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

CARNE BOVINA

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata ad ogni consegna). I bovini devono essere allevati con regime alimentare di natura interamente vegetale, controllato e documentabile.

Il prodotto deve provenire da Produzione integrata o Filiera Controllata e deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso dei Marchi di Qualità di cui sopra.

Le carni devono appartenere a bovini appartenenti alle seguenti categorie:

Vitelloni: categoria A - giovani animali maschi non castrati di età massima 18 mesi.

Scottona o giovenca: categoria E - animali femmine che non hanno figliato, di età massima 18 mesi.

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

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Si richiedono i seguenti tagli anatomici provenienti dal quarto posteriore: Spinacino, Scamone sgrassato, Polpa per ragù e per polpette con percentuale massima di grasso del 10%.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - I prodotti in oggetto costituiti da carne fresca a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Le carni di vitellone o di scottona fresche devono presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.

La carne frollata (il tempo di frollatura deve essere non inferiore a 7 giorni), di chiara reazione acida, proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata, non tiglosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione,

asciutta, di ottima consistenza, ben monda di sangue ed odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

Le carni, nei tagli richiesti, devono essere ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione deve contenere il taglio muscolare intero.

FESA DI TACCHINO

Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio nazionale, disossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.

Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla

somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie.

L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane. La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni, né inferiore a 12 ore.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

I tagli devono avere peso compreso fra 4 e 6 kg.

Le carni devono essere prive di pelle, di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione, devono risultare prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le fese di tacchino devono essere confezionate sottovuoto (vuoto spinto); le fese devono essere intere. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente.

POLLO

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni.

La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni, né inferiore a 12 ore.

Si richiedono i seguenti tagli anatomici: fuso con tagli di peso compreso fra 150 e 250g., petto con tagli di peso compreso fra 400 e 600g., sovracosce con tagli di peso compreso fra 150 e 250g.

La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta

porzionatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere bianco-rosa, completamente dissanguata, ben aderente all'osso. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La pelle deve avere spessore fine, colore giallo chiaro o più intenso (in funzione dell'alimentazione e della razza), omogenea, pulita, elastica, asciutta alla palpazione, non disseccata, senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue. La cartilagine deve presentarsi bianca caratteristica e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – I prodotti devono essere confezionati sottovuoto; ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 5 kg.

LONZA FRESCA

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura). La carne deve provenire da suini con peso morto inferiore a 80 - 110 kg.

La lonza corrisponde al lombo di maiale fresco senza osso intero, sottoposto a rifilatura. Corrisponde alla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e delle ultime dorsali.

Costituita da un'unica pezzatura, corrispondente al carré con "taglio Bologna", la sezione del lombo deve corrispondere ai muscoli che hanno come base le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche, con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da 8 a 12 cm (parte anteriore e parte mediana).

La sezione deve essere priva di grassi solidi in superficie ed all'interno dei fasci muscolari. Il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di reazioni ossidative. Le carni devono essere sottoposte prima del confezionamento ad accurata rifilatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le carni devono risultare confezionate sottovuoto. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna.

PESCE

VARIETÀ RICHIESTE: FILETTO DI MERLUZZO, NASELLO, PLATESSA O HALIBUT

I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa o Sud Africa.

I filetti devono avere glassatura monostratificata e pezzatura corrispondente 90 - 120 gr. di peso sgocciolato.

I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi in modo assoluto di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati. I filetti devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento.

I filetti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere imbustate in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

FRUTTA

Si richiedono prodotti di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

La provenienza dei prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce. Tali prodotti devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m. e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

La frutta di stagione deve essere di prima categoria, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole: sono esclusi i frutti che non siano interi e sani, che non siano puliti da prodotti antiparassitari, che presentino umidità esterna anormale, che abbiano odori e sapori estranei, che abbiano difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e difetti della buccia oltre le tolleranze previste dalle norme vigenti.

La pezzatura della frutta deve essere uniforme.

La frutta deve corrispondere alle norme di qualità previste dalla legislazione riferite per ciascuna specie e cultivar.

Specie	Cultivar	Peso medio o Calibratura min.
Albicocche	Reale d'Imola, Boccuccia	40 - 70g.
Arance Tarocco	Moro, Navel	120 - 170g
Banane	Musa Spp. Sottogruppo Cavendish	200 g
Ciliegie	Prunus avium, Prunus cerasus L. o ibridi	17 - 20 mm
Fragole	Fragaria	22 mm
Kaki	Fuyu, Jiro, Hana Fuyu, O'Gosho	70 mm
Kiwi	Actinidia chinensis L.	70 g.
Mandarini	Clementine Citrus reticulata o suoi ibridi	35 mm
Mele Golden	Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Stayman	150 - 180g
Melone	Retati (Talent, Macigno, Expo, Sogno), liscio (Bacir F1, Tamaris)	1000g.
Pere	William, Abate, Kaiser, Conference, Decana	120 - 150g

Pesche	polpa gialla o polpa bianca, nettarina	120-150g.
Susine	Prunus domestica L., Prunus insititia L., Prunus salicina Leindley	50 mm.
Uva	Italia, Regina	300 g.

I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti frutticoli freschi

Gennaio	Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi.
Febbraio	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
Marzo	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
Aprile	Banane, Mele, Pere, Kiwi.
Maggio	Ciliegie, Fragole, Banane, Mele.
Giugno	Albicocche, Banane, Ciliegie, Mele, Susine, Pesche, Meloni.
Settembre	Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva
Ottobre	Pere, Mele, Banane, Uva, Kaki.
Novembre	Arance, Banane, Clementine, Kaki, Mele, Pere, Kiwi.
Dicembre	Arance, Banane, Clementine, Kiwi, Mele, Pere.

VERDURE

Si richiedono prodotti orticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

Gli ortaggi devono essere di prima categoria, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazioni anche incipienti.

La provenienza dei prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce. Tali prodotti devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m. e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

Sono ammessi solo i seguenti ortaggi surgelati: spinaci in foglie anche già cotte a vapore, biette – erbette anche già cotte a vapore, cuori di carciofo, fagioli borlotti, piselli finissimi, fagiolini verdi finissimi, minestrone.

Sono ammessi i seguenti legumi secchi: lenticchie, ceci, miscela di legumi secchi, fagioli secchi borlotti, fagioli secchi bianchi spagna, fagioli secchi cannellini.

Si puntualizza che i brodi "vegetali" devono essere brodi con verdure in pezzi o passate. L'utilizzo di verdure surgelate miste impiegate per la preparazione di minestrone, deve essere integrato in buona parte da verdure fresche.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o

marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.
I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti orticoli freschi

Gennaio **Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

Febbraio **Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

Marzo **Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

Aprile **Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.**

Maggio **Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.**

Giugno **Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.**

Luglio **Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.**

Settembre **Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.**

Ottobre **Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

Novembre **Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

Dicembre **Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.**

GLI ALIMENTI PER PERSONE CELIACHE

Per il confezionamento dei pasti di persone celiache la Ditta può impiegare:

- Alimenti non pre-lavorati naturalmente privi di glutine;
- Alimenti e prodotti senza glutine presenti nel Registro nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare del Ministero della Salute (Decreto Legislativo 111/92);
- Alimenti di uso corrente con dicitura “senza glutine” (Regolamento 41/2009);
- Prodotti con il marchio della Spiga Barrata;
- Prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia);

ALIMENTI E PRODOTTI SENZA GLUTINE

La dicitura “senza glutine” può apparire in etichetta solo per gli alimenti che hanno un contenuto in glutine inferiore alle 20 parti per milione (ppm) o mg/ kg e che sono stati prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute e sottoposti a procedura di notifica di etichetta.

I prodotti dietetici notificati sono elencati nel Registro Nazionale del Ministero della Salute ed erogabili attraverso il Servizio Sanitario Nazionale.

Tale elenco è disponibile, nei suoi aggiornamenti periodici, nel sito del Ministero della Salute.

PRODOTTI CON IL MARCHIO DELLA SPIGA BARRATA

Il marchio della Spiga Barrata è di esclusiva proprietà di AIC ed è concesso sia ai prodotti dietetici “senza glutine”, sia ai prodotti alimentari del libero commercio di categorie a rischio di contenere glutine purché ne sia stata preventivamente accertata l' idoneità al celiaco e quindi con un contenuto in glutine inferiore a 20 ppm.

SCHEDE MERCEOLOGICHE

INDICE

1. CARNI E UOVA	pag. 2
2. FORMAGGI e LATTICINI	pag. 17
3. FRUTTA	pag. 34
4. ORTAGGI freschi	pag. 49
5. ORTAGGI surgelati	pag. 69
6. PESCE	pag. 89
7. SALUMI	pag. 98
8. VARI	pag. 109

CARNI E UOVA

PRODOTTO - CARNE BOVINA, fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio **nazionale** con provenienza documentata ad ogni consegna.

In caso di prodotto proveniente da *Agricoltura Biologica, Produzione integrata o Filiera Controllata* deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso dei Marchi di Qualità di cui sopra.

DESCRIZIONE:

Si richiedono i seguenti tagli anatomici provenienti dal quarto posteriore:

1. Filetto sgrassato
2. Scamone sgrassato
3. Lombata disossata, sgrassata, senza copertina, tagliata a metà
4. Fesa sgrassata
5. Sottofesa sgrassata
6. Noce sgrassata
7. Tondello o magatello sgrassato

Si richiedono i seguenti tagli appartenenti al quarto anteriore:

1. Reale disossato e sgrassato, senza "inizio collo".

TRACCIABILITÀ:

In ottemperanza al Regolamento CE n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000; al Regolamento CE n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000, al Decreto del ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 31 agosto 2000 e successive modifiche, si richiede inoltre:

1. il codice di tracciabilità;
2. il paese di nascita
3. il paese in cui è avvenuta la macellazione e la sede del macello riconosciuto CEE (M);
4. il paese in cui è avvenuto il sezionamento e successive lavorazioni ed il numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CEE (S, L, P);
si richiede inoltre:
5. ogni lotto di prodotto deve essere accompagnato dalla documentazione (copia dei documenti originali) attestante, per gli animali di origine appartenenti al lotto oggetto della fornitura, la razza, il sesso, la data ed il luogo di nascita, la sede di allevamento ed ingrasso; inoltre deve risultare documentabile la tipologia di alimentazione somministrata;

L'etichettatura deve essere riportata su ogni confezione.

CLASSIFICAZIONE DEI BOVINI:

Le carni devono appartenere a bovini appartenenti alle seguenti categorie (definite dal Regolamento CEE 1208/81):

Vitelloni: categoria A - giovani animali maschi non castrati di **età massima 18 mesi**.

Scottona o giovenca: categoria E - animali femmine che non hanno figliato, di **età massima 18 mesi**.

Vitello: giovani animali che non abbiano superato i 300/330 kg di peso vivo.

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

Lo sviluppo dei profili delle carcasse degli animali di provenienza devono presentare le caratteristiche corrispondenti alla classe di conformazione **U o R** in base al Regolamento C.E.E. 2930/81. Lo stato di ingrassamento dovrà essere di classe media (Stato di **ingrassamento 2 o 3**), secondo il concetto desumibile per tipo di classificazione in base alla tabella allegata al Regolamento C.E.E. 2930/81.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE:

Il tempo minimo di conservazione indicato in etichetta, sotto la responsabilità del fornitore, deve essere comunque superiore a 15 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

I prodotti in oggetto costituiti da carne fresca a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.
I bovini devono essere allevati con regime alimentare di natura interamente vegetale, controllato e documentabile.
Le carni di vitellone o di scottona fresche devono presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.
Le carni di vitello hanno le medesime caratteristiche ma presentano colore bianco rosato e odore latte.

La carne frollata (il tempo di frollatura deve essere **non inferiore a 7 giorni**), di chiara reazione acida, proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata, non tiglosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione, asciutta, di ottima consistenza, ben monda di sangue ed odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

Le carni, nei tagli richiesti, devono essere ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Le carni devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE dotati di bollo CEE (M, S, L, P) in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento al D.L. vo n.286 del 18 aprile 1994 e successive modificazioni e D. Lvo 471/01 CE.

La carne deve provenire da animali che non hanno mai subito durante il ciclo vitale trattamenti estrogeni, anabolizzanti, antibatterici. Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione.

Il prodotto non deve presentare contaminazioni microbiche e fungine.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
 - i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 10⁵
 - Escherichia coli (ufc/g): inferiore a 10
 - Salmonella spp. (ufc/g): assente in 25 g
 - Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g
- ed inoltre:
- Coliformi totali (ufc/g): < 10³
 - Streptococcus faecalis (ufc/g): < 10³
 - Staphilococcus aureus (ufc/g): < 10

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione deve contenere il taglio muscolare intero. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli

involucro devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO:

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L.vo n. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA:

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le carni dovranno portare chiaramente visibili:

1. la denominazione anatomica del taglio (lo spezzatino deve riportare anche il taglio anatomico da cui proviene)
2. la categoria del bovino (vitellone, scottona)
3. lo stato fisico del prodotto
4. il paese di nascita
5. il paese di macellazione ed il numero di riconoscimento del macello CEE (M);
6. il paese di sezionamento ed ulteriori preparazioni ed il relativo numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CEE (S, L, P);
7. il codice di tracciabilità;
8. la data di confezionamento;
9. la data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
10. le modalità di conservazione.
11. Il nome e la sede dello stabilimento di produzione.

TAGLI INDICATI PER LE PREPARAZIONI:

POLPETTE: fesa, noce, lombata

LESSO: sottofesa, noce

ARROSTI: fesa, scamone, lombata

HAMBURGER: lombata, fesa, noce

SPEZZATINI: fesa, noce,

PIZZAIOLA: tondello, fesa, lombata

CARNE TRITA PER SUGO: reale

PRODOTTO - LONZA FRESCA, da animali nati ed allevati in territorio **nazionale** con provenienza documentata ad ogni consegna.

DEFINIZIONE - La lonza corrisponde al lombo di maiale fresco senza osso intero, sottoposto a rifilatura. Corrisponde alla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e delle ultime dorsali.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

Costituita da un'unica pezzatura, corrispondente al carré con "taglio Bologna": la sezione del lombo deve corrispondere ai muscoli che hanno come base le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche, con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da 8 a 12 cm (parte anteriore e parte mediana).

La sezione deve essere priva di grassi solidi in superficie ed all'interno dei fasci muscolari. Il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di reazioni ossidative. Le carni devono essere sottoposte prima del confezionamento ad accurata rifilatura.

Origine: la carne deve provenire da suini con peso morto inferiore a 80 - 110 kg.

COLORE: il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, privo di segni di invecchiamento e di cattiva conservazione.

ODORE: la carne non deve presentare odore anomalo prima o dopo la cottura.

SAPORE: la carne non deve presentare gusto anomalo prima o dopo la cottura; le carni devono presentare gusto gradevole.

CONSISTENZA: le carni devono essere tenere, non stoppose o dure.

pH. compreso fra 5.3 e 6.3.

CONFEZIONE: L'involucro deve essere ben aderente alla carne. 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%. Con scarto si intende: il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Non sono ammesse confezioni sottovuoto che evidenzino corpi estranei all'interno dell'involucro oppure presenza di aria per lacerazione dell'imballaggio primario e per errata saldatura dello stesso; inoltre non sono ammesse confezioni che evidenziano un deposito di liquidi, all'interno dell'involucro, che superi il 2% del peso del prodotto.

Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale.

La provenienza deve risultare documentata ad ogni fornitura (animali nati ed allevati in territorio nazionale).

Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

Le carni devono provenire da animali macellati in stabilimenti riconosciuti a livello comunitario, ai sensi del DL 18.04.1994 n.286 nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente.

I tagli devono essere sezionati, confezionati singolarmente e refrigerati in impianti riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente, di piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

Non sono conformi le carni provenienti da aziende a capacità limitata o in deroga alla normativa comunitaria.

Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine. La carne deve risultare 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; non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
- Diossine (PCDD+PCDF) su base lipidica: < 4 pg TE/g;
- Policloribifenile (PCB) su base lipidica: < 200 ng/g
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 5 x 10⁴
 - Coliformi totali (ufc/g): < 10³
 - E. coli (ufc/g): inferiore a 10
 - Staphilococcus aureus (ufc/g): < 10

- Salmonella spp.(ufc/g): assente in 25 g
- Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g
- Campylobacter jejuni: assenti in 25 g

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le carni devono risultare confezionate sottovuoto. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla recente normativa e alle richieste sottospecificate.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito e sanificato tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO:

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L.vo n. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA - Le carni dovranno portare chiaramente visibili:

1. L'origine del prodotto;
2. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
3. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
4. Data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
5. data di confezionamento;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato la macellazione, il sezionamento ed il confezionamento.
8. Sull'imballaggio secondario devono essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

PRODOTTO - PETTO DI POLLO

DEFINIZIONE - Petto intero con la punta cartilaginea dello sterno, privo di pelle, nato ed allevato in **territorio nazionale**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. I singoli tagli devono avere peso compreso fra 400 e 600g. La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

Le carni devono essere prive di pelle, di colore bianco-roseo, completamente dissanguate, di consistenza sodo-pastosa, non flaccida, di spiccata lucentezza, non infiltrata da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91 e successive modifiche. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti comunitari autorizzati e riconosciuti CEE, ai sensi del DPR 10.12.1997 n.495, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente.

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti CEE, idonei ai sensi DPR 10.12.1997 n.495 e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente, di piani di autocontrollo per il monitoraggio di parametri microbiologici e chimici.

Non sono conformi le carni provenienti da aziende a capacità limitata o in deroga alla normativa comunitaria.

La carne deve risultare 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; non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante o antibatterico (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
- Diossine (PCDD+PCDF) su base lipidica: < 4 pg TE/g;
- Policloribifenile (PCB) su base lipidica: < 200 ng/g
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 5 x 10⁴
 - Coliformi totali (ufc/g): < 10³
 - E. coli (ufc/g): assente in 1 g
 - Salmonella spp.(ufc/g): assente in 25 g
 - Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25g
 - Anaerobi solfito riduttori (ufc/g): < 10
 - Staphilococcus aureus (ufc/g): < 10²

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO - I petti di pollo devono risultare confezionati sottovuoto. Ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 5 kg. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla recente normativa e alle richieste sottospecificate.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO - Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. von. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA – Ogni confezione deve riportare chiaramente visibile:

1. l'origine del prodotto;
2. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
3. denominazione e la sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
4. Data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
5. data di confezionamento;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato la macellazione, il sezionamento ed il confezionamento (M,S,L,P).

PRODOTTO - FUSO DI POLLO

DEFINIZIONE – Fuso di pollo, nato e allevato in **territorio nazionale**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. I tagli devono avere peso compreso fra 150 e 250g. La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

Le carni devono essere bianco-rosa, completamente dissanguata, ben aderente all'osso. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La pelle deve avere spessore fine, colore giallo chiaro o più intenso (in funzione dell'alimentazione e della razza), omogenea, pulita, elastica, asciutta alla palpazione, non disseccata, senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue. La cartilagine deve presentarsi bianca caratteristica e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91 e successive modifiche. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE, ai sensi del DPR 10.12.1997 n.495, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigenti.

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti idonei ai sensi DPR 10.12.1997 n.495 e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente, di piani di autocontrollo per il monitoraggio di parametri microbiologici e chimici.

Non sono conformi le carni provenienti da aziende a capacità limitata o in deroga alla normativa comunitaria.

