

INDICE

Argomento	Pag.
Avvertenze per tutti i prodotti	3
1) Pane e prodotti da forno	4
1a) pane comune da agricoltura biologica	4
1b) pane grattugiato confezionato	5
1c) Crackers	5
1d) Biscotti secchi	5
1e) Fette biscottate	6
1f) grissini	7
1g) Merendine monoporzione, pandoro, panettone	7
2) Dessert	7
3) Paste alimentari	7
3a) pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica	8
3b) Paste secche all'uovo	8
3c) Tortellini e ravioli	9
4) Gnocchi di patate surgelati	9
5) Riso da agricoltura biologica	10
6) Orzo perlato da agricoltura biologica	10
7) Farina di grano tenero da agricoltura biologica	11
8) Farina di mais per polenta	11
9) Semolino biologico	12
10) Legumi secchi da agricoltura biologica	12
11) Oli e grassi	12
11a) Olio extravergine di oliva	12
11b) Olio di semi monospecie	13
11c) Burro	13
12) Spezie, aromi e condimenti	14
13) Succhi di frutta da agricoltura biologica	15
14) Acqua minerale	15
15) Prodotti per la prima colazione	16
15a) Camomilla da agricoltura biologica	16
15b) Orzo solubile da agricoltura biologica	16
15c) Confettura extra da agricoltura biologica	16
15d) miele	16
15e) zucchero	17
15f) Corn flakes	17
16) Alimenti conservati in scatola	18
16a) Passata di pomodoro da agricoltura biologica	18
16b) Pomodori pelati da agricoltura biologica	19
16c) Concentrato di pomodoro	19
16d) Piselli in scatola	20
16e) tonno al naturale	20
17) Prodotti ortofrutticoli	20
17a) Verdure surgelate	20
17b) Prodotti ortofrutticoli della IV gamma	21
17c) Frutta e verdura fresche	22
18) Carni	28
18a) Carne fresca di suino	28
18b) Carni avicole fresche	29
18c) Carni avicole surgelate	31
18d) Carne surgelata di coniglio	31
18e) Carne bovina fresca da agricoltura biologica	31
18f) Carne bovina surgelata da agricoltura biologica	33
19) Salumi	33
19a) Prosciutto crudo DOP	33
19b) Prosciutto cotto	34
19c) bresaola	34
20) Uova pastorizzate da agricoltura biologica	35
21) Uova fresche	35
22) Latte fresco intero pastorizzato	36
23) Latte a lunga conservazione UHT	37
24) Yogurt	38
25) Formaggi	39
26) Prodotti della pesca surgelati	45
27) Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (es. dietetici, per la prima infanzia)	46

Avvertenze per tutti i prodotti

- tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in **monoporzione** possono essere richiesti anche in tali confezioni;
- i prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per **celiaci** (con il simbolo della spiga barrata) o per **diabetici** possono essere richiesti in tale forma;
- Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo **transgenico**;
- I prodotti comunemente disponibili sul mercato provenienti da agricoltura o allevamenti **biologici** possono essere richiesti con tali caratteristiche;
- Tutti le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005..
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004). (ad eccezione delle uova riguardo alle quali i Reg.CE 1234/2007 e REG. CE 557/2007 (CE) stabiliscono requisiti in materia di etichettatura/stampigliatura)
- Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dal DM 27/02/96 n.209 e successive modifiche, dei Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008; devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008.
- I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal reg CE 396/2005 e successive modifiche (reg, CE 839/2008, reg.CE 149/2008)
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. I prodotti biologici dovranno essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.)
- le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.
- Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Regolamento CEE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al DPR 23 Agosto 1982, n.777, al D.Lgs. 25 Gennaio 1992, n. 108, al Decreto ministeriale DM 21/3/1973 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle altre disposizioni specifiche stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria.
- I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- I prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare dovranno essere disciplinati ed autorizzati ai sensi del D.Lgs 111/1992 e successive modifiche ed integrazioni.
- Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

Tabella 1: condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

Sostanze alimentari congelate e surgelate	Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1° scarico	Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata)
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7

Sostanze alimentari refrigerate	Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1° scarico	Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata)
Latte pastorizzato in confezioni	Da 0 a +4°C	+9°C
Prodotti lattiero – caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	Da 0 a +4°C	Panna o crema di latte pastorizzate: +9° C Ricotta: +9°C Yogurt: +14°C Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14°C
Burro e burro concentrato (anidro)	Da +1 a +6°C	Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	Da 0 a +4°C	/
Carni	Da -1 a +7°C	+10°C
Pollame e conigli (carni avicunicole)	Da -1 a +4°C	+ 8°C

- La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

Tabella II: shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna

Tipo di alimento	Shelf life minima residua del prodotto al momento della consegna
Latte fresco pastorizzato	La data di scadenza deve consentirne il completo utilizzo fino alla consegna successiva
Latti fermentati, carni, ricotta, formaggi molli,	Vita commerciale residua almeno del 50%
Stracchino, crescenza	Vita commerciale residua almeno del 60%
burro	Vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarelle	Almeno 12 giorni prima della scadenza
Prodotti confezionati in genere a lunga conservazione (paste alimentari, biscotti, crackers, prodotti in scatola, legumi secchi, olii e grassi, cereali e farine, ecc), congelati/surgelati, miele	In generale devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Il miele deve essere conferito alle cucine nella stessa annata di produzione