La carne deve risultare 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; non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
- Diossine (PCDD+PCDF) su base lipidica: < 4 pg TE/g;
- Policloribifenile (PCB) su base lipidica: < 200 ng/g
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 5x10⁴
 - Coliformi totali (ufc/g): < 10³
 - E. coli (ufc/g): inferiore a 10
 - Salmonella spp.(ufc/g): assente in 25 g
 - Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g
 - Anaerobi solfito riduttori (ufc/g): < 10
 - Staphilococcus aureus (ufc/g): <10²

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – I fusi di pollo devono essere confezionati sottovuoto; ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 5 kg. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito e sanificato tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO - Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. von. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA – Ogni confezione deve riportare chiaramente visibile:

8. l'origine del prodotto;
9. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
10. denominazione e la sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
11. Data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
12. data di confezionamento;
13. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
14. riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato la macellazione, il sezionamento ed il confezionamento (M,S,L,P).

PRODOTTO – SOVRACOSCIA DI POLLO

DEFINIZIONE – Sovracoscia di pollo, nato e allevato in **territorio nazionale**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. I tagli devono avere peso compreso fra 150 e 250g. La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

Le carni devono essere bianco-rosa, completamente dissanguata, ben aderente all'osso. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La pelle deve avere spessore fine, colore giallo chiaro o più intenso (in funzione dell'alimentazione e della razza), omogenea, pulita, elastica, asciutta alla palpazione, non disseccata, senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue. La cartilagine deve presentarsi bianca caratteristica e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili

prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio **nazionale** (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91 e successive modifiche. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE, ai sensi del DPR 10.12.1997 n.495, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigenti.

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti idonei ai sensi DPR 10.12.1997 n.495 e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente, di piani di autocontrollo per il monitoraggio di parametri microbiologici e chimici.

Non sono conformi le carni provenienti da aziende a capacità limitata o in deroga alla normativa comunitaria.

La carne deve risultare 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; non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
- Diossine (PCDD+PCDF) su base lipidica: < 4 pg TE/g;
- Policloribifenile (PCB) su base lipidica: < 200 ng/g
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 5 x 10⁴

Coliformi totali (ufc/g): < 10³

E. coli (ufc/g): inferiore a 10

Salmonella spp.(ufc/g): assente in 25 g

Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g

Anaerobi solfito riduttori (ufc/g): < 10

Staphilococcus aureus (ufc/g): <10²

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – I fusi di pollo devono essere confezionati sottovuoto; ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 5 kg. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito e sanificato tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO - Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. von. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA – Ogni confezione deve riportare chiaramente visibile:

15. l'origine del prodotto;
16. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
17. denominazione e la sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
18. Data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
19. data di confezionamento;
20. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
21. riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato la macellazione, il sezionamento ed il confezionamento (M,S,L,P).

PRODOTTO - FESA DI TACCHINO

DEFINIZIONE – Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio **nazionale**, disossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema “a terra”, escludendo dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. I tagli devono avere peso compreso fra 4 e 6kg.

Le carni devono essere prive di pelle, di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91 e successive modifiche. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE, ai sensi del DPR 10.12.1997 n.495, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigenti.

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti idonei ai sensi DPR 10.12.1997 n.495 e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente, di piani di autocontrollo per il monitoraggio di parametri microbiologici e chimici.

Non sono conformi le carni provenienti da aziende a capacità limitata o in deroga alla normativa comunitaria.

La carne deve risultare 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; non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano assenti;
- Diossine (PCDD+PCDF) su base lipidica: < 4 pg TE/g;
- Policlorobifenile (PCB) su base lipidica: < 200 ng/g
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:
 - Carica microbica mesofila totale superficiale (ufc/cm²): < 10⁶
 - Carica microbica mesofila totale in toto (ufc/g): < 5 x 10⁴
 - Coliformi totali (ufc/g): < 10³
 - E. coli (ufc/g): assente in 1 g
 - Salmonella spp.(ufc/g): assente in 25 g
 - Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g
 - Anaerobi solfito riduttori (ufc/g): < 10
 - Staphilococcus aureus (ufc/g): < 10²

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le fese di tacchino devono essere confezionate sottovuoto (vuoto spinto); le fese devono essere intere. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla recente normativa e alle richieste sottospecificate.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori, e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

TRASPORTO - Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. von n. 286 del 18 aprile 1994: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

ETICHETTATURA – Ogni confezione deve riportare chiaramente visibili:

1. L'origine del prodotto;
2. Denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
3. Denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi entro";
5. Data di confezionamento;
6. Istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato la macellazione, il sezionamento ed il confezionamento.

PRODOTTO - UOVA FRESCHE CAT. A

DEFINIZIONE - Uova di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto, escluse uova rotte (ossia uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano una esposizione del contenuto), uova incubate e uova cotte.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Il prodotto deve provenire da allevamenti, situati in ambito nazionale. I prodotti devono essere ottenuti da animali alimentati con alimenti o mangimi di origine vegetale, di origine controllata e documentabile. I Centri di Imballaggio di provenienza devono essere ufficialmente riconosciuti; le uova devono essere imballate ed etichettate conformemente ai Regolamenti CEE 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla legge 3 maggio 1971 n. 419 ed al Decreto MAF 16.04.1986 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve essere corrispondente alla Categoria A o Extra A (uova fresche), come di seguito specificate:

- Categoria di peso: media da 53 a 63 g
- guscio e cuticola: normali, puliti ed intatti
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombre, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di diversa natura
- germe: sviluppo appena visibile
- odore: esente da odori estranei
- data di durata minima, espressa con il giorno e mese: 21 giorni dalla data di deposizione.

Le uova non debbono essere state pulite con procedimento umido o secco, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura superiore a +5°C durante il trasporto se questo ha durata inferiore alle 24h.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE -

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i parametri chimici, in particolare nicarbazina e sulfamidici: assenti;
- i parametri microbiologici siano conformi ai seguenti valori:
 - Salmonella spp.(ufc/g) nei tuorli: assente in 25 g
 - Salmonella spp.(ufc/g) sui gusci: assente in 25 g

IMBALLAGGIO - Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le uova

devono pervenire in confezioni unitarie di 30 unità.

ETICHETTATURA – Ogni confezione di 30 uova deve riportare chiaramente visibile:

1. denominazione di vendita;
2. Numero del Centro di Imballaggio e nome e ragione sociale del Centro di Imballaggio;
3. Categoria di qualità e di peso
4. Numero di uova imballate
5. Data di durata minima e/o data di deposizione;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. riferimento al sistema di allevamento;
8. Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione del Centro di Imballaggio riconosciuto dalla CEE.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

PRODOTTO - **MISTO D'UOVO** liquido fresco, pastorizzato, in brik kg 1

DEFINIZIONE - Misto d'uovo ottenuto esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano, con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento. Il prodotto deriva da uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate; prodotto il cui unico ingrediente è costituito da uovo fresco di cat.A.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

Il prodotto non deve aver subito alcun processo di raffreddamento ad esclusione della refrigerazione; il prodotto non deve contenere conservanti, antiossidanti, antimicrobici, coloranti o altri additivi anche se ammessi dal DM. Del 27.02.1996 n. 209 e successivi aggiornamenti.

Sono escluse miscele di uova provenienti da specie diverse.

COLORE: il prodotto deve essere di colore giallo chiaro, ottenuto dall'alimentazione naturale delle ovaiole senza aggiunta artificiale di coloranti ai mangimi.

ODORE E SAPORE: assenti sapori odori indesiderabili, non tipici dell'uovo fresco.

RESIDUI: il prodotto deve essere esente da residui di gusci, di membrana di uovo o di altre eventuali particelle o materiale estraneo.

Le singole confezioni devono essere originali, sigillate dal produttore; i contenitori ed i materiali utilizzati per il confezionamento devono essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere il prodotto. In particolare devono soddisfare i requisiti definiti per il materiale destinato al confezionamento degli alimenti ed inoltre soddisfare i requisiti espressi nel Cap. VIII del D. L.vo 04.02.1993 n.65: non alterare le caratteristiche organolettiche degli ovoprodotti, non trasmettere sostanze nocive per la salute umana.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Il prodotto deve essere preparato in stabilimenti comunitari autorizzati e riconosciuti in ambito CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal D.L.vo n. 65 del 4.02.1993 "Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernenti i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti".

I prodotti devono essere sottoposti ad un trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici successivamente riportati.

Il fornitore deve essere in grado di produrre documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali deve risultare che:

- i parametri chimici, antibiotici, inibenti, nicarbazina e sulfamidici siano assenti;
- i parametri microbiologici siano conformi ai seguenti valori:
 - Batteri aerobi mesofili: inferiori a 10^5 ufc/g o ufc/ml
 - Enterobatteri: inferiori a 10 ufc/g o ufc/ml
 - Staphilococcus aureo: assenza in 1 g o 1 ml.
 - Salmonella spp.: assente in 25 g

TRASPORTO - Gli ovoprodotti confezionati e protetti in modo tale da non essere danneggiati, devono essere trasportati con automezzo idoneo al trasporto di alimenti, coibentato e refrigerato, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: la temperatura di trasporto non deve superare il valore di +4°C.

ETICHETTATURA - Gli ovoprodotti dovranno riportare chiaramente visibili (in accordo al D.Lvo n. 65 del 04.02.1993 ed al D.Lvo n. 109/92, D.L.vo n. 68 del 25.02.00 e D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti):

1. denominazione di vendita;
2. denominazione e sede della ditta produttrice;
3. peso netto;
4. data di scadenza;
5. lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Bollo sanitario con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento, secondo le modalità previste dal D.Lvo n. 65/93.

FORMAGGI e LATTICINI

PRODOTTO:

LATTE FRESCO, PASTORIZZATO INTERO

LATTE UHT, INTERO

DESCRIZIONE:

E' definito "latte fresco pastorizzato" il prodotto definito dall'Allegato C del D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 ad esclusione del latte pastorizzato a temperatura elevata.

"Latte UHT": latte intero a cui è stato applicato quale unico metodo di conservazione il trattamento Ultra High Temperature. Il latte deve provenire da produzioni in ambito **esclusivamente nazionale**.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

"Latte fresco pastorizzato intero":

Coliformi: inferiori a 0.3 ufc/ml in 4 u.c. ed inferiori a 12 ufc/ml in 1 u.c. (numero unità campionarie (u.c.): 5 - Ai sensi dell'O.M. del 11.10.1978, modificata dalla O.M. del 10.10.1985. Tali limiti si considerano validi anche nei campioni prelevati alla consegna e non solo in quelli prelevati presso la Centrale del latte.

Carica batterica totale: inferiore a 100.000 (ufc/ml a 30°C).

Cellule somatiche: inferiore a 300.000 (n/ml).

"Latte UHT": il limite del n° totale di colonie (flora aerobica a +32°C e termofila a +55°C), in 5 unità campionarie è di 110 col/ml in tutte le u.c.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

"Latte fresco pastorizzato, intero":

Grasso: non inferiore a 3.2%.

Proteine: non inferiore a 2.8%

Residui secco magro: non inferiore a 8,5

Fosfatasi negativa

Perossidasi positiva

Acido lattico: 0.15 ÷ 0.16%

Acidità totale: 6,5 ÷ 7,5°SH

Ceneri: 0.75 ÷ 0.8%

Na⁺ : 18 mEq/l ÷ 20 mEq/l

K⁺ : 37 mEq/l ÷ 44 mEq/l

Indice crioscopico: ≤ - 0.520°C

Residui di antibiotici: assenti.

Contenuto in sieroproteine solubili non denaturate: non inferiore a 14% proteine totali.

"Latte UHT":

Grasso: non inferiore a 3.2%.

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

MODALITA' DI CONSEGNA: Confezione sigillata in materiale per uso alimentare. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.. Trasporto con mezzo autorizzato al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di +4°C.

ETICHETTATURA: Il "Latte fresco pastorizzato" riporta tale denominazione sulla confezione, il bollo CEE e ben visibile la data di scadenza. La data di consegna del latte deve essere la stessa o il giorno

immediatamente successivo alla data di produzione, con durata di almeno 4 giorni. Il latte deve essere etichettato in conformità alle disposizioni del Regolamento CEE 2092/91

Il "Latte UHT" riporta il bollo CEE, la sede del produttore, il peso nominale e ben visibile la data di scadenza. Il latte UHT alla consegna deve presentare residuo di vita commerciale non inferiore a 60 giorni.

PRODOTTO:

YOGURT INTERO ALLA FRUTTA (gusti minimi banana, fragola, albicocca) **da agricoltura biologica**

DESCRIZIONE - Prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte pastorizzato ad opera di microrganismi in associazione (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) in forma viva e vitale alla scadenza del prodotto almeno di $1 - 5 \times 10^6$ ufc/g.

Il prodotto è privo di coloranti e/o di conservanti e/o di aromi e/o sostanze aromatizzanti naturali o di sintesi. Lo yogurt non è prodotto con latte in polvere, è privo di additivi anche se ammessi dal DM n. 209 del 27 febbraio 1996 e successivi aggiornamenti.

La frutta eventualmente contenuta nello yogurt non contiene coloranti, conservanti e aromatizzanti ed altri additivi, antifermentativi, nonché residui attivi di prodotti fitosanitari.

Lo yogurt alla frutta possiede caratteristiche di elevata omogeneità, privo di frutta in pezzetti, presenta consistenza cremosa.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in **ambito nazionale**, da materie prime prodotte in ambito nazionale.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Prodotto confezionato in materiale idoneo all'uso alimentare ermeticamente chiuso. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80.

Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

PESO NETTO SINGOLA CONFEZIONE: 125 g.

CONSISTENZA: Omogeneo, cremoso, assente frutta in pezzi, ma solo in forma di purea ben omogenea in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

SAPORE: Dolce, caratteristico di fermenti. Yogurt alla frutta: caratteristico del frutto corrispondente.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

GRASSO: superiore a 3,2% t.q.;

PROTEINE: superiore a 2.7% t.q.

ADDITIVI (aromi naturali o di sintesi, coloranti, conservanti, antiossidanti, edulcoranti, addensanti, emulsionanti, antifermentativi, additivi vari): assenti.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE MINIME:

	Alla produzione	Alla distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi:		
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$1 \times 10^8 - 1 \times 10^{10}/g$	$1 - 5 \times 10^6/g$
<i>Streptococcus thermophilus</i>	$1 \times 10^8 - 1 \times 10^{10}/g$	$1 - 5 \times 10^6/g$
Coliformi	non oltre 10/g	non oltre 10/g
Contaminanti saprofiti (schizomiceti, mesofili, miceti)	In numero tale da non modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto	
Salmonelle	Assenti in 25 g	Assenti in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente in 1 g	Assente in 1 g

(Requisiti microbiologici minimi dello yogurt - Istituto Superiore della Sanità).

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, lotto di produzione, TMC, produttore e confezionatore, modalità di conservazione (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

PRODOTTO: GRANA PADANO DOP 12 mesi (da tavola)

DESCRIZIONE - Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il prodotto da grattugia deve essere di 1ª scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi; deve presentare caratteristiche idonee ad essere grattugiato.
Il prodotto da tavola di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

INGREDIENTI - Latte vaccino, caglio (di varia origine), sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Il prodotto deve essere consegnato in forme intere o 1/2 forma o 1/4 di forma o 1/8 di forma o in tagli corrispondenti al fabbisogno di ogni singolo plesso scolastico. Il prodotto in tagli deve essere confezionato sottovuoto protetto da materiale idoneo al contatto con alimenti ed in imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Le confezioni così preparate devono essere debitamente etichettate. I prodotti devono riportare sulla crosta o in etichetta il marchio della Denominazione d'origine ed il mese di produzione. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge n.283 del 30.04.62, D.L.vo n.327 del 26.03.80, DPR n.777 del 23.08.82, D.L. 109/92 e successive modifiche.

Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 60 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, data di produzione, data di confezionamento, lotto di produzione, bollo CEE, produttore, modalità di conservazione (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTEICHE

FORMA: Cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate.

PESO: Da 24 a 40 kg per forma e comunque non inferiore a 24 kg.

DIMENSIONI: Altezza di cm 18 - 25; diametro di 35 - 45 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Di colore scuro con oleatura, oppure gialla dorata naturale. Spessore da 4 a 8 mm. Microflora della crosta assente. Assenti difetti esterni indotti da muffe o marcescenze

COLORE DELLA PASTA: Colore bianco o paglierino. Assenti difetti di impasto (colorazione anomala)

OCCHIATURA: Appena visibile. Assenti occhiature interne dovute a sviluppo di microflora fermentante.

STRUTTURA DELLA PASTA: Pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Assenti difetti interni indotti da microflora fermentante; assente impasto disomogeneo in colore;

SAPORE: Fragrante e delicato; assenti difetti di sapore indotti da alterazioni fermentative o a di altro tipo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: min 32 % s.s; UMIDITA': min 25 %; massimo 35%.

Residui formaldeide: assenti

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Staphylococcus aureus: inferiore a 1 ufc/g

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE: DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955 e successive modifiche.

PRODOTTO: GRANA PADANO DOP 24 mesi (da grattugia)

DESCRIZIONE - Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il prodotto da grattugia deve essere di 1ª scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi; deve presentare caratteristiche idonee ad essere grattugiato.
Il prodotto da tavola di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

INGREDIENTI - Latte vaccino, caglio (di varia origine), sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Il prodotto deve essere consegnato in forme intere o ½ forma o ¼ di forma o 1/8 di forma o in tagli corrispondenti al fabbisogno di ogni singolo plesso scolastico. Il prodotto in tagli deve essere confezionato sottovuoto protetto da materiale idoneo al contatto con alimenti ed in imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Le confezioni così preparate devono essere debitamente etichettate. I prodotti devono riportare sulla crosta o in etichetta il marchio della Denominazione d'origine ed il mese di produzione. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge n.283 del 30.04.62, D.L.vo n.327 del 26.03.80, DPR n.777 del 23.08.82, D.L. 109/92 e successive modifiche.

Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 60 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, data di produzione, data di confezionamento, lotto di produzione, bollo CEE, produttore, modalità di conservazione (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE

FORMA: Cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate.

PESO: Da 24 a 40 kg per forma e comunque non inferiore a 24 kg.

DIMENSIONI: Altezza di cm 18 - 25; diametro di 35 - 45 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Di colore scuro con oleatura, oppure gialla dorata naturale. Spessore da 4 a 8 mm. Microflora della crosta assente. Assenti difetti esterni indotti da muffe o marcescenze

COLORE DELLA PASTA: Colore bianco o paglierino. Assenti difetti di impasto (colorazione anomala)

OCCHIATURA: Appena visibile. Assenti occhiature interne dovute a sviluppo di microflora fermentante.

STRUTTURA DELLA PASTA: Pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Assenti difetti interni indotti da microflora fermentante; assente impasto disomogeneo in colore;

SAPORE: Fragrante e delicato; assenti difetti di sapore indotti da alterazioni fermentative o a di altro tipo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: min 32 % s.s; UMIDITA': min 25 %; massimo 35%.

Residui formaldeide: assenti

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Staphylococcus aureus: inferiore a 1 ufc/g

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE: DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955 e successive modifiche.

PRODOTTO: PARMIGIANO REGGIANO stagionatura 24 mesi.

DESCRIZIONE - Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Prodotto di prima scelta, con periodo di stagionatura non inferiore a 24 mesi; destinato ad essere grattugiato.

INGREDIENTI - Latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, caglio, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE: Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Il prodotto deve essere consegnato in forme intere o 1/2 forma o 1/4 di forma o 1/8 di forma o in tagli di peso variabile in base al fabbisogno di ogni singolo plesso scolastico. Gli 1/8 e 1/4 di forma ed i tagli di peso variabile devono essere confezionati sottovuoto con materiale idoneo al contatto con alimenti ed in imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte ed in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti; i materiali di confezionamento devono risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. I tagli così preparati devono essere debitamente etichettati. I tagli devono riportare sulla crosta o in etichetta o nei documenti di consegna, il marchio della Denominazione d'origine e la data di produzione. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge n.283 del 30.04.62, D.L.vo n.327 del 26.03.80, DPR n.777 del 23.08.82, D.L. 109/92 e successive modifiche.

Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 60 giorni dalla data della consegna.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Cilindrica con scalzo leggermente convesso, con facce piane leggermente orlate. Peso minimo della forma 24 kg. Diametro da 35 a 45 cm. Altezza scalzo da 18 a 24 cm.

CROSTA: Gialla dorata naturale. Tinta scura ed oleatura. Spessore di circa 6 mm. Microflora della crosta assente. Assenti difetti esterni indotti da muffe o marcescenze.

COLORE DELLA PASTA: Da leggermente paglierino a paglierino. Assenti difetti di impasto disomogeneo.

OCCHIATURA: Minuta appena visibile. Assenti occhiature interne dovute a sviluppo di microflora fermentante.

STRUTTURA DELLA PASTA: Assenti difetti interni indotti da microflora fermentante.

CONSISTENZA: Minutamente granulosa, frattura a scaglia.

SAPORE: Delicato, saporito, non piccante, fragrante caratteristico.

ODORE: fragrante, delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: min 32 % s.s.

SOSTANZE AZOTATE: non meno del 47% e non più del 53% s.s.

UMIDITA': min. 25%, max 35%.

COEFFICIENTE DI MATURAZIONE: 0,25 – 0,45

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

RESIDUI FORMALDEIDE: assenti

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

DENOMINAZIONE D'ORIGINE - DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955 e successive modifiche.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, data di produzione, data di confezionamento, lotto di produzione, bollo CEE, produttore, modalità di conservazione (etichettatura a noma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

PRODOTTO: **RICOTTA**, confezione termosaldada in atmosfera protettiva da 1,5 kg.

DESCRIZIONE - Derivato del siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito **nazionale**, da materie prime prodotte in ambito nazionale.

INGREDIENTI - Siero di latte vaccino, latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (a. lattico o citrico).

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Confezione fornita sigillata in materiale idoneo all'uso alimentare, debitamente etichettata, adatta a proteggere il prodotto durante la movimentazione. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore e/o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETICHE

PESO: 1,5 kg

CROSTA: Assente

COLORE DELLA PASTA: Bianco niveo

OCCHIATURA: Assente.

CONSISTENZA: Fondente, morbida.

SAPORE: Dolce, fresco, delicato, non è accompagnato da aromi particolari; il prodotto non deve presentare gusto amaro o anomalo, indice di alterazione.

STRUTTURA: Granulosa non regolare

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: 20% s.t.q. circa

UMIDITA': inferiore a 60 - 65%

ADDITIVI, aromi, coloranti, conservanti, antiossidanti, edulcoranti, addensanti, emulsionanti, altri additivi: assenti. Ammesso: correttore di acidità.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare della Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990)

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

ed inoltre:

Lieviti (ufc/g): inferiori a 10

Muffe (ufc/g): inferiori a 100

PRODOTTO: MOZZARELLA

DESCRIZIONE - Formaggio fresco a pasta molle e filata, non salato, conservabile per breve tempo. Confezionato in liquido di governo contenente una modestissima quantità di sale.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito **nazionale**, da materie prime prodotte in ambito nazionale.

INGREDIENTI - Latte vaccino fresco, caglio; privo di conservanti.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di ottima qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Prodotto consegnato in confezioni chiuse, sigillate, in liquido di governo (per il prodotto da consumare fresco) o sottovuoto (per il prodotto destinato alla preparazione di pizza). Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Prodotto confezionato in materiale idoneo all'uso alimentare. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 20 giorni dalla data della consegna.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA:

1. Globosa, peso di circa 125 grammi (destinata al consumo fresco).
2. Cilindrica, peso di circa 1 kg (destinata alla preparazione di pizza).

COLORE DELLA PASTA: Bianco porcellana. Priva di macchie o colore giannognolo.

OCCHIATURA: Assente.

CONSISTENZA: Leggermente elastica, gommosa.

SAPORE: Dolce, tipicamente burroso, non acido; assenti aromi amari.

ODORE: Profumo di fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 35 % s.s (Legge. 19.02.1992 n.142 - Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee (legge comunitaria per il 1991)).

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

ADDITIVI NELLA FRAZIONE EDIBILE: assenti. Unico additivo ammesso: correttore di acidità.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990)

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, (etichettatura a noma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

PRODOTTO: CRESCENZA

DESCRIZIONE - Formaggio a pasta molle, dolce, di rapido consumo, prodotto con latte intero.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime reperite in ambito nazionale.

INGREDIENTI - Latte vaccino intero, caglio, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Confezione fornita sigillata in materiale idoneo all'uso alimentare, debitamente etichettata. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 10 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Parallelepipedo

PESO: 500g

CROSTA: Assente.

COLORE DELLA PASTA: Bianco; assente colorazione paglierina indice di prodotto invecchiato

OCCHIATURA: Assente.

CONSISTENZA: Molle non in modo eccessivo, fondente, morbida, burrosa.

SAPORE: Dolce, fresco delicato, non accompagnato da aromi; assenti sapori anomali o di rancido.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 35 % s.s (Legge. 19.02.1992 n.142 - Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee (legge comunitaria per il 1991).

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

ADDITIVI: assenti (assenti a. sorbico/sorbato di potassio e/o calcio, a.citrico)

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati dalla Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990)

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

PRODOTTO: BURRO (in confezione da 500g)

DESCRIZIONE - Prodotto pastorizzato ottenuto dalla crema ricavata per centrifugazione dal latte di vacca. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime reperite in ambito nazionale. Il prodotto deve rispondere ai requisiti merceologici e di qualità definiti dalla Legge n.1526 del 23 dicembre 1956 relativa alla "Difesa della genuinità del burro"; dalla Legge n.202 del 13 maggio 1983 relativa alla "Modifica della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, concernente la difesa della genuinità del burro"; Legge n. 142 del 19 febbraio 1992 art.54.

Requisiti Minimi: il burro deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, in nessun modo alterato, non presentare gusto di rancido né alterazioni di colore sulla superficie.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Il prodotto è fornito in involucro ermeticamente chiuso all'origine ovvero in involucri sigillati per uso alimentare. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 60 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, lotto di produzione, TMC, data di produzione, data di confezionamento, produttore, modalità di conservazione, bollo CEE (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Parallelepipedo

COLORE DELLA PASTA: Paglierino naturale.

CONSISTENZA: Compatto, uniforme alla superficie ed all'interno.

SAPORE: Dolce, gradevole.

ESAME ORGANOLETTICO: il burro non deve risultare rancido o comunque alterato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 80 % s.s. (art.54 Legge n.142 del 19.02.1992)

ACIDITA' (in a. oleico): inferiore a 0,5%

NUMERO DI PEROSSIDI: inferiore a 1.5

REAZIONE DI KREISS: negativa

GRADO RIFRATTOMETRICO: 44 - 48

pH: 4.5 - 6

CARATTERIZZAZIONE DELLA SOSTANZA GRASSA: $C_4/(C_6+C_8)=0.7\pm 1.7\%$ a.g.; $C_{12}/C_{10}=1\pm 1.3\%$ a.g.; $C_{14}/C_{12}>2.6\%$ a.g., $C_{16}/C_{18}>2\%$ a.g.

18

CARATTERIZZAZIONE DELLA FRAZIONE STEROLICA: colesterolo; fitosteroli (β -sitosterolo): assenti

COLORANTI: assenti

CONSERVANTI: assenti

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Carica Mesofila Totale (ufc/g): inferiore a 10^5

Muffe (ufc/g): inferiore a 10^2

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10^3

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

PRODOTTO: CACIOTTA

DESCRIZIONE - Derivato di latte vaccino.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito **nazionale**, da materie prime prodotte in ambito nazionale.

INGREDIENTI - Latte vaccino pastorizzato, latticello, caglio di vitello liquido, starter liofilizzato a base di microrganismi mesofili, sale. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (a. lattico o citrico).

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta cruda, semi-dura, stagionato per 30-35 giorni, prodotto con latte bovino intero. Forma cilindrica con facce piane di 10-15 cm di diametro, scalzo convesso di 5-8 cm di altezza., di circa 2 kg di peso.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Confezione fornita sigillata in materiale idoneo all'uso alimentare, debitamente etichettata, adatta a proteggere il prodotto durante la movimentazione. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore e/o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

PESO: 1,5 – 2,5 kg

CROSTA: Crosta liscia, di colore bianco-giallo.

COLORE DELLA PASTA: Bianco

OCCHIATURA: irregolare per grandezza e distribuzione.

CONSISTENZA: compatta.

SAPORE: Dolce, delicato, non è accompagnato da aromi particolari; il prodotto non deve presentare gusto amaro o anormale, indice di alterazione.

STRUTTURA: Consistenza uniforme.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: 18-22% s.t.q. circa

ADDITIVI, aromi, coloranti, conservanti, antiossidanti, edulcoranti, addensanti, emulsionanti, altri additivi: assenti. Ammesso: correttore di acidità.

PRODOTTO: PROVOLONE VALPADANA DOP

DESCRIZIONE - Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate solo nella zona di produzione riconosciute. Periodo di stagionatura di circa 3 mesi.

INGREDIENTI - Latte vaccino intero, caglio (di vitello), sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - - Fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. Ogni singolo taglio è confezionato sottovuoto e debitamente etichettato. Ogni confezione deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine, completa di relativo marchio d'origine identificativo. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80.

Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione e di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: A salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno.

PESO: Da 0,5 a 6 kg.

CROSTA: Liscia, sottile, lucida, di colore giallo-dorato, talvolta di colore giallo-bruno.

COLORE DELLA PASTA: Leggermente paglierino.

OCCHIATURA: Leggera e rada.

CARATTERISTICHE DELLA PASTA: Compatta, tollerata una leggera sfogliatura.

CONSISTENZA: Pasta di consistenza semidura.

SAPORE: Delicato, dolce, butirroso.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 44 % s.s.

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

ADDITIVI NELLA FRAZIONE EDIBILE: assenti (assenti a. sorbico/sorbato di potassio e/o calcio, a.citrico)

ESAMETILENTETRAMINA o UROTROPINA: assente

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Staphylococcus aureus: inferiore a 100 ufc/g

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE: Decreto Presidente Consiglio dei Ministri, del 9 aprile 1993. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (a norma del DPR del 22 settembre 1981 "Commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici").

PRODOTTO: TALEGGIO DOP

DESCRIZIONE - Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, fabbricato con latte intero di vacca. Maturazione in 40 giorni circa. Il prodotto deve presentare le caratteristiche di maturazione completa.

INGREDIENTI - Latte vaccino intero, caglio, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il formaggio deve essere prodotto con tecnologia adeguate materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Fornito sottovuoto, in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Ogni confezione deve riportare l'indicazione della Denominazione di Origine, completa di relativo marchio d'origine identificativo. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 60 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione o di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Parallelepipedo quadrangolare, scalzo dritto con facce piane.

PESO: Da 1,7 a 2,2 kg circa con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Sottile e morbida, rosata.

COLORE DELLA PASTA: Da bianco a paglierino.

OCCHIATURA: Leggera e rada.

CARATTERISTICHE DELLA PASTA: Pasta unita; assenti difetti nell'impasto.

CONSISTENZA: Pasta di consistenza molle.

SAPORE: Caratteristico leggermente aromatico; assenti difetti di sapori.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 48 % s.s.

ADDITIVI: assenti

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990):

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10^3

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE:

La denominazione di "Taleggio" è riservata al prodotto indicato nel DPR n.1269 del 30.10.1955.

I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (a norma del DPR del 22 settembre 1981 "Commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici").

PRODOTTO: ASIAGO PRESSATO DOP

DESCRIZIONE - Formaggio da tavola grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da due mungiture o da una sola mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti. Sottoposto a pressatura. Maturazione in 20 - 40 giorni dalla produzione.

INGREDIENTI - Latte vaccino, caglio, fermenti, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Ogni singolo taglio è confezionato sottovuoto e debitamente etichettato. Ogni singola confezione deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine, completa di relativo marchio d'origine identificativo. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione e di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.

PESO: Forma intera: da 11 a 15 kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Peso netto riferito alla consegna: come da richiesta d'ordine.

DIMENSIONI: Forma intera: altezza di 11-15 cm; diametro di 30 - 40 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Sottile, morbida ed elastica.

COLORE DELLA PASTA: Bianco o leggermente paglierino.

OCCHIATURA: Marcata e irregolare. Il prodotto deve essere privo di alterazioni interne o esterne.

CONSISTENZA: Unita al taglio.

SAPORE: Delicato e dolce del formaggio fresco poco stagionato; assenti difetti di sapore indotti da fermentazioni anomale o alterazioni di altri tipo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: Minimo: 44% s.s.

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990):

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE - DPR 21 dicembre 1978. Il formaggio a denominazione "Asiago" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il relativo contrassegno specificato nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 3 agosto 1993, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (a norma del DPR del 22 settembre 1981 "Commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici").

PRODOTTO: MONTASIO DOP

DESCRIZIONE - Formaggio da tavola grasso a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Stagionatura superiore a 2 mesi ed inferiore a 5 mesi.

INGREDIENTI - Latte vaccino, cagli vari, (fermenti), sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITÀ DI CONSEGNA - Fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. Ogni singolo taglio è confezionato sottovuoto e debitamente etichettato. Ogni confezione deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine, completa di relativo marchio d'origine identificativo. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80.

Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione e di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

PESO: Forma intera: da 5 a 9 kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

DIMENSIONI: Forma intera: altezza di 6-10 cm; diametro di 30 - 40 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Liscia, regolare ed elastica.

COLORE DELLA PASTA: Colore naturale, leggermente paglierino.

OCCHIATURA: Compatta con leggera occhiatura.

CONSISTENZA: Unita al taglio; assenza alterazioni nell'impasto.

SAPORE: Caratteristico e sapore piccante e gradevole; assenza sapore anomalo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: Minimo: 40% s.s. (D.P.R. 10 marzo 1986)

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990):

Stafilococco aureo (ufc/g): inferiore a 1

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE- DPR 10 marzo 1986. Il formaggio a denominazione "Montasio" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il relativo contrassegno, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (a norma del DPR del 22 settembre 1981 "Commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici").

PRODOTTO: EMMENTAL FRANCESE

DESCRIZIONE - Formaggio duro a pasta cotta pressata, prodotto con latte di vacca intero, caratterizzato dalla presenza di occhi sferici di grandi dimensioni (superiori a 1 cm). Maturazione da 6 a 10 mesi.

INGREDIENTI - Latte vaccino fresco, siero, caglio, fermenti, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - - Fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. Ogni confezione è debitamente etichettata. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80. Il prodotto deve essere prodotto nei giorni appena precedenti alla consegna. Il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 90 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, lotto di produzione, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione o di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE

FORMA INTERA: Cilindrica leggermente bombata.

PESO: Da 50 a 80 kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

DIMENSIONI: Altezza di cm 29; diametro di 80 - 90 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Dura, liscia, di colore giallo - marrone, microflora assente.

COLORE DELLA PASTA: Avorio.

OCCHIATURA: Evidente, grossa (diametro 1 - 3 cm), abbondante, equamente distribuita; assenti alterazioni dell'impasto.

CONSISTENZA: Pasta grassa, elastica.

SAPORE: Dolce, armonico, con leggero retro piacevole di nocciola. Assenti sapori sgradevoli o indice di alterazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO: min 45 % s.s. (DPR n.1099 del 18.11.1953).

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

ADDITIVI NELLA FRAZIONE EDIBILE: assenti (assenti a. sorbico/sorbato di potassio e/o calcio, a.citrico, nitrati di Na e K)

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990)

Coliformi (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo non enterotossigeno (ufc/g): 10²

Stafilococco aureo enterotossigeno(ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

Yersinia enterocolitica (ufc/g): assente in 25 g

PRODOTTO: FONTAL NAZIONALE

DESCRIZIONE - Formaggio grasso da tavola, a pasta semicotta, prodotto con latte intero di vacca. Periodo medio di maturazione oltre 60 giorni.

INGREDIENTI - Latte vaccino, caglio, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. Ogni singolo taglio è confezionato sottovuoto e debitamente etichettato. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80.

Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione e di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA: Cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane.

PESO: Da 8 a 18 kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

DIMENSIONI: Altezza da 7 a 10 cm, diametro cm 35-45 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

CROSTA: Sottile, compatta, dello spessore di circa 2 mm.

COLORE DELLA PASTA: Leggermente paglierino.

OCCHIATURA: Scarsa.

CONSISTENZA: Pasta elastica, piuttosto molle, fondente in bocca.

SAPORE: Dolce, caratteristico.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - GRASSO: min 45 % s.s.

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati nella Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990):

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

PRODOTTO: ITALICO dop (formaggio simile al tipo "Bel Paese")

DESCRIZIONE - Formaggio a pasta molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ad acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. Stagionatura di circa 30 giorni.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime prodotte in ambito nazionale.

INGREDIENTI - Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.

NORME IGIENICO-SANITARIE DI PRODUZIONE:

Il prodotto deve essere fabbricato con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997 ("Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"). Gli stabilimenti di produzione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento e devono essere soggetti ad autocontrollo in tutte le fasi di produzione.

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSEGNA - Fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici, in confezioni sigillate in materiale ad uso alimentare, sottovuoto o in atmosfera protettiva, debitamente etichettate. Il prodotto deve essere comprensivo di imballo secondario solido, costruito a perfetta regola d'arte in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti ivi contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Trasporto con mezzo idoneo al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. La temperatura durante il trasporto deve risultare compresa fra 0° a +4°C, in ottemperanza al DPR n.327/80.

Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

ETICHETTATURA - Denominazione commerciale, ingredienti, TMC, produttore o confezionatore, modalità di conservazione, bollo CEE, data di produzione e di confezionamento (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D.L.vo n. 109 del 03.05.1992 e successivi aggiornamenti).

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

PESO: 2 kg circa

FORMA: Cilindrica a scalzo basso con facce diritte o quasi diritte.

PESO: Variabile in relazione alle dimensioni della forma.

CROSTA: Presente, tenera, sottile, con microflora assente, colore paglierino, liscia.

COLORE DELLA PASTA: Bianco - paglierino.

OCCHIATURA: Assente.

CONSISTENZA: Molle, morbida.

SAPORE: Dolce, delicato, poco acido; assenti anomalie nel sapore.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA': 43 - 49%

GRASSO: > 50% s.s

DIOSSINE (PCDD+PCDF): < 5 pg TE/g

POLICLOROBIFENILE (PCB) su base lipidica: < 100 ng/g

ADDITIVI NELLA FRAZIONE EDIBILE: assenti (assenti a. sorbico/sorbato di potassio e/o calcio, a.citrico, nitrati di Na e K)

ADDITIVI SULLA CROSTA NON EDIBILE: assenti pimaricina o natamicina.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (Limiti specificati dalla Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990)

Coliformi totali (ufc/g): fino a 10³

Stafilococco aureo (ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

FRUTTA

PRODOTTO - **ACTINIDIA o KIWI** (cultivar *Actinidia chinensis* L.)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le actinidie devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. I frutti devono essere sodi e la polpa non deve presentare difetti. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma (escluse protuberanze o malformazioni); un piccolo segno di "Hayward" caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le actinidie devono essere di recente raccolta, intere; sane, turgide, sode, non avvizzite e non molli; non appassite, prive di segni di alterazione anche iniziale; assenza di prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; privi di segni visibili di muffa; prive di umidità esterna visibile, non bagnati artificialmente, non trasudanti acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico; prive di odori e/o sapori estranei; prive di fermentazioni incipienti. Le actinidie devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

Le actinidie devono essere: intere, ben formate, di normale sviluppo; mature fisiologicamente. Le actinidie devono essere esenti da asciutto all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate. Sono esclusi frutti doppi o tripli.