1) Pane e prodotti da forno

Prodotto	1a) PANE COMUNE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA prodotto con farine di tipo 0,00, seguendole modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19. E' richiesto pane di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati: filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi.
Caratteristiche igienico sanitarie:	Le farine impiegate, tipo "0" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e successive modifiche e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16.
Caratteristiche organolettiche	Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole; gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. Deve avere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.
caratteristiche merceologiche:	additivi: assenti Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e completamente raffreddato al momento dalla consegna. Non è consentito l'utilizzo di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato Il prodotto deve essere da agricoltura biologica conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
trasporto:	Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente; il pane negli altri formati (filoni, coppiette) dovrà essere contenuto in sacchetti in carta per alimenti che dovranno essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici; il trasporto dovrà avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che dovranno essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Il pane di produzione giornaliera, dovrà essere consegnato non caldo in condizioni ineccepibili di freschezza. Il prodotto dovrà essere accompagnato, durante il trasporto, dalla documentazione prevista per il prodotto biologico

prodotto	1b) PANE GRATTUGIATO CONFEZIONATO
caratteristiche merceologiche	deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro; non dovrà contenere grassi di origine animale (es. strutto)

prodotto	1c) CRACKERS : prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. I crackers sono ottenuti per stampaggio ed il loro tenore di umidità non può essere superiore al 7 % in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % in valore assoluto.
caratteristiche organolettiche	ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole, Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.
caratteristiche merceologiche:	non salati

prodotto	1d) BISCOTTI SECCHI Pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi, con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno
caratteristiche igienico sanitarie caratteristiche organolettiche	<p>Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Non devono contenere grassi idrogenati. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.</p> <p>Non devono essere alterati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi • non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio</p> <p>Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento. Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento</p> <p>Confezioni richieste: da 0.5 kg, 1 kg e monoporzione da 20 g</p>

Limiti di contaminazione: per generi da forno industriali

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Parassiti	Assenza
Muffe	<10ufc/
Clostridi Solfitoriduttori	<10ufc/g assenza in 25g
L.Monocytogenes	<110ufc/g
Staphylococcus aureus	<10ufc/g <1000ufc/g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

Limiti di contaminazione: per generi da forno artigianali

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	1x100000ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Clostridi solfitiduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L.Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

prodotto	1e) FETTE BISCOTTATE
caratteristiche merceologiche	La denominazione "Fette Biscottate " è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi , malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti
caratteristiche organolettiche	Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore , sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali.
caratteristiche della confezione	<p>Devono essere fornite ove richiesto anche in monoporzione da 15 g e anche del tipo apoteico</p> <p>Imballaggio</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, senza segni di schiacciamento e non devono presentare difetti.</p>

Prodotto	1f) GRISSINI
Caratteristiche Organolettiche	<p>Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.</p> <p>Non devono essere alterati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi <p>non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge</p>
Caratteristiche merceologiche:	Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; il contenuto in grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5% riferito al secco.
Caratteristiche della confezione	Confezioni da gr 250/500 o, a richiesta, monoporzioni da gr 12

Prodotto	1g) MERENDINE MONOPORZIONE (CROSTATINE, PANDORINI, PLUM CAKE) PANDORO CLASSICO DI VERONA CELLOFANATO DA 1 KG PANETTONE CLASSICO DI MILANO
Caratteristiche merceologiche:	<p>La denominazione «panettone» e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida;</p> <p>La denominazione "pandoro" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.</p> <p>Prodotti con farina di frumento</p> <p>Le confezioni devono essere ben chiuse e non devono presentare difetti.</p> <p>I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli;</p>
Caratteristiche della confezione	Le merendine sono richieste in monoporzione; pandoro e panettone in confezioni cellofanate da 1 kg

2) Dessert

Prodotto	DESSERT: creme caramel, budino alla vaniglia
Caratteristiche generali	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge
indici microbici	Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal DPR n.54 del 14/01/97 (attuazione Reg.92/46/CEE).
caratteristiche della confezione	in monoporzione

3) Paste alimentari

caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Essere di buona qualità • Corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti ,in particolare legge 04/07/67 n.580, il DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni • Avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento(duro o tenero) sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazione con acqua con o senza aggiunta di altri ingredienti • All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei ,di natura organica o inorganica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe • Riportare la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza • Avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo • Sostanze grasse (sul secco) ;con carne max 15% • Dichiarare esattamente il tempo di cottura • Il grado di spappolamento deve essere basso • Avere un'elevata tenuta di cottura • Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4) • Un elevato assorbimento dei condimenti • Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta • Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche nei formati grosso da 500 g e nel formato piccolo da 500 g
---	---

prodotto	3a) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua;
caratteristiche organolettiche	Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate . La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Presenza di macchie bianche e nere • Bottatura o bolle d'aria • Spezzature o tagli
caratteristiche merceologiche:	additivi : non ammessi Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico: tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
caratteristiche della confezione	Imballaggio: confezioni da 500g, 1kg, 3 kg o 5 kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: <ol style="list-style-type: none"> 1. tempo di cottura 2. resa (aumento di peso con la cottura)

La pasta di semola deve possedere le seguenti caratteristiche:

Tipo e denominazione	Umidità massima (%)	Su 100 parti di sostanza secca			Acidità massima in gradi*
		Ceneri		Proteine min.(azoto X 5.70)	
		minimo	massimo		
Pasta di semola di grano duro	12.50	-	0.90	10.50	4

* Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.

Limiti di contaminazione: Pasta di semola

Parametri	limiti
Carica batterica aerobia	100 000 ufc/g
Muffe	500 ufc/g
Filth - test	- insetti interi assenti in ogni tipo di confezione - max 20 frammenti di insetti/50g

Prodotto	3b) PASTE SECCHIE ALL'UOVO
Caratteristiche Merceologiche	<p>Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg. di semola, come indicato da art. 31 Legge 580/1967 e successive modificazioni. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.</p> <p>Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967, dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985 e dal D.M. 119/96.</p> <p>La pasta all' uovo dovrà avere le seguenti caratteristiche: Umidità massima 12,50% Ceneri da 0,85 a 1,10 su 100 parti di sostanza secca Cellulosa 0,20 - 0,45 su 100 parti di sostanza secca Sostanze azotate contenuto minimo 12,50% Acidità massima 5% Non deve presentare difetti tipo: - presenza di macchie bianche e nere - bottatura o bolle d'aria - spezzatura o tagli</p> <p>La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.</p>
Caratteristiche della confezione	imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, il prodotto non deve presentare segni di schiacciamento.

Prodotto	3c) TORTELLINI O RAVIOLI
	Pezzettini di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.
Caratteristiche Organolettiche	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Caratteristiche merceologiche:	<p>Paste fresche: questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc.</p> <p>Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche.</p> <p>L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.</p> <p>Paste fresche all'uovo con ripieno: le denominazioni devono essere completate con il riferimento del ripieno ed, eventualmente, con l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti utilizzati nel ripieno. Il prodotto deve essere di buona qualità.</p> <p>La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.</p> <p>L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.</p> <p>Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità</p> <p>I limiti di cariche microbiche sono quelli definiti dalla Circolare ministeriale (1985)</p>
Caratteristiche della confezione	Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

Prodotto	4) GNOCCHI DI PATATE SURGELATI Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. All'impasto possono essere aggiunti altri ingredienti (spinaci, zucca, ecc)
Caratteristiche Organolettiche	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • prodotti con buona tecnica di conservazione • esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione • buone caratteristiche microbiche • mantenere la giusta consistenza a seguito di una corretta cottura
Caratteristiche merceologiche:	Additivi: Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.
Caratteristiche della confezione	Confezioni non superiori a 1kg

Prodotto	5) RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA <ul style="list-style-type: none"> • Riso bianco delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune o originario; semifino; fino; superfino (il riso superfino ARBORIO è prodotto dalla lavorazione del risone di varietà Arborio o Volano con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura)
Caratteristiche igienico sanitarie:	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità non superiore al 14% • % di rottura non superiore al 5% di peso •
Caratteristiche merceologiche:	<p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Tempo di cottura minimo :14-16 min. e l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente</p> <p>conservanti: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme • Deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume • Deve avere granelli interamente gelatinizzati • Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento) • Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico • Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.
caratteristiche della confezione	imballaggio: confezioni da 500 g, 1kg, 5kg

Limiti di contaminazione: Riso

Parametri	Limiti
Carica batterica aerobia	(cc1)100000/g
Coliformi	1000/g
Muffe	500/g

Prodotto	6) Orzo perlato da agricoltura biologica
Caratteristiche Organolettiche	Granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.
Caratteristiche merceologiche:	Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità.
Caratteristiche della confezione	Formati da 250 g, 500 g o 1kg.

LIMITI MICROBIOLOGICI: Cereali biologici e derivati

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	PRODOTTI			
	Farina	Pane	Pasta secca	Biscotti
Carica Batterica totale	10 ⁶ ufc/g	10 ³ ufc/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g
E.Coli	10 ² ufc/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g	10 ufc/g
S.Aureo	10 ² ufc/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g	10 ufc/g
Clos.Solfitoriduttori	10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g	10 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25g		assenza in 25g	
Micotossine	Assenza			
Parassiti	Assenza	assenza	assenza	assenza

Prodotto	7) FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
Caratteristiche merceologiche:	<p>• Farina di grano tenero tipo "00", "0", "1", "2", INTEGRALE.</p> <p>Farina di grano tenero biologica con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67, dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni e succ. modif. ed integrazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> È denominato "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>			
TIPO E DENOMINAZIONE	UMIDITA' %*	CENERI MAX % su sostanza secca	CELLULOSA MAX % su sostanza secca	GLUTINE MIN % su sostanza secca
-Farina tipo "00"	14,50	0,50	//	7
-Farina tipo "0"	14,50	0,65	0,20	9
-Farina tipo "1"	14,50	0,80	0,30	10
-Farina tipo "2"	14,50	0,95	0,50	10
-Farina tipo "integrale"	14,50	1,40-1,60	1,60	10
	*E' tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al max del 15,50%			
Caratteristiche igienico sanitarie	<p>il prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> non deve essere alterato per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo; non deve contenere additivi non deve contenere residui di antiparassitari in quantità sup.ri ai limiti prescritti per legge 			
caratteristiche organolettiche	<p>Sfarinato di colore bianco latte impalpabile per il tipo "00", "0", "1", "2"</p> <ul style="list-style-type: none"> non deve presentare grumi, sapori e odori acri 			
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: Confezioni integre da Kg 1o da concordare con il fornitore</p> <p>Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione</p> <p>Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.</p>			

Limiti di contaminazione: Farine

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
Carica batterica aerobia	(cc1)100000/g	
S.Aureus	(cc2)10/g	
Muffe	1000/g	
Filth-Test	<50 insetti o loro frammenti/50g su 6 uc <1 pelo di roditore/50 g su 6 uc	Norma FDA/USA

prodotto	8) FARINA DI MAIS PER POLENTA
Caratteristiche merceologiche	ottenuta per macinazione di mais di buona qualità
Caratteristiche igienico sanitarie	Le stesse della farina di grano tenero
Caratteristiche della confezione	Confezioni integre da 1 kg o da concordare con il fornitore

Prodotto	9) SEMOLINO BIOLOGICO Farina di semola di grano duro (o di riso) macinata grossa.
Caratteristiche Organolettiche	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Caratteristiche merceologiche:	Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

prodotto	FIOCCHI DI PATATE PER PUREA DA 5 KG
caratteristiche organolettiche	Preparati con patate di ottima qualità disidratate.