CALIBRATURA - E' determinata dal peso dei frutti. Il peso medio della categoria è di 70 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere actinidie della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve contenere circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - Le actinidie devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **ALBICOCCHE** (cultivar di *Prunus armeniaca* L.)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le albicocche devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualunque deterioramento. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma o sviluppo; lievi difetti di colorazione; lievi ammaccature; lievi bruciature.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le albicocche devono essere di recente raccolta, intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; polpa leggermente cedevole; prive di odori e/o sapori estranei; prive di fermentazioni incipienti. Le albicocche devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio*: 40 mm; *Peso medio*: 40 - 70g. *Omogeneità di calibrazione*: la differenza fra il frutto più grande e quello più piccolo non deve superare in una stessa partita i 10 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere albicocche della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO - Le albicocche devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **ARANCE** (cultivar di Citrus sinensis). Cultivar richieste: Tarocco, Moro, Navel.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Gli agrumi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio rameggiatura argentata, rugginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione ecc.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le arance devono essere di recente raccolta; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; intere, turgide, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. Al tatto i frutti devono essere morbidi e non appassiti. Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Gli agrumi devono essere esenti da asciutto all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate. Residuo Secco Rifrattometrico: minimo 10%; Acidità in acido citrico: minimo 5g/l.

CONTENUTO MINIMO DI SUCCO E COLORAZIONE - (Rapporto tra peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di una pressa a mano).

Contenuto minimo di succo: Arance Tarocco (30%); altri (33 - 35%).

Colorazione: La colorazione deve essere normale per il tipo varietale.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio:* 65 mm. Pezzatura media richiesta: 120 - 170g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere agrumi della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli agrumi devono essere disposti in imballaggi in strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - Gli agrumi devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo: tuttavia è ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **CILIEGE** (cultivar di *Prunus avium*, *Prunus cerasus* L. o ibridi).

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le ciliege devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione. Le ciliege devono essere omogenee per quanto riguarda le dimensioni e prive di terra. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le ciliege devono essere di recente raccolta, fresche, intere, senza lesioni; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo (ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni di qualsiasi ; pulite, prive di sostanze estranee visibili e di terriccio; non lavate; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; prive di segni di muffa; prive di umidità esterna visibile, non bagnate artificialmente, non trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico. La polpa deve essere priva di qualunque deterioramento. Le ciliege devono essere fresche, di aspetto brillante. Le ciliege devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. Le ciliege devono essere provviste di peduncolo.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo per la categoria I: 17 mm (20 mm per la Categoria Extra).*

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere ciliege della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO - Le ciliege devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **FRAGOLE** (cultivar di *Fragaria L.*). Rosaceae.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le fragole devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualunque deterioramento. Le fragole devono essere di aspetto brillante. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; presenza di una piccola zona biancastra. Le fragole devono essere omogenee per quanto riguarda le dimensioni e prive di terra.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le fragole devono essere di recente raccolta, intere, senza lesioni; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili e di terriccio; fresche, non lavate; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; prive di segni di muffa; prive di umidità esterna visibile, non bagnate artificialmente, non trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico. Le fragole devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. Le fragole devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo:* 22 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere fragole della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO - Le fragole devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - KAKI.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – I kaki devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualunque deterioramento. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; presenza di una piccola zona biancastra. I kaki devono essere omogenei per quanto riguarda le dimensioni e prive di terra.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME – I kaki devono essere di recente raccolta, interi, senza lesioni, con buccia perfettamente integra; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili e di terriccio; freschi; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; privi di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; privi di segni di muffa; prive di umidità esterna visibile, non bagnati artificialmente, non trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico. I kaki devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e saporita. I kaki devono essere provvisti di calice ben inserito e di un breve peduncolo.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio: 70 mm.*

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere kaki della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO – I kaki devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **LIMONI** (cultivar di Citrus limonia L. Burmf.)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Gli agrumi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio rameggiatura argentata, rugginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione ecc.
Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - I limoni devono essere interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; turgidi, non appassiti, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei. Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Gli agrumi devono essere esenti da asciugato all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate. Acidità in acido citrico: >57/g/l.

CONTENUTO MINIMO DI SUCCO E COLORAZIONE - (Rapporto tra peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di una pressa a mano).

Contenuto minimo di succo: Limoni verdelli o primolimone (20%); altri limoni (25%).

Colorazione: La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Sono ammessi limoni di colorazione verde, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, purché corrispondano al contenuto minimo di succo. I limoni verdelli possono avere colorazione verde purché non sia scura.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio:* 50 mm, non inferiore a 45 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere agrumi della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli agrumi devono essere disposti in imballi protettivi; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 5 - 6 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - Gli agrumi devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - MANDARINI (CLEMENTINE) (cultivar di Citrus reticulata o suoi ibridi)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Gli agrumi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio rameggiatura argentata, rugginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione ecc.
Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - I mandarini devono essere interi, sani, turgidi, non appassiti, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale, non bagnati artificialmente; non trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico; privi di odore e/o sapori estranei, privi di segni visibili di muffa. Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura, aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione, ben formati. I Gli agrumi devono essere esenti da asciutto all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate. Acidità in a.citrico: >5g/litro.

CONTENUTO MINIMO DI SUCCO E COLORAZIONE - (Rapporto tra peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di una pressa a mano).

Contenuto minimo di succo: 33%.

Colorazione: La colorazione deve essere normale per il tipo varietale su almeno due terzi della superficie del frutto.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo:* 35 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere agrumi della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi protettivi, integri; ogni imballaggio deve contenere un peso inferiore a 10 kg di prodotto

CONDIZIONAMENTO - Gli agrumi devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo: tuttavia è ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **MELE** (cultivar *Malus domestica* Borkh). Cultivar richieste: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Stayman.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le mele devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di sviluppo. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Le mele non devono essere grumose.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le mele devono essere di recente raccolta; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; intere, turgide, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di muffa, prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. Le mele devono essere stati raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Le mele devono essere: intere, ben formate, di normale sviluppo, mature fisiologicamente. Residuo Secco Rifrattometrico: minimo 12%. Durezza della polpa: da 4 a 7 kg/cm².

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio:* 70 - 75 mm. Pezzatura media richiesta: 150 - 180g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in doppi strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - MELONE

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – I meloni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione (non costituisce difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita). Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni, purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto; sono ammesse lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm, che non raggiungano la polpa. Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm e deve essere intero. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME – I meloni devono essere di recente raccolta; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; interi, esenti da danni e/o alterazioni esterne; puliti, prive di sostanze estranee visibili; prive di muffa, prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata; essa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e priva di alterazioni da parassiti vegetali, animali o virus. La buccia deve essere integra, senza spacchi, senza attacchi fungini o parassitari. I meloni devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. I meloni devono essere di normale sviluppo, maturi fisiologicamente.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo:* 10 mm. Pezzatura media richiesta: 1000g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in doppi strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **PERE** (cultivar *Pyrus comunis L.*). Cultivar richieste: William, Abate, Kaiser, Conference, Decana.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le pere devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di sviluppo. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Le pere non devono essere grumose.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le pere devono essere di recente raccolta; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; intere, turgide, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di muffa, prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. Le pere devono essere stati raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Le pere devono essere: intere, ben formate, di normale sviluppo, mature fisiologicamente. Residuo Secco Rifrattometrico: minimo 10 - 12%.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro medio*: 55 - 60 mm. Pezzatura media richiesta: 120 - 150g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in doppi strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO – **PESCHE e NETTARINE** (cultivar *Prunus persica* L.).

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le pesche devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di sviluppo. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Non sono ammesse pesche e nettarine aperte al punto di attacco del peduncolo. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le pesche devono essere di recente raccolta; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; intere, turgide, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di muffa, prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. Le pesche devono essere stati raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Le pesche devono essere: intere, ben formate, di normale sviluppo, mature fisiologicamente. **RESIDUO Secco Rifrattometrico:** minimo 12 - 13%.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo:* 56 mm (circonferenza minima: 175 mm). Pezzatura media richiesta: 120 - 150g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in monostrato; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 5 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento

PRODOTTO - **SUSINE** (cultivar *Prunus domestica* L., *Prunus insititia* L., *Prunus salicina* Leindley)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le susine devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di sviluppo. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultano possibilità di alterazioni del frutto.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le susine devono essere di recente raccolta; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; intere, turgide, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di muffa, prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei. Le susine devono essere stati raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Le susine devono essere: intere, ben formate, di normale sviluppo, mature fisiologicamente. Residuo Secco Rifrattometrico: minimo 15%.

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. *Calibro minimo:* 50 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o di "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO – **UVA BIANCA** (cultivar *Italia, Regina*)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – L'uva deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione: grappoli grandi, consistenti, di forma conica o tronco-conica, piramidale o cilindrica a seconda della varietà; colore giallo dorato, acini medio grandi, ovoidali o ellittici, buccia di lieve spessore; sapore serbevole; polpa carnosa e croccante con sapore neutro o leggermente aromatico.

Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti di sviluppo. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono tuttavia ammessi lievi difetti della buccia purché non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultano possibilità di alterazioni del frutto.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - L'uva deve essere di recente raccolta; sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; acini interi, turgidi, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; puliti, prive di sostanze estranee visibili; privi di muffa, privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei. L'uva deve essere stata raccolta con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. L'uva deve avere acini: interi, ben formati, di normale sviluppo, mature fisiologicamente.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere frutti della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono essere disposti in imballaggi in strati ordinati; ogni imballaggio deve contenere un peso di circa 10 kg di prodotto.

CONDIZIONAMENTO - I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o di "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO – **UVA DA TAVOLA** (cultivar *Vitis vinifera* L.). Cultivar richieste: Italia, Regina.

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – L'uva da tavola devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo, tenuto conto della zona di produzione. I grappoli devono presentare: forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e della zona di produzione. Gli acini devono essere: ben consistenti, ben attaccati. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti della partita: lievi difetti di forma, leggero difetto di sviluppo, leggero difetto di colorazione, leggerissime bruciature da sole che interessino solo l'epidermide. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME – I grappoli e gli acini devono essere di recente raccolta, intere; sani, turgidi, non appassiti, privi di segni di alterazione anche iniziale; assenza di prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; privi di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna visibile, non bagnati artificialmente, non trasudanti acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico; privi di odori e/o sapori estranei. I grappoli devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. Gli acini devono essere: interi, ben formati, di normale sviluppo; maturi fisiologicamente. Residuo Secco Rifrattometrico: maggiore del 12%.

CALIBRATURA - E' determinata dal peso dei grappoli. Il peso medio della categoria per grappolo di uva è di 300 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere uva della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve contenere circa 10 kg di prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente i 5 cm di lunghezza.

CONDIZIONAMENTO – I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti. I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209. I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento. I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

ORTAGGI FRESCHI

PRODOTTO - BASILICO

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – Il basilico deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita.

CARATTERISTICHE MINIME - Il basilico deve essere in mazzetti e possedere le seguenti caratteristiche: di buona qualità, con foglie ben sviluppate, turgide, fresche, sane, esenti da tracce di malattie sulle foglie. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, prive di sostanze estranee visibili (le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente); privi di umidità esterna anormale; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere basilico della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I prodotti devono essere consegnati in confezioni di circa 1 kg.

CONDIZIONAMENTO – Il basilico deve essere condizionato in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **CAROTE** (*Daucus carota* L. Spp. *sativus*). Umbrelliferae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le carote devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Le carote devono essere intere; di aspetto fresco. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi screpolature cicatrizzate; leggeri spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione o al lavaggio. E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 8 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici.

CARATTERISTICHE MINIME - Le carote devono essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente riasciugate dopo eventuale lavaggio; consistenti; non legnose; non germogliate; non biforcute e sprovviste di radici secondarie; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. Le carote devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo o dal peso della radice priva di foglie. Le carote devono comprendere varietà a radice grande il calibro minimo è di 20 mm di diametro o 50 g di peso; il calibro massimo di 45 mm o 200 g di peso.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere carote della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate senza foglie; le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza che la radice venga danneggiata. Le carote possono essere presentate in piccoli imballaggi o disposte in vari strati nell'imballaggio.

CONDIZIONAMENTO - Le carote devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **CAVOLFIORI** (*Brassica oleracea* L. *botrytis*). Cruciferae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I cavolfiori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Le infiorescenze devono essere ben formate, resistenti e compatte; di grana serrata, di colore uniformemente bianco o bianco avorio (ad esclusione di qualsiasi altra colorazione). Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi difetti di forma o sviluppo; lievi difetti di colorazione; una leggerissima peluria; prive di difetti quali macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Le foglie devono essere di aspetto fresco.

CARATTERISTICHE MINIME - I cavolfiori devono essere interi, sani e di aspetto fresco; puliti in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari; privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza. Calibro medio di 13 cm di diametro (o arco minimo 15 cm).

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere cavolfiori della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I cavolfiori devono essere presentati:

1. defogliati: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza.
2. coronati: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi, sane, mozzate al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

I prodotti devono essere confezionati singolarmente in film plastico e presentati in imballi protettivi in monostrato o in imballi monostrato privi di protezione.

CONDIZIONAMENTO - Le infiorescenze devono essere disposte ben serrate nell'imballaggio, ma in modo da non essere deteriorate dall'eccessiva pressione. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **CIPOLLE** (*Allium cepa* L.). Liliaceae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le cipolle devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. I bulbi devono essere resistenti e compatti; non germogliati; privi di stelo vuoto e resistente. Privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale; privi di ciuffo radicale (tuttavia per le cipolle raccolte prima della maturità, è ammessa la presenza del ciuffo radicale). Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino 1/5 della superficie del bulbo; screpolature superficiali delle tuniche esterne e l'assenza parziale di queste ultime, a parte che la parte commestibile sia protetta.

CARATTERISTICHE MINIME - Le cipolle devono essere intere, tuttavia la presenza di lesioni superficiali e l'assenza parziale della tunica esterna non sono considerati difetti a condizione che la parte commestibile non sia visibile; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; esenti da danni provocati da gelo; sufficientemente secche; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza. estranei. Sono esclusi prodotti irradiati. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Il diametro medio è fissato da 40 a 70 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere cipolle della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I prodotti devono essere confezionati in sacchi a rete di peso pari a 5kg o 10kg.

CONDIZIONAMENTO - Le cipolle devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO – ERBE AROMATICHE

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – Le erbe aromatiche devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita.

CARATTERISTICHE MINIME – Le erbe aromatiche devono essere organizzate in mazzetti e possedere le seguenti caratteristiche: di buona qualità, con foglie ben sviluppate, fresche, sane, esenti da tracce di malattie sulle foglie. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, prive di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere erbe aromatiche della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I prodotti devono essere consegnati in confezioni di circa 1 kg.

CONDIZIONAMENTO – Le erbe aromatiche devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - FAGIOLINI FILIFORMI (*Phaseolus vulgaris* L.; *Phaseolus coccineus* L)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli convenzionali, di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I fagiolini devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. I fagiolini devono essere turgidi, teneri, senza semi né filo. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. I fagiolini della I categoria devono essere molto fini.

CARATTERISTICHE MINIME - I fagiolini devono essere interi; di aspetto fresco; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti in particolare di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapori estranei; non ammaccati né danneggiati; esenti da insetti e/o da parassiti. I fagiolini devono avere raggiunto un sufficiente sviluppo. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo del fagiolino; per i fagiolini molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere fagiolini della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO - I fagiolini devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **FINOCCHIO** (*Foeniculum vulgare*). Umbrelliferae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I finocchi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. La forma e lo sviluppo devono essere conformi alla varietà. I finocchi devono essere interi; di aspetto fresco, di forma regolare. Il grumo deve risultare globoso, grosso e compatto; le guaine esterne devono risultare serrate, ben avvolgenti, carnose, tenere e spesse. I finocchi non devono presentare parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature.

CARATTERISTICHE MINIME - I finocchi devono essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale, privi di danni da roditori, insetti, malattia o gelo. I finocchi devono essere privi di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; privi di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. I finocchi devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo e dal peso: il grumulo privato delle foglie esterne e preparato per la commercializzazione deve avere un diametro superiore a 60 mm e peso variabile da 200 a 500 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere finocchi della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le radici devono essere asportate con taglio netto, le foglie devono essere tagliate non oltre 10 cm al di sopra della parte centrale del grumulo. I finocchi possono essere presentati in piccoli imballaggi disposti in monostrato

CONDIZIONAMENTO - I finocchi devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - LATTUGHE (cultivar *Lactuca sativa* L. *capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var. *longifolia*, lattuga romana; da incroci delle due varietà). **INDIVIE RICCE** (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*). **SCAROLE** (cultivar da *Cichorium endivia* L. var. *latifolia*).

CLASSIFICAZIONE - I categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le insalate devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione. Le insalate devono essere ben formate; consistenti; esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la qualità; esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale. Le insalate devono provenire da colture di pieno campo.

CARATTERISTICHE MINIME - I cespi delle insalate devono essere: sani, sono esclusi prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; interi; di aspetto fresco; turgidi; puliti e mondati, privi di foglie imbrattate o di ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; esenti da danni provocati da parassiti; non prefioriti; privi di umidità esterna anormale; privi di odori e/o sapori estranei. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. Le insalate devono essere di sviluppo normale. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRAZIONE - La calibrazione è determinata dal peso unitario. Il peso minimo per la categoria I è di 150g per le lattughe eccetto la lattuga Iceberg; di 300g per le lattughe tipo Iceberg; 200g per le indivie ricce e scarole. Omogeneità: per le *lattughe* la differenza in peso tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare: 100g per le lattughe di peso compreso fra 150 e 300g; 150g per quelle comprese fra 300 e 450g; 300g per quelle superiori a 450g. Per le *indivie ricce e le scarole* la differenza in peso non deve superare 150g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere solamente insalate della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le insalate devono essere disposte in tre strati al massimo. Le lattughe e le indivie ricce devono essere disposte con le parti centrali a contatto qualora siano presentate su due strati, almeno che non siano protette o separate da un mezzo di protezione adeguato. In caso di presentazione su tre strati, due di essi devono essere disposti con le parti centrali a contatto. Le scarole possono essere disposte orizzontalmente o con le parti centrali a contatto; le lattughe romane possono essere disposte orizzontalmente.

CONDIZIONAMENTO - I cespi devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. Il condizionamento per una pezzatura e un imballaggio determinati deve essere razionale, cioè senza vuoti o pressione eccessiva. La merce deve essere separata dal fondo, dalle fiancate e dall'eventuale coperchio mediante mezzo di protezione adatto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo e in modo specifico, di foglie staccate e parti di torsolo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO: MELANZANA (*Solanum melongena*). Solanaceae

CLASSIFICAZIONE: I categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli convenzionali, di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le melanzane devono presentare le caratteristiche di forma e sviluppo tipiche della varietà e del tipo commerciale. Le melanzane non devono presentare parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale. Possono presentarsi lievi difetti di forma, lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate, decolorazione della base. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata; i prodotti non devono presentare difetti o tare che possano alterare i caratteri organolettici o qualitativi. I prodotti devono essere praticamente esenti da bruciature da sole.

CARATTERISTICHE MINIME - La melanzana deve essere: sana, sono esclusi prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulita, priva di sostanze estranee visibili; consistente; turgida; di aspetto fresco; priva di umidità esterna anormale; priva di odore e sapore estranei; esente da danni da insetti, malattia o gelo, esente da muffa, marciume ed altre alterazioni; giunta a naturale e compiuta maturazione senza che la polpa sia fibrosa e legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; esente da sostanze estranee visibili, munita di calice e peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; di pigmentazione violetta.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRAZIONE - La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.

Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso medio richiesto è da 300 a 500 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere solamente melanzane della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le melanzane devono essere presentate in monostrati ordinati.

CONDIZIONAMENTO - I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - PATATA (*Solanum tuberosum*). Solanaceae

CLASSIFICAZIONE - I categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo. Si richiede prodotto sottoposto a lavaggio, privo di parti terrose.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le patate devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Le patate devono essere intere, di aspetto fresco. Sono ammessi: lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi difetti di forma, lievi difetti di colorazione, lievi screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione o al lavaggio.

CARATTERISTICHE MINIME - Le patate devono essere: lavate, sane, sono esclusi prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non germogliate; intere; pulite, prive di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; esenti da danni provocati da parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapori estranei; di aspetto fresco; devono inoltre essere raccolte con cura ed aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione. Sono esclusi prodotti irradiati.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRAZIONE - La calibrazione è determinata dal peso del tubero: peso minimo: 60 g (eccetto il caso di prodotto novello); peso massimo 270 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere solamente patate della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le patate devono essere presentate in sacchi in rete di 5 o 10 kg.

CONDIZIONAMENTO - I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO: **PEPERONE** (*Capsicum annuum*). Solanaceae

CLASSIFICAZIONE: I categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I peperoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. I peperoni devono essere consistenti, di forma, sviluppo e colore normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; praticamente esenti da macchie.

CARATTERISTICHE MINIME - I peperoni devono essere: sani, sono esclusi prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; interi; puliti, privi di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; esenti da danni provocati da parassiti, privi di lesioni cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; privi di umidità esterna anormale; privi di odori e/o sapori estranei; di aspetto fresco; devono inoltre essere raccolti con cura. I peperoni devono essere sufficientemente sviluppati ed al giusto grado di maturazione in funzione delle caratteristiche varietali. I peperoni devono essere muniti di peduncolo; privi di marciume apicale.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRAZIONE - La calibrazione, determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto, deve essere in media di 70 - 80 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere solamente peperoni della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I peperoni devono essere presentati in monostrati ordinati.

CONDIZIONAMENTO - I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - POMODORO (*Lycopersicon lycopersicum*). Solanaceae

CLASSIFICAZIONE - I categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I pomodori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Sono escluse le screpolature non cicatrizzate ed i prodotti con zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali. I pomodori possono presentare i seguenti leggeri difetti, purché questi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione del prodotto: leggero difetto di forma e sviluppo; leggero difetto di colorazione; leggero difetto di epidermide; leggerissime ammaccature. I pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1 cm; protuberanze non eccessive.

CARATTERISTICHE MINIME - I pomodori devono essere: sani, sono esclusi prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; interi; puliti, privi di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; esenti da danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odori e/o sapori estranei; di aspetto fresco; devono inoltre essere raccolti con cura. I pomodori devono essere sufficientemente sviluppati ed al giusto grado di maturazione in funzione delle caratteristiche varietali. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRAZIONE - La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro minimo è di 35 mm per i pomodori tondi e costolati, 30 mm per i pomodori oblungi. Si richiedono pomodori da mensa: prodotti rotondi e globosi, di 130-180 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere solamente pomodori della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I pomodori devono essere presentati in monostrati ordinati.

CONDIZIONAMENTO - I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - PORRO

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I porri devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. La parte bianca costituisce almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

CARATTERISTICHE MINIME - I porri devono essere interi (questa disposizione non si applica alle radici ed alle estremità delle foglie che possono essere tagliate); di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non fioriti, puliti, prive di sostanze estranee visibili (le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente; privi di umidità esterna anormale; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti. Le estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengano tagliate. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto. Il diametro minimo è di 10 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere porri della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I prodotti devono essere consegnati in confezioni di 5kg - 10kg.

CONDIZIONAMENTO - I porri devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - SEDANO DA COSTE

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - I sedani devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sulle foglie e sulle nervature principali. Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco ed il bianco-giallastro o il bianco ed il bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.

CARATTERISTICHE MINIME - I sedani devono essere interi (questa disposizione non si applica alle radici ed alle estremità delle foglie che possono essere tagliate); di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non fioriti, puliti, prive di sostanze estranee visibili (le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente; privi di umidità esterna anormale; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti. Le estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengano tagliate. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal peso netto. Il peso minimo è di 150 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere sedani della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. I prodotti devono essere consegnati in confezioni di 5kg - 10kg.

CONDIZIONAMENTO - I sedani devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - SPINACI IN FOGLIE, BIETE- ERBETTE

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – Gli spinaci, biete o erbette devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. Gli spinaci, biete o erbette devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sulle foglie e sulle nervature principali. Colore: verde brillante.

CARATTERISTICHE MINIME – gli spinaci, biete o erbette devono essere interi (questa disposizione non si applica alle radici ed alle estremità delle foglie che possono essere tagliate); di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal peso netto. Il peso minimo è di 150 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere spinaci, biete o erbette della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO – gli spinaci, biete o erbette devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **CAVOLO VERZA bianca** (*Brassica oleracea* L. *capitata*). Cruciferae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA – Le verze devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Devono inoltre essere compatti e presentare le foglie ben attaccate.

CARATTERISTICHE MINIME – Le verze devono essere intere, di aspetto fresco, non aperti, non prefioriti, sani e di aspetto fresco; sono esclusi i prodotti affetti da marciume e che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non ammaccati né altrimenti danneggiati; esenti da insetti e/o da altri parassiti; esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei.
Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che devono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.
Le foglie devono essere di colore bianco adatte al consumo senza precedente cottura.
Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal peso netto. Il peso netto unitario non deve essere inferiore a 500 g.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere verze della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.
I prodotti possono essere consegnati preconfezionati in imballi protettivi costituiti da film plastico all'interno di un imballaggio in monostrato ovvero presentati in monostrato privi di preimballo.

CONDIZIONAMENTO - I cavoli devono essere disposti ben serrati nell'imballaggio, ma in modo da non essere deteriorate dall'eccessiva pressione. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.
I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.
I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.
I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO – ZUCCA (preferenzialmente cultivar Piacentina)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le zucche devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale richiesto. Le zucche devono essere intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi screpolature cicatrizzate; le zucche devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le zucche devono presentare aspetto fresco; consistenti; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; esenti da ammaccature, screpolature, schiacciamenti; pulite; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. Le zucche devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere zucche della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONDIZIONAMENTO - Le zucche devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO - **ZUCCHINE** (*Cucurbita pepo L.*)

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA - Le zucchine devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e del tipo commerciale. Le zucchine devono essere intere; di aspetto fresco. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi screpolature cicatrizzate; le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CARATTERISTICHE MINIME - Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato; di aspetto fresco; consistenti; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; esenti da cavità; esenti da screpolature; prive di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; prive di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. Le zucchine devono essere state raccolte con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

CALIBRATURA - E' determinata dalla lunghezza e dal peso.

Lunghezza: da 14 a 21 cm

Peso: da 100 a 225 g

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere zucchine della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme. Le zucchine devono essere presentate in monostrati ordinati nell'imballaggio.

CONDIZIONAMENTO - Le zucchine devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

Calendario dei prodotti orticoli freschi

Gennaio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Febbraio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Marzo: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Aprile: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

Maggio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano

Giugno: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

Luglio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

Settembre: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

Ottobre: Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Novembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Dicembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

ORTAGGI SURGELATI

PRODOTTO – ASPARAGI surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CONSISTENZA: il prodotto non deve presentare consistenza legnosa, né eccessivamente molle

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito). Gli asparagi non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, funghi, marciume, ruggine o altre alterazioni. Gli asparagi devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere impaccati, i singoli asparagi devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

CALO PESO DOPO SCONGELAMENTO: il calo peso deve risultare inferiore al 20%.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune , adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili (in ottemperanza al D.L. 109/92 e D.L. 27.01.92 n.110):

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura.

PRODOTTI

BIETE- ERBETTE surgelati, porzionati

SPINACI IN FOGLIE surgelati, porzionati

(confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': il prodotto deve essere di 1^a scelta; il gambo non deve risultare filamentoso, duro e lungo e predominante rispetto alla foglia (non superiore ad 1/3 della foglia).

COLORAZIONE: verde, omogenea, brillante, non giallastra o comunque non caratteristica

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva.

Il prodotto non deve presentare foglie con alterazioni indotte da parassiti, marciume da gelo o di altro tipo. la glassatura deve presentarsi compatta.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dagli stessi, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Per le verdure preconfezionate **surgelate** va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109 e D.Lgs. 68 del 25.02.2000 e successivi aggiornamenti).

PRODOTTO – BROCCOLI surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg circa)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CALIBRO (determinato dalla larghezza massima (diametro): **non inferiore a 11 cm di diametro**

COLORAZIONE: verde, omogenea, brillante, non giallastra o comunque non caratteristica

CONSISTENZA: il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altre alterazioni. I **broccoli** non devono essere agglomerati. Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dal Centro Approvvigionamenti Mense Scolastiche, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109 e D.Lgs n. 68 del 25.02.2000).

PRODOTTO – BROCCOLETTI / CIME surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CONSISTENZA: il prodotto non deve presentare consistenza legnosa, né eccessivamente molle

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito). I broccoletti non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, funghi, marciume, ruggine o altre alterazioni. I broccoletti devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere impaccati, i singoli broccoletti devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

CALO PESO DOPO SCONGELAMENTO: il calo peso deve risultare inferiore al 20%.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune , adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili (in ottemperanza al D.L. 109/92 e D.L. 27.01.92 n.110):

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura.

PRODOTTO - CUORI DI CARCIOFO surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CONSISTENZA: il prodotto non deve presentare consistenza legnosa, né eccessivamente molle

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito). I cuori di carciofo non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, funghi, marciume, ruggine o altre alterazioni. I cuori di carciofo devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere impaccati, i singoli cuori devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

CALO PESO DOPO SCONGELAMENTO: il calo peso deve risultare inferiore al 20%.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune , adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili (in ottemperanza al D.L. 109/92 e D.L. 27.01.92 n.110):

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura.

PRODOTTO - FAGIOLI BORLOTTI surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

COLORAZIONE: caratteristica

CONSISTENZA: il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altre alterazioni. I fagioli devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, i singoli fagioli devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dal Centro Approvvigionamenti Mense Scolastiche, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
5. lotto e data di produzione;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109).

PRODOTTO - FAGIOLINI FINISSIMI VERDI surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CALIBRO (determinato dalla larghezza massima (diametro): inferiore a 6 mm

COLORAZIONE: verde, omogenea, brillante, non giallastra o comunque non caratteristica

CONSISTENZA: il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume, ruggine o altre alterazioni. I fagiolini finissimi devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, i singoli fagiolini devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido. Il prodotto non deve presentare semi nè filo.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dal Centro Approvvigionamenti Mense Scolastiche, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. data di scadenza indicata con i termini "da consumarsi entro";
5. lotto e data di produzione;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109).

PRODOTTI: FUNGHI CHAMPIGNON surgelati (confezionati in buste da 1 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

COLORAZIONE: deve risultare caratteristica

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

CONSISTENZA: il prodotto non deve risultare duro alla masticazione; il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva.

Il funghi devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, i singoli funghi devono essere separati. Il prodotto non deve presentarsi frammentato, ma deve essere ben riconoscibile la struttura intera del prodotto.

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o di altro tipo.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita, stato fisico del prodotto (surgelato) e la specie;
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109).

PRODOTTO – MINESTRONE surgelato (confezionato in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': I prodotti che costituiscono il minestrone devono essere di 1^a scelta, esenti da difetti

COMPOSIZIONE: il minestrone deve essere composto da almeno 11 tipi diversi di verdura la cui composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 25 % \pm 3%

carote: 17% \pm 3%

pomodori: 9% \pm 3%

fagiolini: 8% \pm 3%

fagioli: 7,5% \pm 3%

zucchine: 6,5% \pm 3%

piselli: 10% \pm 3%

porri: 4% \pm 3%

sedano: 4% \pm 3%

cavolfiori: 4% \pm 3%

verza: 4% \pm 3%

prezzemolo: 0,5% \pm 3%

basilico: 0,5% \pm 3%

COLORAZIONE: caratteristica delle specie

CONSISTENZA: il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: Il prodotto deve presentarsi cubettato. Il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altre alterazioni. I componenti devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, i singoli componenti devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

I legumi devono presentarsi a grana polpata.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici (I.C.M.S.F.):

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dal Centro Approvvigionamenti Mense Scolastiche, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109).

PRODOTTO - PISELLI FINISSIMI surgelati (confezionati in buste da 2,5 kg)

CARATTERISTICHE MINIME - I prodotti destinati alla produzione di verdure **surgelate** devono corrispondere ai requisiti previsti dalla legge speciali e vigenti in materia di alimenti. I prodotti devono essere sani e di buone condizioni igieniche e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla legge (D.L. 27.01.1992 n.110). I prodotti devono essere in stato di naturale freschezza, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, in breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali.

Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

Il calo peso dopo scongelamento deve risultare inferiore al 20%.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto del 03.01.2001 e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

QUALITA': prodotto di 1^a scelta

CALIBRO (determinato dalla larghezza massima (diametro): inferiore a 8 mm

COLORAZIONE: verde, omogenea, brillante, non giallastra o comunque non caratteristica

CONSISTENZA: il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio

ODORE: caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo

ASPETTO: il prodotto deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altre alterazioni. I piselli finissimi devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, i singoli piselli finissimi devono essere separati.

Il prodotto non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido.

IMPUREZZE: i prodotti devono presentarsi esenti da insetti o frammenti di insetti; l'interno delle confezioni non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei)

OMOGENEITA': il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità.

RESIDUO VITA COMMERCIALE. i prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati alla lavorazione di alimenti surgelati, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti in campo di igiene degli alimenti. I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

La marca dei prodotti che saranno forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune nei quantitativi ordinati dal Centro Approvvigionamenti Mense Scolastiche, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

8. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
9. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
10. peso netto;
11. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
12. lotto e data di produzione (g/m/a);
13. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
14. Per le verdure preconfezionate surgelate va indicato il peso dello sgocciolato se sottoposti a glassatura ossia coperti da uno strato di ghiaccio (D.L. 27.01.1992 n. 109 e D.Lgs n. 68 del 25.02.2000).

PESCE

Condizioni generali sui prodotti della pesca surgelati/congelati

Devono essere preparati e confezionati presso stabilimenti riconosciuti CEE idonei ai sensi del D. Lgs. 531/92. In etichettatura Deve comparire la denominazione scientifica di specie, l'origine del prodotto, il paese d'origine del pescato. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 493/95.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -15°/- 18° C (D.P.R. n. 327/80, art. 51 e allegato C).

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente (D. Lgs. 27.1.92, n. 110); in particolare esse devono: - assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; - assicurare protezione da contaminazione batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Sulle confezioni deve essere riportata, nell'apposita etichettatura, la data di confezionamento e di scadenza (D.Lgs 181/03). Il Decreto ministeriale 27 marzo 2002 e successive modifiche, concernente l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo, in applicazione delle disposizioni dell'articolo 9 del regolamento (CE) 2065/2001, ha istituito il sistema di controllo riguardante i requisiti obbligatori di etichettatura riferiti ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura inclusi nel Cap. 3 del regolamento (CE) 2031/2001 della Commissione relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune. Tale decreto ha, pertanto, precisato le informazioni obbligatorie che devono essere indicate nella vendita al dettaglio e nelle fasi precedenti dei prodotti ittici, che sono le seguenti: a) la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del decreto D. M. 27 marzo 2002; b) la denominazione scientifica della specie interessata; c) il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del regolamento (CE) n. 2065/2001; d) la zona di cattura come definita dall'art.5 del regolamento (CE) n. 2065/2001;

Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

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

La percentuale di glassatura, se presente, dovrà essere indicata in etichetta e non superare il 20% in peso del prodotto; sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato (per peso sgocciolato si intende il peso del prodotto dopo scongelamento e sgocciolatura).

I prodotti congelati/surgelati non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo; **i generi di pesci indicati non devono assolutamente presentare lische o spine.**

PRODOTTO - FILETTO DI PLATESSA surgelato

pesce appartenente alla famiglia: pleuronettid, nome scientifico di specie: pleuronectes platessus (deve comparire in etichetta.)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE –

I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche pescati in Nord Europa o Sud Africa.

I filetti di platessa devono avere glassatura monostratificata non superiore a 20% del peso totale lordo dichiarato e pezzatura corrispondente a 110 - 130 g di peso sgocciolato. I prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e diliscati. I filetti di platessa devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal cap. V dell'allegato al D.L.vo n. 531/92. I prodotti devono essere a norma del D.L. n.110 del 27.01.1992 che regola gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento.

I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile, devono rispettare i limiti microbiologici sotto riportati:

	m
Carica microbica mesofila totale:	10 ⁵
Coliformi totali:	10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocitogenes	assente in 25 g
V. parahaemolyticus	assente in 25 g

I filetti di platessa devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti chimici:

TENORE MEDIO DI MERCURIO TOTALE: nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm (DM 9/12/1993).

PIOMBO: < 1.5 mg/kg

AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE: inferiore a 20 mg/100g

TRIMETILAMMINA inferiore a 5 mg/kg

ISTAMINA: assente

RANCIDITA': assente

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non superiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA (D. L.vo 27 gennaio 1992 n.110) - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto e percentuale di peso della glassatura;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. paese di origine ed il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo 531/92.

PRODOTTO - FILETTO DI MERLUZZO surgelato

Pesce appartenente alla famiglia: gadidi, nome scientifico di specie: *Gadus morhua* oppure anche la specie **Merluccius merluccius** (deve comparire in etichetta)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE - I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa oppure dal Mar Mediterraneo o Sud Africa.

I filetti di merluzzo devono avere glassatura monostratificata non superiore a 20% del peso totale lordo dichiarato e pezzatura corrispondente a pezzature di 90 - 120 g di peso sgocciolato. I prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi in modo assoluto di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e diliscati. I filetti di merluzzo devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal cap. V dell'allegato al D.L.vo n. 531/92. I prodotti devono essere a norma del D.L. n. 110 del 27.01.1992 che regola gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento.

I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile, devono rispettare i limiti microbiologici sottoriportati:

	M
Carica microbica mesofila totale:	10 ⁵
Coliformi totali:	10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocitogenes	assente in 25 g
V. parahaemolyticus	assente in 25 g

I filetti di merluzzo devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti chimici:

TENORE MEDIO DI MERCURIO TOTALE: nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm (DM 9/12/1993)

PIOMBO: < 1.5 mg/kg

AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE: inferiore a 20 mg/100g

TRIMETILAMMINA inferiore a 5 mg/kg

ISTAMINA: assente

RANCIDITA': assente

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non superiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA (D. L.vo 27 gennaio 1992 n.110) - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto e percentuale di peso della glassatura;
4. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
5. lotto e data di produzione (g/m/a);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. paese di origine ed il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo 531/92.

PRODOTTO - CUORE DI FILETTO DI MERLUZZO surgelato

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE - I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa o Sud Africa.