10) Legumi secchi da agricoltura biologica

prodotto	LEGUMI SECCHI - FAGIOLI secchi , delle diverse varietà' - CECI secchi - LENTICCHIE secche - FAVE secche - FAGIOLI BORLOTTI secchi - FAGIOLI CANNELLINI secchi - MISCELA LEGUMI secchi
caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche	Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri , privi di terriccio , di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa , di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico. Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone.
caratteristiche merceologiche:	Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche d integrazioni
caratteristiche della confezione	Le confezioni non dovranno essere superiori a.1 kg

11) Oli e grassi

prodotto	11a) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA												
caratteristiche merceologiche ed organolettiche	<p>L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento tranne lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione. Sono quindi esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.</p> <p>Olio di oliva vergine extra: olio di oliva vergine il cui gusto è assolutamente perfetto, il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore a 0,8 g per 100 g e avente altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni</p> <p>Deve essere limpido, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva</p>												
Parametri chimico fisici	<table> <tr> <td>Acidità</td><td>< 0,8</td></tr> <tr> <td>n° perossidi (mcq/O2/kg)</td><td>< 20</td></tr> <tr> <td>K270</td><td>< 0.2</td></tr> <tr> <td>K232</td><td>< 2.5</td></tr> <tr> <td>Delta K</td><td>< 0.01</td></tr> <tr> <td>Panel test</td><td>> = 6,5</td></tr> </table>	Acidità	< 0,8	n° perossidi (mcq/O2/kg)	< 20	K270	< 0.2	K232	< 2.5	Delta K	< 0.01	Panel test	> = 6,5
Acidità	< 0,8												
n° perossidi (mcq/O2/kg)	< 20												
K270	< 0.2												
K232	< 2.5												
Delta K	< 0.01												
Panel test	> = 6,5												
Caratteristiche della confezione	bottiglie da 1lt o 0.75 lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché delle caratteristiche organolettiche del prodotto												

Prodotto	11b) OLIO DI SEMI DI MONOSPECIE L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia.														
Caratteristiche chimico-fisiche	<table> <tr> <th>Parametri</th><th>Limiti</th></tr> <tr> <td>Acidità (% acido oleico)</td><td>0.5</td></tr> <tr> <td>n° perossidi (meq/kg)</td><td>1.5</td></tr> <tr> <td>saggio di Kreis</td><td>negativo</td></tr> <tr> <td>assorbimenti spettrofotometrici:</td><td></td></tr> <tr> <td>K420</td><td>0.20</td></tr> <tr> <td>K453</td><td>0.10</td></tr> </table>	Parametri	Limiti	Acidità (% acido oleico)	0.5	n° perossidi (meq/kg)	1.5	saggio di Kreis	negativo	assorbimenti spettrofotometrici:		K420	0.20	K453	0.10
Parametri	Limiti														
Acidità (% acido oleico)	0.5														
n° perossidi (meq/kg)	1.5														
saggio di Kreis	negativo														
assorbimenti spettrofotometrici:															
K420	0.20														
K453	0.10														
caratteristiche organolettiche	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore														
caratteristiche della confezione	Contenitori sigillati a perdere da 1lt														

prodotto	<p>11c) BURRO Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p> <p>Il burro è conforme ai requisiti del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (2) e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (3), in particolare per quanto riguarda la preparazione in uno stabilimento riconosciuto e l'osservanza delle prescrizioni relative alla marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004.</p>
caratteristiche merceologiche ed organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. • Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. • Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune) • Deve corrispondere alla seguente composizione: <ul style="list-style-type: none"> - umidità non superiore al 16% - non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% -acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%; -numero di perossidi: inferiore a 1,5; -reazione di Kreiss: negativa; -grado rifrattometrico: 44÷48; -pH: 4.5÷6.0. <p>Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, pastorizzato di I^a qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.</p> <p>Non deve essere in alcun modo alterato, non deve presentare sapori/odori anomali né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p>
caratteristiche della confezione	Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici Pani da 250-500-1000g.
Caratteristiche igienico sanitarie	I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro

12) Spezie, aromi e condimenti

Prodotto	<p>SPEZIE – AROMI FRESCHI E SECCHI - CONDIMENTI Es. aceto, aceto balsamico, sale iodato, basilico in confezione, cacao in polvere, lievito, zafferano, vanillina , Es aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, , origano</p>
caratteristiche organolettiche	<p>SPEZIE (spezie, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, origano, salvia, basilico): si intende per spezie, piante aromatiche o parti di queste. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D.Lgs del 25/01/92 n.107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale , non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.</p> <p>AROMI FRESCHI E SECCHI: determinata sostanza chimica ; distillato o estratto di origine vegetale o animale ; estratti di fumi impiegati nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti. E' vietata la vendita di droghe e spezie che siano avariate , esaurite o in qualunque altro modo sofisticate (art. 160 RD 390).Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.</p> <p>LIEVITO: ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53</p> <p>SALE : il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato ". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato</p>

Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo protegga dall'insudiciamento.</p> <p>Etichettatura: Fatte salve le indicazioni del D.L.109/92 per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel DL 107/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma • la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato • il termine minimo di conservazione • condizioni di conservazione e uso • quantità netta • nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore • lotto • nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del n. di identificazione CEE • Il termine naturale o qualsiasi altra espressione che abbia significato Ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche • le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, possono essere fornite in più lingue • le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili <p>Per i condimenti (Es aceto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di "aceto" o di "aceto di vino" • il nome e la sede della ditta produttrice • lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura "sede e stabilimento di produzione in" seguita dal nome della località • La quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5% • gli estremi dell'Aut.Min. <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.</p>
---	--

Limiti di contaminazione: Spezie - Aromi - Condimenti

Parametri	Limiti per droghe	Limiti per spezie	Limiti per aromi
CBT Mesofila	10000 ufc/g	10000 ufc/g	
E.Coli	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	
Clostridi Solfitoriduttori	10 ufc/g	100 ufc/g	
S.Aureus	<100 ufc/g	<100 ufc/g	
Miceti/Muffe/Lieviti	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g	
Micotossine	Assente	assente	
Parassiti	Assente	assente	
Piombo			10mg/kg
Mercurio			1mg/kg
Arsenico			3mg/kg

prodotto	13) SUCCHI DI FRUTTA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
caratteristiche merceologiche:	<p>Si definisce succo di frutta :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentascibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono 2. il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie. <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
caratteristiche igienico sanitarie:	Ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, nè contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
caratteristiche della confezione	I succhi di frutta devono essere in confezioni di tetrapack monodose da 125 ml, o in bottiglia e/o tetrapack da ml 700/ 1000.

prodotto	14) ACQUA MINERALE E' richiesta un'acqua minerale indicata per la ricostituzione di latte ed alimenti per l'infanzia: "minimamente mineralizzata" (residuo fisso non superiore a 50 mg/l), con un contenuto in fluoro inferiore a 1.5 mg/litro.
caratteristiche	<p>L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.</p> <p>Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: I contenitori devono essere in PET, PVC, TETRABRIK e vetro I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.</p> <p>I formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt, 1lt, 1.5lt, 2lt</p>

15) Prodotti per la prima Colazione

prodotto	15a) CAMOMILLA IN BUSTINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
prodotto	15b) ORZO SOLUBILE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

prodotto	15c) CONFETTURA EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta.
caratteristiche merceologiche	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. Gusti: ciliegia, albicocca, pesca, prugna Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare : <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di materiali estranei
caratteristiche della confezione	Sono richiesti vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose

Prodotto	15d) MIELE Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179. Il miele fornito deve essere di produzione nazionale o comunitaria. Nel caso si tratti di una miscela deve essere dichiarato sulla confezione.
Caratteristiche organolettiche	Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dal sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e dalla temperatura di conservazione dello stesso. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente Non deve contenere tracce di residui di sostanze inibenti utilizzate per operare trattamenti terapeutici e/o disinfestanti, sulle api, non ch� di contaminanti ambientali. Il prodotto non deve inoltre: 1. presentare sapore e odori estranei; 2. avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; 3. essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili; 4. presentare acidit� modificata artificialmente; 5. essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne abbiano reso impossibile la determinazione dell'origine; 6. il prodotto deve essere di annata
Caratteristiche merceologiche	additivi: Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche della confezione	imballaggio: Confezioni da 500/1000 g o monodose da 20-30 g etichettatura: Deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D. L.gs 109/92 e deve pertanto riportare: a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale; b) quantit� netta o nominale; c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore; d) lotto; e) termine minimo di conservazione. La normativa dispone anche che sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele � stato raccolto.

prodotto	15e) ZUCCHERO SEMOLATO Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualit� sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosit�.
caratteristiche merceologiche	Zucchero o zucchero bianco il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualit� sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti: a) polarizzazione non meno del 99,7�Z b) tenore di zucchero invertito non pi� dello 0,04 % in peso c) perdita all'essiccazione non pi� dello 0,06 % in peso. d) tipo di colore non pi� di 9 punti determinati conformemente all'allegato II, lettera a). Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato Il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto sopra, lettere a), b) e c) e il cui numero totale di punti, determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato II del Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51 non supera 8 n�: — 4, per il tipo di colore — 6, per il contenuto di ceneri — 3, per la colorazione della soluzione.
caratteristiche igienico sanitarie	Il prodotto deve essere conforme al Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51 "Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana"- non deve presentare impurit� o residui di insetti (Filt�-Test)
caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere da 1kg, integre e a tenuta

prodotto	ZUCCHERO A VELO
caratteristiche organolettiche	Deve essere conforme alla L. n. 139/80
caratteristiche della confezione	Confezioni da 250/500 g

Prodotto	15f) CORN FLAKES Cariosside di mais, liberata dal germe e frantumata in 2-3 pezzi, cotta in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminata a scagliette e tostata.
Caratteristiche merceologiche:	E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro. Non deve contenere ingredienti non consentiti dalla legge n.580 del 04/07/67.
Caratteristiche della confezione	imballaggio: confezioni integre da 250 g, 500 g, 1000 g. Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture.