I fior di filetto di merluzzo devono avere glassatura monostratificata non superiore a 20% del peso totale lordo dichiarato. I prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

I cuori di filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati. I filetti devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido. Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal cap. V dell'allegato al D.L.vo n. 531/92. I prodotti devono essere a norma del D.L. n.110 del 27.01.1992 che regola gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento. I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile, devono rispettare i limiti microbiologici sottoportati:

	m
Carica microbica mesofila totale:	10 ⁵
Coliformi totali:	10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocitogenes	assente in 25 g
V. parahaemolyticus	assente in 25 g

I filetto di merluzzo devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti chimici:

TENORE MEDIO DI MERCURIO TOTALE: nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm (DM 9/12/1993)

PIOMBO: < 1.5 mg/kg

AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE: inferiore a 20 mg/100g

TRIMETILAMMINA inferiore a 5 mg/kg

ISTAMINA: assente

RANCIDITA': assente

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non superiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA (D. L.vo 27 gennaio 1992 n.110) - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. peso netto e percentuale di peso della glassatura;
4. Data di scadenza, indicata con i termini: "da consumarsi entro";
5. lotto e data di produzione;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. paese di origine ed il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo 531/92.

PRODOTTO - FILETTO DI HALIBUT surgelato

pesce appartenente alla famiglia: pleuronettidi, nome scientifico di specie: Hippoglossus hippoglossus (deve comparire in etichetta)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE - I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa (Atlantico nord-occidentale e nord-orientale).

I filetti di halibut devono avere glassatura monostratificata non superiore a 20% del peso totale lordo dichiarato. I prodotti al momento della consegna devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati. I filetti devono presentarsi di colore idoneo. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido. Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal cap. V dell'allegato al D.L.vo n. 531/92. I prodotti devono essere a norma del D.L. n. 110 del 27.01.1992 che regola gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento. I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile, devono rispettare i limiti microbiologici sottoriportati:

	m
Carica microbica mesofila totale:	10 ⁵
Coliformi totali:	10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocitogenes	assente in 25 g
V. parahaemolyticus	assente in 25 g

I filetti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti chimici:

TENORE MEDIO DI MERCURIO TOTALE: nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm (DM 9/12/1993)

PIOMBO: < 1.5 mg/kg

AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE: inferiore a 20 mg/100g

TRIMETILAMMINA inferiore a 5 mg/kg

ISTAMINA: assente

RANCIDITA': assente

CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere buste in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

TRASPORTO - I prodotti surgelati devono essere recapitati presso i singoli Centri Preparazione Pasti del Comune, adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non superiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

ETICHETTATURA (D. L.vo 27 gennaio 1992 n.110) - I prodotti dovranno portare chiaramente visibili:

8. denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (surgelato);
9. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
10. peso netto e percentuale di peso della glassatura;
11. Data di scadenza, indicata con i termini: "da consumarsi entro";
12. lotto e data di produzione;
13. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
14. paese di origine ed il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo 531/92.

SALUMI

PRODOTTO - **PROSCIUTTO CRUDO disossato di PARMA**, in sezioni di metà prosciutto confezionato sottovuoto all'origine

DEFINIZIONE - Prodotto di salumeria a lunga stagionatura a Denominazione di Origine normato dalla Legge 13.02.1990 n. 26 e dal DM 15.02.1993 n.253.

CARATTERISTICHE MINIME - Prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30.12.1992 n.537; ogni singolo prodotto o parte di esso deve riportare la data di inizio stagionatura (mese, anno), in base all'O.M. 4.2.1978 ed il relativo contrassegno di denominazione di origine.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ASPETTO: forma esteriore tondeggiante, piatta, privo di geretto, privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm.

PESO: normalmente tra gli 8 ed i 10 kg, e comunque non inferiore ai 7.

COLORE AL TAGLIO: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

AROMA E SAPORE: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico; assenti difetti di sapori anomali o gusto troppo salato.

ODORE: caratteristico, assenti odori anomali.

PERIODO DI STAGIONATURA: non inferiore a 16 mesi.

UMIDITA': 58-60% (calcolata sulla parte magra).

GRASSO: non eccessivo, non giallo, assenti sapori e odori anomali.

NITRITI E NITRATI: assenti.

DIFETTI: assenti granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti da decomposizione proteica.

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere fornito confezionato sottovuoto in tranci di metà prosciutto. I prosciutti devono essere confezionati in imballo secondario di cartone. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I prosciutti devono essere consegnati in imballi di cartone, suddivisi e chiaramente identificati per ogni cucina come da ordine.

TRASPORTO:

I prosciutti devono essere trasportati con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. Termine minimo di conservazione indicato con i termini "da consumarsi preferibilmente entro";
4. data di confezionamento;
5. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
6. riproduzione del bollo sanitario
7. data di inizio stagionatura
8. bollo CEE
9. marchio consortile costituito da corona a 5 punte con ovale in cui è inserita la parola Parma. Sotto la base ovale è riportata sigla di identificazione aziendale
10. Ingredienti

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n. 26/90 e dal D.M. 253/93, relativo alla tutela della denominazione di origine.

Il periodo di stagionatura deve essere superiore ai 12 mesi (è preferibile stagionato 16 mesi)

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

Non deve presentare difetti di colore, di odore o di altro genere, dovuti a una scorretta maturazione/stagionatura.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente (D.M. 27 febbraio 1996, n. 209).

Deve essere consegnato, a richiesta, intero o in tranci, disossato ed in confezioni sottovuoto, etichettato a norma del D.Lgs 181/03, deve essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento "L" CEE.

Deve essere indicato il Produttore e/o trasformatore, deve essere riportato il marchio corona tipico del consorzio del prosciutto di Parma.

PRODOTTO - PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati, glutine, proteine derivate dalla soia, caseinati e/o lattati.

DEFINIZIONE - Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia del suino di produzione nazionale (**nato ed allevato in territorio nazionale**, documentabile); senza aggiunta di polifosfati e/o caseinati, e/o lattati e/o proteine derivate dalla soia e/o glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti dietetici senza glutine). L'intero ciclo di produzione del prosciutto cotto deve essere condotta in ambito nazionale.

CARATTERISTICHE MINIME - Prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30.12.1992 n.537, da stabilimenti con bollo L; ogni singolo prodotto deve riportare la data di produzione. Il prodotto non deve essere ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte; aromi naturali, il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di un anti-ossidante (acido L-ascorbico) e di un conservante (nitrito e nitrato).

All'apertura il prodotto non deve presentare liquido percolato, né grasso sfatto, né odori sgradevoli.

Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ASPETTO: il prodotto non deve presentare patine o odori sgradevoli; assenti strati esterni gelatinosi.

PESO: se intero da 6 a 9 kg.

CARATTERISTICHE AL TAGLIO: fetta compatta, senza parti connettivali e grasso interstiziale in eccesso;

COLORE AL TAGLIO: fetta uniforme rosa, inframmezzata dal bianco puro delle parti grasse; compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza.

AROMA E SAPORE: sapore dolce, poco salato e con aroma di "nocciola" caratteristico, non acido da a. lattico derivante da inquinamento bacillare; assenti difetti di sapori anomali; il grasso non deve presentare gusto di rancido. Assenza di accentuazioni da esaltatori di sapidità.

ODORE: caratteristico, assenti odori anomali, assente odore di rancido.

UMIDITA': 60/70% (calcolata sulla parte magra).

CARATTERISTICHE DEL GRASSO: non eccessivo, non giallo, assenti sapori e odori anomali; il grasso interstiziale deve essere scarso. Il grasso di copertura deve essere compatto, non gelatinoso; ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura; facilmente asportabile.

DIFETTI: il prodotto non deve presentare: picchiature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Carica batterica a 32°C (ufc/g): inferiore a 10^3

Coliformi (ufc/g): fino a 10^2

Clostridi solfito riduttori (ufc/g): inferiore a 10

Clostridium perfringens (ufc/g): inferiore a 10

Stafilococco aureo non enterotossigeno (ufc/g): 10

Stafilococco aureo enterotossigeno(ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

Yersinia enterocolitica (ufc/g): assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere fornito confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e succ. modifiche. Il prodotto, debitamente confezionato ed etichettato, è fornito in tagli di peso netto variabile in base ai fabbisogni dei singoli plessi scolastici. I prosciutti devono essere confezionati in imballo secondario di cartone. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

TRASPORTO:

I prosciutti devono essere trasportati con mezzo idoneo al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992, D.Lgs 68 del 25.02.2000 e successivi aggiornamenti. I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita,
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. Termine minimo di conservazione;
4. data di confezionamento;
5. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
6. riproduzione del bollo sanitario L;
7. ingredienti;
8. Etichettatura nutrizionale (facoltativa);
9. data di produzione;
10. attestazione di prodotto senza glutine.

PRODOTTO – COPPA PIACENTINA DOP

DEFINIZIONE - Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione dei muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini avente un peso minimo non inferiore a 2,5 kg e tagliata alla 4° costola.

CARATTERISTICHE MINIME –

- Ricavata dai suini allevati in Emilia Romagna, Lombardia, da allevamenti abilitati alla produzione del prosciutto di Parma
- La zona di elaborazione della coppa piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza.
- La stagionatura deve essere effettuata nei territori della provincia di Piacenza siti ad altitudine non superiore a 900 mt s.l.m.
- La stagionatura si protrae per un periodo minimo di 6 mesi dalla data di avvenuta salatura.
- Deve avere il contrassegno "Coppa piacentina" immediatamente seguito dalla menzione "Denominazione Di Origine Controllata".

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ASPETTO: al taglio la fetta si presenti compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco delle parti marezzate.

PESO: se intero non inferiore a 2,5 kg

ODORE: profumo dolce e caratteristico.

AROMA E SAPORE: sapore dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione; assenti difetti di sapori anomali; il grasso non deve presentare gusto di rancido.

VALORE ENERGETICO MEDIO: kcal. 374 x 100 grammi di cui kcal 102 da proteine e kcal 272 da lipidi.

CARATTERISTICHE DEL GRASSO: non eccessivo, non giallo, assenti sapori e odori anomali.

DIFETTI: il prodotto non deve presentare: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Carica batterica totale	= 1,3.103	1,8.108
Micrococcaceae	= 1,2.105	6,0.107
Stafilococchi coagulati positivi	= 30	30
Batteri lattici	= 30	30
Salmonella (ufc/g):	assente in 25 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

umidità %	= 34,84	38,47
Proteine % (NX 6,5)	= 25,65	25,74
Lipidi %	= 31,86	28,70
Ceneri %	= 7,21	6,98
Lattosio (metodo enzimatico) %	= 0,03	0,03
Glucosio (metodo enzimatico) %	= 0,13	0,07
Fruttosio (metodo enzimatico) %	= 0,03	assente
Saccarosio (metodo enzimatico) %	= 0,04	assente
Colesterolo, mg. 110/g.	= 5,90	assente
Ph	= 5,90	5,92

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere confezionato in imballo di cartone.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

TRASPORTO:

Il prodotto deve essere trasportato on mezzo idoneo al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita,
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. Termine minimo di conservazione;
4. data di confezionamento;

5. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
6. data di inizio stagionatura;
7. bollo CEE;
8. marchio consortile (corona a 5 punte con ovale in cui è inserita la parola Parma. Sotto la base ovale è riportata la sigla di identificazione aziendale)
9. ingredienti

PRODOTTO –SALAME PIACENTINO DOP

DEFINIZIONE – la Denominazione d’Origine Controllata di “**Salame Piacentino**” è riservata al prodotto di salumeria che risponde ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione dello stesso.

CARATTERISTICHE MINIME –

- Ricavata dai suini allevati in Emilia Romagna, Lombardia, da allevamenti abilitati alla produzione del prosciutto di Parma
- La zona di elaborazione del “**Salame Piacentino**” comprende l’intero territorio della provincia di Piacenza.
- La stagionatura deve essere effettuata nei territori delle provincia di Piacenza siti ad altitudine non superiore a 900 mt s.l.m.
- La stagionatura si protrae per un periodo minimo di 45 giorni
- Deve avere il contrassegno “**Salame Piacentino**” immediatamente seguito dalla menzione “Denominazione Di Origine Controllata”.

PRODUZIONE – Il “**Salame Piacentino**” è ottenuto dalla lavorazione di carne magra suina con aggiunta di grasso suino dal 10 al 15 %. La parte magra è composta da tutti i tagli di carne con esclusione delle pancetta, mentre per la parte grassa viene utilizzato il lardo, parti di pancetta privi di grasso molle e guanciale.

muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini avente un peso minimo non inferiore a 2,5 kg e tagliata alla 4° costola.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ASPETTO: esterno: forma cilindrica di peso non superiore a 1 kg e non inferiore e 400 gr.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore perfettamente bianco.

ODORE: profumo caratteristico.

AROMA E SAPORE: sapore dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione; assenti difetti di sapori anomali; il grasso non deve presentare gusto di rancido.

VALORE ENERGETICO MEDIO: kcal. 346 x 100 grammi di cui kcal 115 da proteine e kcal 231 da lipidi.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Carica batterica totale	= 2,1.108	6,6.108
Micrococcaceae	= 3,0.105	2,1.105
Stafilococchi coagulati positivi	= 30	30
Batteri lattici	= 1,5.108	6,6.108
Enterobatteri	= 18	21
Salmonella (ufc/g):	assente in 25 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

umidità %	= 39,59	41,64
Proteine % (NX 6,5)	= 29,68	28,15
Lipidi %	= 25,99	25,49
Ceneri %	= 4,98	4,71
Lattosio (metodo enzimatico) %	= 0,07	0,02
Glucosio (metodo enzimatico) %	= assente	assente
Fruttosio (metodo enzimatico) %	= assente	assente
Saccarosio (metodo enzimatico) %	= assente	assente
Colesterolo, mg. 110/g.	= 92	5,90

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere confezionato in imballo di cartone.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

TRASPORTO:

Il prodotto deve essere trasportato on mezzo idoneo al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita,
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. Termine minimo di conservazione;

4. data di confezionamento;
5. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
6. data di inizio stagionatura;
7. bollo CEE;
8. marchio consortile (corona a 5 punte con ovale in cui è inserita la parola Parma. Sotto la base ovale è riportata la sigla di identificazione aziendale)
9. ingredienti

PRODOTTO – PANCETTA PIACENTINA DOP

DEFINIZIONE – la Denominazione d’Origine Controllata di “Pancetta Piacentina” è riservata al prodotto di salumeria che risponde ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione dello stesso.

CARATTERISTICHE MINIME –

- Ricavata dai suini allevati in Emilia Romagna, Lombardia, da allevamenti abilitati alla produzione del prosciutto di Parma
- La zona di elaborazione della “Pancetta Piacentina” comprende l’intero territorio della provincia di Piacenza.
- La stagionatura deve essere effettuata nei territori della provincia di Piacenza siti ad altitudine non superiore a 900 mt s.l.m.
- La stagionatura si protrae per un periodo minimo di 45 giorni
- Deve avere il contrassegno “Pancetta Piacentina” immediatamente seguito dalla menzione “Denominazione Di Origine Controllata”.

PRODUZIONE – la “Pancetta Piacentina” è ottenuta dalla parte centrale del grasso di copertura della mezzana che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco delle carni con una miscela di:

sale marino	da 27 a 30 %
pepe nero	40 – 50 gr per quintale
chiodi di garofano	30 – 40 gr per quintale
nitrato di sodio o di potassio	150 mg per kg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ASPETTO: esterno: forma cilindrica di peso fra 5 e 8 kg.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosso vivo inframezzato dal bianco delle parti grasse.

ODORE: profumo caratteristico.

AROMA E SAPORE: gusto gradevole e sapido.

VALORE ENERGETICO MEDIO: kcal. 346 x 100 grammi di cui kcal 63 da proteine e kcal 373 da lipidi.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Carica batterica totale	= 9,3.107
Micrococcaceae	= 1,5.104
Stafilococchi coagulati positivi	= 30
Batteri lattici	= 3,0.107
Enterobatteri	= 3
Salmonella (ufc/g):	assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

umidità %	= 37,31
Proteine % (NX 6,5)	= 15,81
Lipidi %	= 41,42
Ceneri %	= 4,84
Lattosio (metodo enzimatico) %	= assente
Glucosio (metodo enzimatico) %	= assente
Fruttosio (metodo enzimatico) %	= assente
Saccarosio (metodo enzimatico) %	= assente
Colesterolo, mg. 110/g.	= 63
Ph	= 5,6

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere fornito in tranci sottovuoto da 2 kg circa. Le pancette devono essere confezionate in imballo di cartone secondario.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

TRASPORTO:

Il prodotto deve essere trasportato on mezzo idoneo al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita,
2. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
3. Termine minimo di conservazione;
4. data di confezionamento;
5. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
6. riproduzione del bollo sanitario
7. data di inizio stagionatura;
8. bollo CEE;
9. marchio consortile (corona a 5 punte con ovale in cui è inserita la parola Parma. Sotto la base ovale è riportata la sigla di identificazione aziendale)
10. ingredienti

PRODOTTO – MORTADELLA DI PURO SUINO IGP

DEFINIZIONE – Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla D.M. del 7-10-98 e pubblicato nella G.U. n.252 del 28-10-98 –Disciplinare di produzione dell’indicazione geografica protetta –Mortadella di Bologna-

Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di tutti i tagli di carne suina in proporzione del 70% ed il 30 % di grasso, da suini di produzione nazionale (nati ed allevati in territorio nazionale documentabile). L'intero ciclo di produzione della mortadella deve essere condotto in ambito nazionale.

Il prodotto deve presentarsi a pasta fine con piccoli pezzi di lardo di taglio ben definito, di forma ovoidale o cilindrica, di colore rosa e profumo leggermente speziato. Il sapore deve essere pieno e ben equilibrato dalla presenza dei pezzetti di lardo che conferiscono maggiore dolcezza al salume.

CARATTERISTICHE MINIME –

Prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30.12.1992 n.537 da stabilimenti con bollo L; ogni singolo prodotto o parte di esso deve riportare la data di produzione.

Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CARATTERISTICHE AL TAGLIO: fetta compatta.

COLORE AL TAGLIO: la fetta si presenta di colore uniforme rosa, inframezzata dal bianco puro delle parti grasse, compatta non sbriciolabile, senza iridescenza.

AROMA E SAPORE: sapore dolce, poco salato e caratteristico.

ODORE: profumo caratteristico, assenti odori anomali, assenti odore di rancido.

UMIDITÀ: 60/70 % (calcolata sulla parte magra)

CARATTERISTICHE DEL GRASSO: non eccessivo, non giallo, assenti sapori e odori anomali.

DIFETTI: assenti alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptococchi.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Carica batterica a 32°C (ufc/g): inferiore a 10³

Coliformi (ufc/g): fino a 10²

Clostridi solfito riduttori (ufc/g): inferiore a 10

Clostridium perfringens (ufc/g): inferiore a 10

Stafilococco aureo non enterotossigeno (ufc/g): 10

Stafilococco aureo enterotossigeno(ufc/g): assente in 1g

E. coli (ufc/g): 10

Salmonella (ufc/g): assente in 25 g

Listeria (ufc/g): assente in 25 g

Yersinia enterocolitica (ufc/g): assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto deve essere fornito in tranci sottovuoto da 2 kg circa. Le mortadelle devono essere confezionate in imballo di cartone secondario.

Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

TRASPORTO:

Il prodotto deve essere trasportato on mezzo idoneo al trasporto di alimenti deperibili, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: Temperatura interna prodotto: 0 - +4°C.

ETICHETTATURA:

I prodotti devono riportare chiaramente visibili:

11. denominazione di vendita,
12. denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
13. Termine minimo di conservazione;
14. data di confezionamento;
15. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
16. riproduzione del bollo sanitario
17. data di inizio stagionatura;
18. bollo CEE;
19. marchio consortile (corona a 5 punte con ovale in cui è inserita la parola Parma. Sotto la base ovale è riportata la sigla di identificazione aziendale)
20. ingredienti

VARI

PRODOTTO: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DEFINIZIONE:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

I prodotti devono essere in grado di mantenere caratteristiche organolettiche ottimali dopo cottura (tenuta di cottura), a seguito del trasferimento con contenitori termici, da un centro di preparazione a strutture di distribuzione.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Caratteristiche normative previste dalla Legge 4.7.1967 n.580, D.P.R. 09.02.2001 n.187:

Umidità massima: 12,5% s.s.