16) Alimenti conservati in scatola

prodotto	(generale: es. carne in scatola, sottoli, sottaceti, frutta in scatola, ortaggi in scatola, legumi in scatola, confetture, polpa e passata di pomodoro, ecc...) Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda, l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate, le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro o in banda stagnata (scatole, latte, ecc...), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.
caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato nè spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.
caratteristiche merceologiche	Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto il dichiarato inferiore all'1%, come dall'ART.67 del DPR n.327/80, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg.
caratteristiche della confezione	imballaggio: i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate.

prodotto	16a) PASSATA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA La definizione e le caratteristiche della passata di pomodoro sono quelle del DECRETO 23 Settembre 2005: la denominazione di vendita «Passata di pomodoro» e' riservata al prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto. . Non e' consentito concentrare il succo di pomodoro al di sopra di 12 gradi Brix e provvedere poi alla successiva diluizione per la preparazione della passata di pomodoro. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. . Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.
caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche	a) zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto; b) pH non superiore a 4,5; c) limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% e' ridotto in proporzione; d) impurezze minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico; e) acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto.

	<p>6. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.</p> <p>7. E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) sale alimentare; b) correttori di acidita' previsti dal decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209; c) spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti. <p>8. Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura.</p> <p>La passata di pomodoro deve avere i seguenti requisiti minimi:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei; b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori; c) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto; d) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1°giorno successivo alla scadenza del 2°triennio.
Caratteristiche della confezione	<p>Si richiedono conserve in contenitori di vetro in formati da 700/1000g. Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.</p> <p>E' richiesta la precisazioni in lingua italiana ed estera , dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia .</p> <p>Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg.</p>

Prodotto	<p>16b) POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p> <p>La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Caratteristiche Organolettiche	<p>Devono avere i seguenti requisiti minimi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei 2. essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale. 3. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto 4. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi 5. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4% 6. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 g di contenuto. 7. In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite. 8. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio:</p> <p>Latte da 0,4/1kg o da 2.5kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici;</p> <p>additivi :</p> <p>Possono inoltre essere aggiunti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cloruro di sodio in misura tale che la %dei cloruri del prodotto finito, espresso in cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco; • qualche foglia di basilico.

Prodotto	16c) CONCENTRATO DI POMODORO
Caratteristiche merceologiche	<p>Concentrato di pomodoro: salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio, la concentrazione deve essere indicata in etichetta</p> <p>Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura. Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente.</p> <p>Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore entro i limiti dei param. Gardner - odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco - residuo secco genuino: non inferiore al 28% - quoziente di purezza: non inferiore al 48% <p>Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti.</p>

prodotto	16d) PISELLI IN SCATOLA - Piselli medi fini, medi, extra fini
caratteristiche	Devono essere di colore omogeneo con sapore e odore caratteristici.

Prodotto	16e) TONNO AL NATURALE Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).
Caratteristiche merceologiche ed igieniche	<p>Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni); non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.</p> <p>L'indicazione «al naturale» è riservata ai prodotti per i quali viene utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) o una soluzione salina o acqua, con l'aggiunta eventuale di erbe, spezie o aromi naturali, quali definiti dalla direttiva 88/388/CEE.</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; deve essere conforme a quanto stabilito dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. e sue modifiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.</p> <p>Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.</p> <p>Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro;</p>
Caratteristiche della confezione	Contenitori in banda stagnata da 160g o, a richiesta, da 80g. La confezione deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

17) Prodotti ortofrutticoli

prodotto	17a) VERDURE SURGELATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: es. asparagi, basilico e prezzemolo tritati in confezione da 250g, bietola, carote a rondelle, cavolfiore a rosetta, cuore di carciofo, fagioli borlotti, fagiolini fini, finocchi a spicchi, funghi champignon tagliati, melanzane, odori misti, patate a spicchi, piselli fini, spinaci, zucchine a rondelle						
caratteristiche igienico sanitarie	devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge						
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie; 						
caratteristiche MERCEOLOGICHE:	<ul style="list-style-type: none"> devono essere di buona qualità; devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione; non devono essere presenti impurità; non devono essere presenti macchie; non devono essere presenti spaccature; non devono presentare imbrunimenti; <p>carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine;</p> <p>piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati;</p> <p>spinaci: devono essere in foglie intere;</p> <p>minestrone di verdura senza legumi</p> <table border="0"> <tr> <td>- patate</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>- zucchine</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>- carote</td> <td>19%</td> </tr> </table> <p>tutti i legumi assenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> i prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto; devono essere assenti additivi chimici; i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione; devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine; devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti; i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati; non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni 	- patate	30%	- zucchine	11%	- carote	19%
- patate	30%						
- zucchine	11%						
- carote	19%						
caratteristiche della confezione	Sono richiesti formati non superiori a 3 kg						

prodotto	17b) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DELLA IV GAMMA Esempio verdure: Carote, Patate, Finocchi, Zucchine, Peperoni, Carciofi, Broccoli, Minestrone, zucche, cicoria, bieta, Esempio frutta: mapo, banane, mela e pera da forno, pesche, pesche noci, Banane, Mandarinini, Mandaranci, Arance
caratteristiche organolettiche	Le verdure e gli ortaggi non devono avere odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura. Devono essere esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali). Le patate, in particolare, non devono presentare tracce di verde epicarpale né di germogliazione e marcescenza incipienti.

Limiti di contaminazione: Verdure e ortaggi della IV gamma

Parametri	Limiti
<i>Escherichia coli</i>	<100
<i>Muffe</i>	<200
<i>Yersinia enterocolica</i>	Assente in 25 g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

prodotto	17c)-FRUTTA E VERDURA FRESCHE: CARATTERISTICHE GENERALI Tutti i prodotti ortofrutticoli commestibili e commercializzati sul territorio.
CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA	Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza: <ul style="list-style-type: none"> • EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. E' ammesso il 5% della categoria I° o frutti con leggeri difetti • PRIMA: Prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti. • SECONDA : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimo per essere ammessi alla vendita
caratteristiche organolettiche	<p>I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi.</p> <p>- I Frutti della categoria I°, oltre a rispondere ai requisiti minimi , devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria "extra" è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia , quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.</p> <p>Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.</p> <p>- Le Verdure devono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste • essere di recente raccolta • essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei • essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso • non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi • la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile. <p>Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti; - abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale
caratteristiche merceologiche:	<p>Sono richieste, per le seguenti tipologie di prodotto fresco, esclusivamente forniture di prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica: patate, carote, insalata, mele Golden, banane.</p> <p>Per <u>prodotto "biologico"</u> si intende un prodotto conforme a quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>In caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del <u>prodotto a lotta integrata</u>. Per prodotto "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17</p>

	<p>Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio .</p> <p>Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati.</p> <p>I prodotti biologici importati di paesi terzi devono soddisfare le disposizioni stabilite dal Reg della Commissione CE 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi</p>
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio e etichettatura</p> <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche e costruiti a regola d'arte, in modo di assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.</p> <p>Gli imballaggi non saranno cauzionati e pertanto sono da considerarsi a rendere a spese e cura della Ditta fornitrice.</p> <p>I contenitori della frutta devono essere originali e non sostituiti con altro contenitore. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenente fogliame (insalata, ...) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e , se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro minimo. Il n. dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa qualità e quantità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p>In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, in lingua italiana, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto • prodotto, varietà e tipo • qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista • calibratura con l'indicazione espressa in cm dalle circonferenza min e max dei frutti contenuti, ove prevista <p>Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.</p> <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del n. o del peso min e max dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti biologici, dovranno essere provvisti di idonea documentazione ed etichettatura in conformità ai regolamenti comunitari

VERDURE

PRODOTTO	CARATTERISTICHE RICHIESTE
Cipolla categoria 1°	<p>Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.</p> <p>Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10mm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al max del 20% al calibro definito dal ricevente.</p>
Aglio categoria 1°	<p>Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili.</p>
Porri categoria 1°	<p>Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. E' ammessa una tolleranza di calibro pari al 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro min. definito dal ricevente.</p>
Carote categoria 1° da agricoltura biologica	<p>Devono essere intere , fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2cm per quelle che superano gli 8cm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibratura. Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.</p>

	<p>La calibrazione deve essere effettuata come segue :</p> <p>1) Per le carote novelle e varietà piccole:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il calibro min. è di 8gr di peso - il calibro max è di 150 gr di peso <p>2) Per le carote a radice grande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il calibro min. è di 50gr di peso
Cavoli e verze	<p>Devono essere interi e freschi. Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne. E' ammesso il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. La calibrazione è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i cavoli primaticci di 350 g • per gli altri cavoli di 500 g <p>I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.</p>
Spinaci categoria 1°	<p>Devono essere freschi e privi di stelo fiorifero. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10cm.</p>
Finocchi	<p>Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate. E' tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. Diametro min. 60 mm.</p>
Sedano	<p>Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. E' tollerato il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria. I sedani da coste sono classificati in :</p> <ul style="list-style-type: none"> - grossi (> 800 g) - medi (da 500 a 800 g) - piccoli (da 150 a 500 g)
Insalate categoria 1° da agricoltura biologica	<p>Devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. E' tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, quelle coltivate sottovetro 8 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo, mentre quelle coltivate sottovetro almeno 150 g al cespo.</p>
Pomodori categoria 1°	<p>Devono essere interi e sani. Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per ciascun collo, superiore al 15% in peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve superare il 10%. Il calibro min è fissato a 35mm.</p>
Peperoni categoria 1°	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II° o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori o inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5mm: nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <p>I) peperoni dolci lunghi: 30mm</p> <p>II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm</p> <p>III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm</p> <p>IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm</p>
Melanzane categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lieve difetto di forma - lieve decolorazione della base - lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore ai 3cm². <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>

Zucchine categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti purché non pregiudichino il prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>Devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3cm .</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.</p> <p>La calibrazione delle zucchine è determinata:</p> <p>a) nel caso di calibrazione per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 7 a 14 cm incluso • da 14 escluso, a 21 cm incluso • da 21 escluso, a 30 cm <p>b) nel caso di calibrazione per peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 50 a 100 g incluso • da 100 g escluso, a 225 g incluso • da 225 g escluso, a 450 g
Cetrioli	<p>Sono ammessi i seguenti difetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • leggero difetto di forma e sviluppo • leggero difetto di colorazione dell'epidermide • leggerissime ammaccature • leggera curvatura <p>Calibrazione:</p> <p>in pieno campo peso min. 180 g - in serra peso min. 250g</p>
Cavolfiori categoria 1°	<p>Possono presentare un leggero difetto di forma , di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie, foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato il 10%, in numero , di cavolfiori con caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero .Nella pratica vengono commercializzati secondo determinate pezzature corrispondenti ai diametri della seguente scala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pezzatura 9: diametro >18 cm • pezzatura 12: diametro da 15,5 a 18 cm • pezzatura 18: diametro da 13 a 15,5 cm • pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm
Carciofi categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature) • lievissime lesioni <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria , ma idonee al consumo</p> <p>b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al max un numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione.</p> <p>La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria EXTRA e I°, facoltativa per quelli della categoria II°:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro da cm13 ed oltre • diametro da cm11 inclusi a cm13 esclusi • diametro da cm9 inclusi a cm11 esclusi • diametro da cm7,5 inclusi a cm9 esclusi
Fagiolini categoria 1°	<p>Devono essere tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto), e praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da altri difetti.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II°, di cui un max del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza max del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • molto fini (larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm) • fini (larghezza non superiore a 9 mm) • medi (larghezza che può superare i 9 mm)