Ceneri: massimo 0.9% s.s.

Cellulosa: minimo 0,2%

massimo 0,45%

Sostanze azotate (N x 5,7): minimo 10.5

Acidità (in gradi, n° cm³ di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca): massimo 4.

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: giallo ambrato omogeneo

SUPERFICIE: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.

ALLA ROTTURA: suono secco, con frattura vitrea.

ASPETTO VISIVO: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente. Il prodotto inoltre deve presentarsi omogeneo in dimensione e forma.

SAPORE: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

ODORE: priva di odore di stantio o di muffa, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri; tollerata la presenza di punti marroni nella misura di 15 punti/10cmq di prodotto polverizzato; al filth-test: numero di frammenti di insetti non superiore a 50/50 g di prodotto.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

Caratteristiche batteriologiche (C.M. n.32 del 3.8.1985):

I prodotti, in quanto destinati alla prima infanzia, devono considerarsi conformi ai limiti inferiori espressi nella circolare.

Carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C) 10⁴ ufc/g.

Stafilococco aureo: 10² ufc/g.

Salmonella: assente in 25 g.

E.coli: assente in 1 g.

Listeria monocitogenes: assente in 25 g.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PASTE ALIMENTARI (NON SPECIALI) ALLA COTTURA

(per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche):

1. Determinazione andamento di cottura: determinazione della uniformità di cottura di pasta nelle proporzioni pasta:acqua pari a 1:10 in peso, in acqua non salata al punto di ebollizione. Il prodotto viene

testato per verificare il grado di gelatinizzazione a 3 minuti dall'inizio della cottura ed ad intervalli regolari successivi di 1 minuto fino alla cottura completa. L'andamento di cottura è dato dalla differenza in tempo fra la cottura del 100% di unità ed il tempo necessario per avere le prime aliquote cotte.

2. Tempo di cottura: determinato dal tempo necessario per ottenere il 100% di unità totalmente gelatinizzate. Il tempo di cottura dipende dal formato e dallo spessore della pasta. Si richiede per la pasta tempi sufficienti a mantenere la qualità del prodotto anche a seguito di trasporto.
3. Grado di spappolamento della pasta all'esatto tempo di cottura: è determinata visivamente valutando la proporzione di unità rotte o spappolate rispetto al totale, al tempo di cottura. Il grado di spappolamento deve risultare nullo.
4. Determinazione della tenuta di cottura: determinata valutando il grado di spappolamento della pasta protrando la cottura di 5 minuti oltre l'esatto tempo di cottura in rapporto al grado di spappolamento ottenuto all'esatto tempo di cottura. Ad un rapporto prossimo a 1, la tenuta è ottimale; per valori maggiori la tenuta di cottura è sempre più inferiore. Si richiede rapporto prossimo a 1.
5. Resa di cottura: determinata valutando l'incremento di volume ottenuto dopo cottura di una quantità prefissata di prodotto (10 g o più) in acqua non salata (dopo scolatura per 3 minuti, in agitazione). Una buona resa si ottiene a valori superiori al 100%.
6. Capacità a trattenere i condimenti: determinata cuocendo al tempo di cottura una quantità prefissata di pasta (20 g o più); la pasta viene scolata per 2 minuti in agitazione e trattata con un condimento standard rimanendo in sosta per 5 minuti a 20°C. La capacità di trattenere i condimenti è valutata scuotendo per 5 minuti con movimento orizzontale, la pasta in uno scolino. La valutazione è visiva.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO - Si richiede un prodotto confezionato in film plastico, di formato da 1 a 5 kg, preferibilmente di 5 kg. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Le confezioni devono essere protette da imballi secondari semirigidi (cartone). Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RICHIESTA FORMATI:

- a. Pasta piccola: corallini, stelline, stelle, tempesta, riso, ditalini rigati, ditali rigati, farfalline (o similari)
- b. Pasta grossa: pennette rigate, mezze penne rigate, mezze maniche, gnocchetti sardi, spaghetti, bavette, tortiglioni, fusilli, conchiglie, sedanini rigati, farfalle, gemelli (o similari).

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00. Regolamento CEE 2092/91.

PRODOTTO:

RISO SUPERFINO (Varietà **Arborio**) confezione sottovuoto

RISO FINO PARBOILED (Varietà **Ribe**) confezione sottovuoto.

DEFINIZIONE

Riso superfino: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Prodotto proveniente dall'ultimo raccolto.

Il prodotto non deve aver subito alcun procedimento chimico o fisico o aver subito aggiunta di additivi finalizzati a modificarne il colore o la composizione. Il riso superfino presenta chicchi grossi e lunghi (tempo di cottura medio 16-18 minuti).

Riso parboiled: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e trattamento idrotermico tale da consentire ai componenti idrosolubili del germe e delle parti più esterne, in particolare vitamine gruppo B e ferro, di diffondere all'interno della cariosside e non disperdersi durante la cottura. Il trattamento in oggetto rende pertanto il riso più completo dal punto di vista nutritivo, più facilmente conservabile (inattivazione enzimatica dovuta al trattamento ad alte temperature di esercizio) e più resistente alla cottura. Proveniente dall'ultimo raccolto.

Il riso fino presenta chicchi affusolati; la cottura media è di circa 14-16 minuti.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive; il contenuto di antiparassitari deve essere inferiore a 0.01 mg/kg; il prodotto non deve comprendere Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE NORMATIVE dalla Legge 18.3.1958 n.325 e Legge 5 giugno 1962 n.586:

Trattamenti vietati: agenti chimici o fisici o aggiunta di sostanze tali da modificare il colore naturale o alterarne la composizione naturale.

Miscele di risi: sono vietate le miscele di risi superfini, fini, comuni o originari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

RISO SUPERFINO

COLORE: bianco omogeneo

SUPERFICIE: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.

ASPETTO VISIVO: il prodotto non deve presentare semi frammentati o spuntati o gessati o comunque rotti; assenti grani striati rossi.

SAPORE: gradevole, al crudo ed alla cottura; assenti gusto di "cartone" o di muffa.

ODORE: privo di odore di stantio o di muffa.

IMPUREZZE: il riso deve risultare privo in modo assoluto di parassiti, in particolare *Sitophilus* spp.; privo di infestanti, frammenti di insetti, muffe. Il riso deve risultare privo di impurezze riscontrabili (sassolini, semi estranei). Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

Tolleranze consentite: grani spuntati: 5%

grani striati rossi: 3%

deformità naturali e impurità varietali: 10% (max impurità varietali 5%)

rottture: 5%.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche: 0.01%

Sostanze vegetali commestibili 0.10%

RISO FINO RIBE PARBOILED

COLORE: ambrato

SUPERFICIE: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.

ASPETTO VISIVO: il prodotto non deve presentare semi frammentati o spuntati o gessati o comunque rotti; assenti grani striati rossi.

SAPORE: gradevole, al crudo ed alla cottura; assenti gusto di "cartone" o di muffa.

ODORE: privo di odore di stantio o di muffa.

IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti, in particolare *Sitophilus* spp.. Il riso deve risultare privo di impurezze riscontrabili (sassolini, semi estranei).

Tolleranze consentite: grani spuntati: 5%

grani striati rossi: 3%

deformità naturali e impurità varietali: 10% (max impurità varietali 5%)
rotture: 5%.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche: 0.01%

Sostanze vegetali commestibili 0.10%

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

UMIDITA': inferiore al 14-15%;

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

CARATTERISTICHE DI COTTURA - Il prodotto deve presentare omogeneità di cottura, una buona tenuta di cottura valutata dopo ebollizione in acqua (nella proporzione di 1/10 in peso) e salata per 5' dopo il tempo di cottura: il prodotto non deve apparire spappolato, rotto, ammassato, colloso (resistenza alla cottura); inoltre l'acqua di cottura deve risultare limpida.

Il tempo di cottura non deve essere inferiore a 18 minuti per il riso Superfino e 16 minuti per il riso Parboiled.

La resa di cottura è in funzione delle varietà di prodotto e deve essere: 4.34 per la varietà Arborio; 3.87 per la varietà Ribe (valori espressi in volume).

Sostanze perse alla cottura: 10.35%.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Si richiede un prodotto confezionato in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti; il prodotto deve essere sottovuoto, di formato da 1 a 5 kg. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D. L.vo n.68 del 25 febbraio 2000 e D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti. Regolamento CEE 2092/91.

PRODOTTI -

CEREALI:

Orzo perlato, Miglio, Farro decorticato

LEGUMI SECCHI:

Lenticchie, Ceci, Miscela di legumi secchi, Fagioli secchi Borlotti, Fagioli secchi bianchi Spagna, Fagioli secchi, Cannellini

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Cereali (i prodotti devono rispondere ai requisiti della Legge 04.07.1967 n.580 e successivi aggiornamenti).

Orzo perlato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Miglio: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo caratteristico.

Farro decorticato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali.

Legumi secchi:

Lenticchie: i legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; i legumi devono essere sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; i prodotti devono risultare privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stesi); privi di residui di antiparassitari usati in fase di produzione e stoccaggio.

Le lenticchie devono essere essiccate in modo uniforme (umidità della granella inferiore al 13%); il prodotto deve essere di recente produzione.

Ceci: i legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; i legumi devono essere sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; i prodotti devono risultare privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stesi); privi di residui di antiparassitari usati in fase di produzione e stoccaggio.

I ceci devono essere essiccati in modo uniforme (umidità della granella inferiore al 13%).

I prodotti devono essere di recente produzione.

Miscela di legumi e cereali secchi decorticati: i legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi lievi difetti di forma; i prodotti devono essere sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; i prodotti devono risultare privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli); privi di residui di antiparassitari usati in fase di produzione e stoccaggio. I legumi devono essere essiccati in modo uniforme (umidità della granella inferiore a 13%); I fagioli ed i legumi presenti nella miscela devono essere decorticati. Il prodotto deve essere di recente produzione.

Fagioli secchi: i legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali. Privi di muffe, insetti, altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, di steli ecc), privi di residui di pesticidi e residui di anidride solforosa. Cultivar: Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna.

REQUISITI CHIMICI per cereali e legumi:

UMIDITA': inferiore a 13%

MICOTOSSINE (Circolare Ministero Sanità n.10 del 9.6.99):

Aflatossina B1: < 2 □g/kg

Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2): <4 □g/kg

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

IMBALLAGGIO - Si richiede confezione di formati pari a 500g possibilmente sottovuoto. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre, sigillate, esenti da difetti e da insudiciamento esterno. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

DEFINIZIONE - Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Caratteristiche normative previste dalla Legge 4.7.1967 n.580 e D.P.R. 9 febbraio 2002 n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari a norma dell'art.50 della legge 22.02.1994 n.146":

Umidità massima: 14,5% t.q.

Ceneri: massimo 0.55 % s.s.

Proteine minimo: minimo 9% s.s.

a_w : non superiore a 0.80 - 0,85

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite dalla normativa sopracitata.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: bianco

SAPORE: lieve e gradevole;

ODORE: lieve e gradevole; priva di odore di stantio o di muffa.

IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze. Al filth-test: numero di frammenti di insetti non superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA). Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

IMBALLAGGIO - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1 kg. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

ETICHETTATURA - L'etichetta deve riportare il tipo di farina, il nome, il luogo di produzione e la durata di conservazione, a norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: FARINA DI MAIS BRAMATA

DEFINIZIONE - Prodotto ottenuto dalla macinazione della cariosside del granturco. Le farine sono destinate alla produzione di polenta.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Le farine devono essere di buona qualità, non avariate per eccesso di umidità o di condizioni ambientali non favorevoli. Il prodotto non deve presentare difetti di alcun tipo.

Le farine devono rispettare la normativa che regola i prodotti da granturco per uso alimentare.

Le farine non devono presentare all'interno delle confezioni indizi di presenza di insetti infestanti.

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: giallo intenso

SAPORE: gradevole;

ODORE: gradevole; priva di odore di stantio o di muffa, prima e dopo la cottura.

IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze (visibili e non visibili). Al filth-test: numero di frammenti di insetti non superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA). Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

IMBALLAGGIO - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1 kg. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti. Regolamento CEE 2092/91

PRODOTTO:

POMODORI PELATI da Agricoltura biologica ai sensi del Regolamento CEE 2092/91
confezione da 400 g
confezione da 2500 g

DESCRIZIONE:

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del pomodoro tipo San Marzano, intero, fresco, sano, maturo e ben lavato, privato della buccia, di peduncoli. I pomodori pelati devono appartenere alla produzione dell'anno in corso.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE (DPR 11.04.1975 n. 428):

COLORE: colore rosso, caratteristico del pomodoro maturo e sano; assenti prodotti colorati artificialmente.

ODORE: privo di odore estraneo; odore tipico del pomodoro maturo;

SAPORE: privo di sapore estraneo, non metallico, non acido, non aspro; sapore tipico del pomodoro maturo.

CONTAMINANTI ED ALTERAZIONI: I pomodori devono essere ben lavati, freschi, privi di difetti dovuti a malattie, privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa; non devono presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

PESO SGOCCIOLATO: non inferiore al 60% del peso netto; i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 70% del peso del prodotto sgocciolato per i recipienti di peso non superiore a 400g e non meno 65% sul peso dello sgocciolato per i recipienti di peso superiore a 400 g.

RESIDUO SECCO: non inferiore al 4% al netto di sale.

CONTENUTO IN BUCCE: non superiore a 1,5 cmq per ogni 100 grammi di prodotto.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

PESO NETTO: il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore al 1% come previsto dall'art.67 del DPR n. 327 del 26.03.80,

METALLI PESANTI (Decreto Min. Sanità 25.06.1981; Decreto Ministero Sanità n.243 del 1.6.1988):

Piombo (Pb): < 1,25 mg/kg

Cromo (Cr): < 0,4 mg/kg

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

Caratteristiche microbiologiche:

LIMITE DI MUFFE: massimo 40% di campi positivi (metodo microscopico di Howard).

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto è confezionato in banda stagnata. Il contenitore non deve presentare segni ossidazioni, di ruggine, ammaccature, corrosione rigonfiamenti o altro tipo di lesioni interne ed esterne. Il prodotto deve presentare anche un imballo secondario.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.04.1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative ne DPR n. 777 del 23 agosto 1982 e D.L. n.108 del 25.01.1992.

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

ETICHETTATURA:

Denominazione prodotto, lotto di produzione (riportato come graffatura sulla confezione), anno di produzione, TMC, produttore/confezionatore, peso netto, peso sgocciolato, ingredienti in ordine decrescente, a norma del DPR 327/80, del D.L.vo n.109 del 27.01.1992, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000 e D.Lvo n.259 del 10.08.00. Regolamento CEE 2092/91.

PRODOTTO:

POLPA DI POMODORO da **Agricoltura biologica** ai sensi del Regolamento CEE 2092/91

DESCRIZIONE:

Prodotto ottenuto dalla **triturazione di pomodori pelati e succo di pomodoro**. Il prodotto deve appartenere alla produzione dell'anno in corso.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE (DPR 11.04.1975 n. 428):

COLORE: colore rosso; assenti prodotti colorati artificialmente.

ODORE: caratteristico del pomodoro fresco; privo di odore estraneo.

SAPORE: caratteristico del pomodoro maturo; privo di sapore estraneo (non metallico, acido o aspro);

CONTENUTO IN BUCCE: non superiore a 12,5 per ogni 100 grammi di prodotto.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

METALLI PESANTI (Decreto Min. Sanità 25.06.1981; Decreto Ministero Sanità n.243 del 1.6.1988):

Piombo (Pb): < 1,25 mg/kg

Cromo (Cr): < 0,4 mg/kg

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto è confezionato in banda stagnata. Il contenitore non deve presentare segni ossidazioni, di ruggine, ammaccature, corrosione rigonfiamenti o altro tipo di lesioni interne ed esterne. Il prodotto deve presentare anche un imballo secondario.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.04.1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative ne DPR n. 777 del 23 agosto 1982 e D.L. n.108 del 25.01.1992.

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

ETICHETTATURA:

Denominazione prodotto, lotto di produzione (riportato come graffatura sulla confezione), anno di produzione, TMC, produttore/confezionatore, peso netto, ingredienti in ordine decrescente, a norma del DPR 327/80, del D.L.vo n.109 del 27.01.1992, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000 e D.Lvo n.259 del 10.08.00. Regolamento CEE 2092/91.

PRODOTTO: OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, 1^a spremitura di produzione nazionale

(Confezioni in vetro scuro, da 1 litro)

DESCRIZIONE - Olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva coltivata in ambito nazionale (certificata e documentabile) in condizioni termiche non alterabili (a freddo); l'olio extra vergine di oliva non deve aver subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura, la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico ed eccellenti caratteri organolettici.

Il prodotto deve soddisfare i requisiti del Reg.2472 del 12/12/1997.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

VISTA: fluido, limpido.

COLORE: Giallo oro con toni di verde.

ODORE: Fruttato, privo di odori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

SAPORE: Di oliva, leggermente fruttato, con sensazione di dolce; non acido, non amaro, non aspro, non metallico, privo di sapori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

Le caratteristiche organolettiche (odore e sapore) dell'olio extra-vergine sono valutate analizzando il prodotto alla temperatura di +28°C.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

CARATTERISTICHE MERCOLOGICHE E CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche dell'olio extra vergine devono inoltre soddisfare i requisiti del Reg.CEE 1429/92 del 26 maggio 1992 e successive modificazioni. Inoltre l'olio deve soddisfare i seguenti requisiti:

ACIDITA': massimo 0.7% in acido oleico.

NUMERO DI PEROSSIDI: inferiore a 10 meq/O₂/kg;

SAGGIO DI KREISS: negativo

INDICE DI RIFRAZIONE: compreso fra 1,4672 e 1,4679; grado refrattometrico: 62 - 63.

$\Delta K = K_{268} - (K_{262} + K_{274})/2$: inferiore a 0.010, dove K è l'assorbanza specifica dell'olio alla specifica lunghezza d'onda.

K₂₇₀ : inferiore a 0.2

K₂₃₂ : inferiore a 2.4

NUMERO DI IODIO: 80 - 88

CONTENUTO IN ACIDI GRASSI: a. palmitico (7.5-20%); a. palmitoleico (0.3-0.5%); a. stearico (0.5-3.5%); a. oleico (56- 83%); a. linoleico (3.5-20%); a. linolenico (tracce-1.5%).

FRAZIONE STEROLICA: β -sitosterolo non inferiore a 94%;

SOLVENTI ALOGENATI: assenti

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro scuro di capacità pari ad 1 litro. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario in cartone o materiale plastico opaco per ulteriore protezione delle bottiglie da urti e luce.

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

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti (denominazione, lotto, termine minimo di conservazione, produttore/confezionatore, luogo di origine).

PRODOTTO: OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (confezione da 5 litri)

DESCRIZIONE - Olio ottenuto dalla spremitura dei semi di *Arachis Hypogaea* della famiglia delle Leguminose. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

ASPETTO: fluido, limpido.

COLORE: Giallo oro

ODORE: Fruttato, privo di odori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

SAPORE: Non acido, non amaro, non aspro, non metallico, privo di sapori anomali anche dopo riscaldamento prolungato; sapore caratteristico.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ACIDITA': massimo 0.5% in acido oleico.

COMPOSTI POLARI: inferiore 25 g/100 g

Percentuali degli acidi grassi (gascromatografia): nei limiti della tipicità dell'olio di semi di arachide (a. oleico 35 - 72%; a. linoleico 13 - 45%; a. arachico 1 - 2.5%; a. lignocericico 1 - 2.5%).

Frazione sterolica: β -sitosterolo 64% (valore medio).

I prodotti devono inoltre essere conformi alla normativa che regola gli oli di semi, L. 27.01.1968 n. 35, D.M. 27.12.1972, D.M. 18.12.1975 e successive modifiche.

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato contenitori di capacità pari ad 5 litri. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni non devono presentare segni di ossidazioni, ruggine, o ammaccature di alcun tipo. I materiali di confezionamento devono risultare conformi alla normativa di settore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario in cartone o materiale plastico. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: BISCOTTI SECCHI

DEFINIZIONE - Prodotto dolciario di tipo secco indicato per l'alimentazione di bambini (tipo Oro Saiwa). I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

I biscotti devono avere perfetta lievitazione e cottura. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari anche se miscelate con sfarinati di grano, devono indicare anche la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. Non è ammesso l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché olii e grassi idrogenati; non è ammesso l'uso di coloranti, di conservanti, di antiossidanti; di anidride solforosa o solfiti. I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi. Non sono ammessi altri additivi previsti dal DM 27.02.1996, n.209 e successivi aggiornamenti.

I biscotti devono essere a pasta dura tipo secco.

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

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

ASPETTO: assenza di macchie, assenza di difetti di cottura

CONSISTENZA: privo di rammollimenti atipici; prodotto privo di tagli o spezzature; suono secco alla spezzatura

SAPORE: caratteristico, privo di sapori anomali

ODORE: caratteristico, privo di odori anomali

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

CONFEZIONAMENTO:

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

Si richiede un prodotto preconfezionato in confezione da 500 g e completamente avvolto nell'imballaggio secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre e sigillate. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: FETTE BISCOTTATE

DEFINIZIONE - Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di un impasto lievitato con aggiunta di acqua, sale, zuccheri, grassi vegetali, malto, farine di cereali maltati. Prodotto privo di crusca alimentare.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MINIME

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. N.283 del 23.06.1993 "Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno".

I prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa attuale; privi di coloranti ed aromi. I prodotti devono essere freschi.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

UMIDITA': massimo 7% in peso del prodotto finito ($\pm 2\%$ in valore assoluto)

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

INGREDIENTI AMMESSI: farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, zuccheri, grassi vegetali, malto, farine di cereali maltati, lievito. Non sono ammessi emulsionanti, conservanti (in particolare anidride solforosa o solfiti), antiossidanti, edulcoranti, aromatizzanti e coloranti ed altri additivi previsti dal DM 27.02.1996, n.209 e successivi aggiornamenti. Non è ammessa presenza di strutto raffinato nonché olii e grassi idrogenati.

ASPETTO: assenza di macchie, assenza di difetti di cottura

CONSISTENZA: privo di rammollimenti atipici; prodotto privo di tagli o spezzature; suono secco alla spezzatura; la fetta non deve presentarsi frammentata, ma integra.

SAPORE: caratteristico, privo di sapori anomali

ODORE: caratteristico, privo di odori anomali

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

CONFEZIONAMENTO:

Prodotto confezionato in imballo primario contenente 40 fette. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Si richiede un prodotto preconfezionato e completamente avvolto nell'imballaggio secondario in cartone.

Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre e sigillate. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTI:

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

CONFETTURA EXTRA FRUTTI DIVERSI (ciliegia, albicocca, pesca)

Confezioni in vetro da 700 g.

DESCRIZIONE - Prodotto disciplinato dal DPR n.401/R del 8.06.1982. La confettura extra è il prodotto ottenuto dalla mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una sola specie di frutta. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MINIME - Il prodotto è ottenuto dalla polpa del frutto fresco, sano, pulito, esente da qualunque alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato per la fabbricazione dei prodotti dopo pulitura, mondatura e spuntatura. Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi.

Il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di 1 gelificante (pectina), di un anti-ossidante (acido L-ascorbico) e di un correttore di acidità (a.citrico). Non sono ammessi fra gli ingredienti coloranti di sintesi o naturali, aromatizzanti di sintesi o naturali

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

CONTENUTO MINIMO DI FRUTTA PER 1000 g di prodotto: 450 g

ASPETTO: Le confetture devono presentarsi come una massa omogenea con frutta in pezzi gelificata, ben cotta e translucida; il prodotto non deve presentarsi eccessivamente fluido.

COLORE: Caratteristico del frutto di provenienza.

ODORE: Caratteristico del frutto di provenienza, privo di odori anomali

SAPORE: Dolce, caratteristico del frutto di provenienza, privo di sapori estranei.

All'esame del prodotto non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, presenza di muffa, presenza di materiali estranei (noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o altro materiale estraneo).

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

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

Il prodotto è confezionato in contenitori di vetro di capacità pari a 700 g. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario in cartone o materiale plastico.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e DPR n.401/R del 8.06.82. Denominazione di vendita loro riservata completata dal nome del frutto, ingredienti, quantità netta, nome o ragione sociale o marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore, termine minimo di conservazione, frutta utilizzata in 100 g di prodotto, zuccheri totali in 100 g di prodotto (la cifra rappresenta il valore refrattometrico del prodotto finito determinato a 20°C), le indicazioni di conservazione dopo apertura.

PRODOTTO: ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

DESCRIZIONE - Acqua che proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute (D.L. 25.01.1992 n.105). Acqua oligominerale indicata per l'alimentazione dei neonati e per la preparazione degli alimenti dei neonati.

CARATTERISTICHE GENERALI: Il prodotto deve essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; deve rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanati dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. Il prodotto deve essere dotato dei requisiti merceologici ed organolettici propri, essere immune da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli. L'acqua deve essere prodotta da Azienda in possesso di Sistema Qualità ISO 9000, al fine di garantire la costanza delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del prodotto richieste e normative.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

R.D. n. 1265 del 27.07.34 per quanto riguarda la loro classifica in base ai referti delle analisi chimiche;
C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976;
D.L. 25.01.1992 n.105 Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
DM 12 novembre 1992 n.542 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
D.M. 13 gennaio 1993
Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17
Circ.Min. 12 maggio 1993, n.19

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE (a norma del D.M. n. 542 del 12.11.1992

"Regolamento recante i criteri di valutazione delle acque minerali naturali"); il prodotto deve soddisfare inoltre le seguenti caratteristiche:

CARATTERI ORGANOLETTICI: limpida, insapore, incolore, inodore.

RESIDUO FISSO a 180°C: inferiore a 180 mg/l

Concentrazione di ioni idrogeno, pH: 6.5 ÷ 8.5 (a 20°C)

CLORURI: inferiori a 25 mg/l

SOLFATI: inferiori a 25 mg/l

NITRATI: inferiori a 5 mg/l;

NITRITI: assenti

AMMONIACA: assente

ELEMENTI E COMPOSTI TOSSICI (C.M.A. in µg/l, limiti ricavati dal DPR 236/88: As: 50; Cd: 5; Cr: 50; Hg: 1; Ni: 50; Pb: 50; Sb: 10; Se: 10)

COMPOSTI ORGANO-ALOGENATI, ANTIPARASSITARI E PRODOTTI ASSIMILATI: assenti.

INDICI MICROBIOLOGICI (a norma del D.M. n. 542 del 12.11.1992 "Regolamento recante i criteri di valutazione delle acque minerali naturali"); in particolare:

Coliformi totali: assenti in 250 ml

Coliformi fecali: assenti in 250 ml

Streptococchi fecali: assenti in 250 ml

Spore di clostridi solfito riduttori: assenti in 100 ml

Staphilococcus aureus: assenti in 250 ml

Pseudomans aeruginosa: assenti in 250 ml

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato in bottiglie a perdere, PET, di capacità pari ad 1,5 litri. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni non devono presentare segni di alterazioni o ammaccature di alcun tipo. I materiali di confezionamento devono risultare conformi alla normativa di settore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario protettivo in materiale plastico. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00, D.L. 25.01.1992 n. 105 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: ACETO DI VINO BIANCO (confezione in vetro da 1 litro)

DESCRIZIONE - Il nome aceto è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; l'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. Nella produzione dell'aceto è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione, mentre risulta vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da Legge n. 527 del 2 agosto 1982 ("Norme per la produzione degli aceti"); il prodotto deve rispondere ai requisiti definiti nell'art.41 del DPR 12 febbraio 1965 n.162. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE

La composizione dell'aceto deve rispondere alle caratteristiche definite nel DM 27 marzo 1986 "Norme per la preparazione e commercializzazione degli aceti".

ASPETTO: limpido.

COLORE: Paglierino

ACIDITA': non inferiore a 6% e non superiore al 12% (espressa in acido acetico).

ESTRATTO SECCO: compreso fra 8 e 20 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi); compreso fra 12 e 25 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

CENERI: compreso fra 0,8 e 3,5 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi); compreso fra 1 e 3,7 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

METALLI PESANTI: Zinco inferiore a 5 mg/l; Rame inferiore a 1 mg/l; Piombo inferiore a 0,3 mg/l; Bromo inorganico inferiore a 1 mg/l; acido borico inferiore a 60mg/l; sorbitolo inferiore a 70 mg/l.

ANIDRIDE SOLFOROSA: dose massima 170 mg/kg o mg/litro come SO₂ (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209).

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato in bottiglie in vetro di capacità pari ad 1 litro. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni non devono presentare segni di ossidazioni, alterazioni, o ammaccature di alcun tipo. I materiali di confezionamento devono risultare conformi alla normativa di settore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario in cartone o materiale plastico.

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

ETICHETTATURA A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti; Legge n. 527 del 2 agosto 1982, DPR 12 febbraio 1965 n.162.

PRODOTTO: CACAO AMARO IN POLVERE

DEFINIZIONE – Prodotto ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

CENERI: inferiore al 7%.

SOSTANZE ESTRANEE: assenti sostanze estranei ed elementi corticali.

SOSTANZA GRASSA: non inferiore 20%.

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

SAPORE: caratteristico, privo di sapori estranei.

ODORE: caratteristico, privo di odori estranei.

STRUTTURA: in polvere.

IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze. Al filth-test: numero di frammenti di insetti non superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA). Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

IMBALLAGGIO - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario tale da raggruppare 10kg di prodotto. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

PRODOTTO: PANE

DESCRIZIONE –

Prodotto ottenuto dalla cottura di un impasto, convenientemente lievitato, a base di **farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale e lievito naturale**.

Il prodotto non deve comprendere **strutto, conservanti, aromi, additivi chimici** né ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: Il prodotto deve essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; deve rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI PRODUZIONE

Il prodotto deve essere pronto all'utilizzo.

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previste dalla Legge n.580 del 4.07.1967 e successivi aggiornamenti e non deve essere trattata con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

Il prodotto deve essere esente in modo assoluto da parassiti, privo di impurezze riscontrabili; al filth-test il numero di frammenti di insetti non deve risultare superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA).

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

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici (I.C.M.S.F.):

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Staphilococcus aureus (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Odore: tipico di impasto lievitato, gradevole profumo di pane appena sfornato.

Gusto: Impasto croccante con una nota di sapidità.

CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA –

Il quantitativo richiesto dai singoli plessi scolastici deve essere confezionato in modo tale da garantire l'igienicità del prodotto. Il prodotto deve essere confezionato in confezione primaria da imballo secondario rigido; i materiali utilizzati nel confezionamento devono essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220). I quantitativi corrispondenti al fabbisogno della cucina, deve pervenire presso il plesso scolastico nei giorni ed negli orari concordati (escluso sabati e festivi). Il prodotto deve essere consegnato presso il plesso in presenza di personale **del gestore** incaricato al ricevimento. Il prodotto deve essere accompagnato da una dichiarazione attestante la quantità in peso, la denominazione commerciale e gli ingredienti impiegati; l'etichettatura deve risultare conforme al DL 109 del 27.01.1992.

Il materiale di confezionamento impiegato deve essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220) e tali da garantire le perfette condizioni igieniche del prodotto. Il trasporto deve essere garantito automezzi in buone condizioni di igiene e pulizia.

I prodotti devono essere **consegnati nella prima mattinata al termine della produzione per poter essere consumati freschi di giornata**.

PRODOTTO: BASE PRONTA PER PIZZA PRECOTTA SURGELATA

DEFINIZIONE – Base per pizza ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale e lievito naturale; il prodotto è sottoposto a naturale lievitazione, precotto e surgelato. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: Il prodotto deve essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; deve rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI PRODUZIONE

Il prodotto deve essere pronto all'utilizzo previo scongelamento; dimensioni massime: 24 cm x 46 cm. La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previste dalla Legge n.580 del 4.07.1967 e successivi aggiornamenti e non deve essere trattata con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

Il prodotto deve essere esente in modo assoluto da parassiti, privo di impurezze riscontrabili; al filth-test il numero di frammenti di insetti non deve risultare superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA).

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

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici (I.C.M.S.F.):

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Staphilococcus aureus (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA – Il quantitativo richiesto dai singoli plessi scolastici deve essere confezionato in modo tale da garantire l'igienicità del prodotto. Il prodotto deve essere confezionato in confezione primaria da imballo secondario rigido; i materiali utilizzati nel confezionamento devono essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220). I quantitativi corrispondenti al fabbisogno di ogni singola cucina, deve pervenire presso i plessi nei giorni ed negli orari concordati (escluso sabati e festivi). Il prodotto deve essere consegnato presso i singoli plessi in presenza di personale dell'Amministrazione incaricato al ricevimento. Il prodotto deve essere accompagnato da una dichiarazione attestante la quantità in peso, la denominazione commerciale e gli ingredienti impiegati; l'etichettatura deve risultare conforme al DL 109 del 27.01.1992.

Il materiale di confezionamento impiegato deve essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220) e tali da garantire le perfette condizioni igieniche del prodotto. Il trasporto deve essere garantito automezzi in buone condizioni di igiene e pulizia.

PRODOTTO: PIZZA

DESCRIZIONE –

Prodotto ottenuto dalla cottura di un impasto, convenientemente lievitato, a base di **farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, semola di grano duro, farina di cereali maltati, acqua, sale e lievito naturale** a cui sono stati aggiunti, in fase di cottura, **polpa di pomodoro, mozzarella e olio extra vergine di oliva**.

Il prodotto non deve comprendere **strutto, conservanti, aromi, additivi** né ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI: Il prodotto deve essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; deve rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI PRODUZIONE

Il prodotto deve essere pronto all'utilizzo.

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previste dalla Legge n.580 del 4.07.1967 e successivi aggiornamenti e non deve essere trattata con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

Il prodotto deve essere esente in modo assoluto da parassiti, privo di impurezze riscontrabili; al filth-test il numero di frammenti di insetti non deve risultare superiore a 50/50 g di prodotto (FDA/USA).

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

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono rispettare i seguenti limiti microbiologici (I.C.M.S.F.):

	m
Carica microbica mesofila totale (ufc/g):	10 ⁵
Coliformi (ufc/g)	3 10 ²
E. coli (ufc/g):	10
Staphilococcus aureus (ufc/g):	10
Listeria monocitogenes	assente in 25 g

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Aspetto: Pizza lievitata naturalmente

Colore: dorato

Odore: tipico di impasto lievitato, gradevole profumo di pizza appena sfornata

Gusto: Impasto croccante con una nota di sapidità e fragranza di olio.

CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA –

Il quantitativo richiesto dai singoli plessi scolastici deve essere confezionato in modo tale da garantire l'igienicità del prodotto. Il prodotto deve essere confezionato in confezione primaria da imballo secondario rigido; i materiali utilizzati nel confezionamento devono essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220). I quantitativi corrispondenti al fabbisogno di ogni singola cucina, deve pervenire presso i plessi nei giorni ed negli orari concordati (escluso sabati e festivi). Il prodotto deve essere consegnato presso i singoli plessi in presenza di personale **del gestore** incaricato al ricevimento. Il prodotto deve essere accompagnato da una dichiarazione attestante la quantità in peso, la denominazione commerciale e gli ingredienti impiegati; l'etichettatura deve risultare conforme al DL 109 del 27.01.1992.

Il materiale di confezionamento impiegato deve essere in materiale atossico per uso alimentare (in accordo al D.M. 21.03.1973, D.M. 25.06.1981, D.M. 26.04.1993 n.220) e tali da garantire le perfette condizioni igieniche del prodotto. Il trasporto deve essere garantito automezzi in buone condizioni di igiene e pulizia.

PRODOTTO - **AGLIO SECCO** (*Allium sativum* L.). Liliaceae

CLASSIFICAZIONE - I Categoria

CARATTERISTICHE GENERALI: Prodotti ortofrutticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

CARATTERISTICHE DELLA I CATEGORIA -

L'aglio secco è caratterizzato dalla presenza dello stelo, tunica esterna del bulbo nonché tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secco.

Gli agli classificati in tale categoria devono essere di buona qualità, interi, di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale a cui appartengono. I bulbilli devono essere sufficientemente chiusi.

Gli agli possono presentare piccoli rigonfiamenti caratterizzati da uno sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita.

CARATTERISTICHE MINIME - Gli agli devono sani, consistenti, puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o antiparassitari; esenti da danni provocati da gelo o dal sole; esenti da tracce di muffa; esenti da germogli esternamente visibili; privi di odori o sapori estranei; privi di umidità esterna anormale; esenti da attacchi di parassiti; privi di lesioni provocate dal trasporto o da malattie. Il prodotto non deve essere irradiato. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

CALIBRATURA - E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Il diametro minimo è fissato a 30 mm.

PRESENTAZIONE - Ogni partita deve contenere agli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. La parte visibile del contenuto della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

Gli agli devono presentarsi sciolti, con steli recisi; in tal caso la lunghezza dello stelo non deve essere superiore a 3 cm per gli agli secchi.

CONDIZIONAMENTO - Gli agli devono essere consegnati in imballi di cartone; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti, nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% dei limiti previsti dal Decreto Ministeriale del 13.11.2001 e successivi aggiornamenti.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2092/91 e nella Legge Regionale n.36 del 26/10/1993 e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti a "Lotta integrata" o "Filiera controllata" devono essere accompagnati dai relativi certificati di conformità ai disciplinari di produzione e riportare il relativo marchio di riconoscimento.

PRODOTTO: Bevande gassate e succhi alla frutta

DESCRIZIONE – Bevande gassate tipo aranciata, cola, gazzosa (confezione in PET di 1,5 litri). I succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, mela) ottenuto meccanicamente dai frutti avente colore, aroma e gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene; confezione in vetro 0,7 litri.

CARATTERISTICHE GENERALI: Il prodotto deve essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; deve rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanati dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. Il prodotto deve essere dotato dei requisiti merceologici ed organolettici propri, essere immune da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Succo di frutta:

DPR 18 maggio 1982 n. 489 "Attuazione delle direttive (CEE) n.75/726 e 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti similari. Il prodotto deve presentare concentrazione non inferiore al 50%. Non deve contenere anidride solforosa o altri antifermentativi.

IMBALLAGGIO – Le bevande gassate sono confezionate in bottiglie a perdere, PET, di capacità pari ad 1,5 litri. I succhi di frutta sono confezionati in bottiglie di vetro di capacità pari a 0,7 litri ed in caso di gite scolastiche in brick da 125ml con cannuccia. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni non devono presentare segni di alterazioni o ammaccature di alcun tipo. I materiali di confezionamento devono risultare conformi alla normativa di settore. Il prodotto deve presentare un imballo secondario protettivo in materiale plastico.

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

ETICHETTATURA - A norma del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n.259 del 10.08.00, D.L. 25.01.1992 n. 105 e successivi aggiornamenti.