Albicocca categoria I°	<p>Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare il cm di lunghezza. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche superiori o inferiori di 3mm, al calibro indicato. Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie EXTRA e I°, facoltativa per la categoria II°. Il calibro min. è fissato dai 30 ai 38 mm di diametro rispettivamente per le categorie I° ed EXTRA.</p> <p>Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Reali d'Imola, Tonda di Castiglione e Boccuccia</p>
Susine categoria I°	<p>Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono: la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1/3 della lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine del calibro superiori o inferiori a quello indicato. Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza che potrà andare dai 25 ai 54mm. E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore ai 25mm.</p> <p>Cultivar richieste: Santa Rosa, Morettini, Shiro, Ozark Premier, Saturna.</p>
Ciliege categoria I°	<p>Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di ciliege non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturazione. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un max del 4% di frutti spaccati o baciati</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% di ciliege non rispondenti al calibro min. previsto, ma mai inferiore a 13 -15 mm.</p> <p>Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il calibro min. è fissato dai 15 ai 17 mm.</p>
Arance categoria I°	<p>Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc...</p> <p>Tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro superiore o inferiore a quello indicato. Le arance sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di max grossezza. Il diametro min. è fissato a 53 mm.</p> <p>La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.</p> <p>Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.</p>
Limoni categoria I°	<p>Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45mm per la categoria EXTRA, I° e II°.</p> <p>Cultivar richieste: Sicilia e Campania</p>

Mandarini categoria I°	<p>Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I mandarini sono calibrati in base al diametro, fissato a 45mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma a 35mm per Clementine e Monreal.</p> <p>Cultivar richieste: Paternò e Campania.</p>
Clementine categoria I°	<p>La calibrazione è determinata dal diametro della sezione max normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.</p>
Uva da tavola categoria I°	<p>Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto quelli della categoria EXTRA. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 gr per le varietà ad acino grosso e a 75 g per le varietà ad acino piccolo.</p> <p>La calibrazione per i grappoli ad acini grossi è di minimo 150 gr, per quelli ad acino piccolo 100 g.</p> <p>Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana e Olivella.</p>
Fragole categoria I°	<p>Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati</p> <p>b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.</p> <p>La calibrazione è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto.</p> <p>Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - varietà a frutto grosso: per categoria EXTRA 30 mm e I° 25 mm - varietà a frutto piccolo: per categoria EXTRA 20 mm e I° 15 mm -
Banane biologiche da commercio equo solidale	<p>Devono avere piccolo intero, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g; il calibro tra 40-50 mm.</p>
Kiwi	<p>I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.</p>
Cachi	<p>I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.</p>
Anguria	<p>I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.</p>
Melone	<p>I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.</p>

18) Carni

prodotto	18a) CARNE FRESCA DI SUINO CONFEZIONATA NEI SUOI TAGLI ANATOMICI, DI PROVENIENZA NAZIONALE lombi interi disossati (filone) taglio "bologna", coscia intera disossata, spalla intera disossata, pancetta tesa.
caratteristiche organolettiche	Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda. L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.
caratteristiche igienico-sanitarie	Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti
caratteristiche merceologiche:	Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classe S se oltre 60% carne magra; classe E se oltre 55% carne magra; classe U se carne magra compresa tra 50% e 55%; nella classificazione CEE delle mezzene). Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone. Il taglio a spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. LONZA Ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata traculo. Peso netto 3,5 kg. +/- 5%. SPALLA Sezionata nei singoli tagli anatomici privi di: grassi, residui cartilaginei ,ecc. e confezionati a pezzi singoli.
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile che deve indicare: <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico (fresco- congelato- surgelato) • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il "(data di scadenza) • modalità di conservazione • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente • data di confezionamento • sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra • su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato imballaggio: I tagli suini freschi dovranno in confezioni sottovuoto di peso non sup.re a 5kg.

Limiti di contaminazione: Carni suine

Parametri	Limiti tagli anatomici	Limiti prodotti derivati
Carica batterica mesofila	500000/g	2000000/g
E. Coli	200/g	500/g
Staphylococcus aureus	100/g	200/g
L. Monocytogenes	<110/g	<110/g
Anaerobi solfito riduttori	100/g	100/g
Salmonella spp.	Assenza in 25g	Assenza in 25g

prodotto	<p>18b) CARNI AVICOLE FRESCHE DI PROVENIENZA NAZIONALE CONFEZIONATE NEI SINGOLI TAGLI ANATOMICI</p> <p>Pollo: cosce e sovracosce, petto, fusi, fesa e sottofesa, fettine;</p> <p>Tacchino: fesa e sottofesa, arrosto di tacchino, fettine, tacchino per spezzatino</p>
caratteristiche organolettiche	<p><u>Caratteristiche delle carni di avicole</u></p> <p>i tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. Pertanto la cute se presente avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.</p> <p>L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, penne o piume</p> <p>Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</p>
caratteristiche igienico-sanitarie	<p>Le carni avicole : devono provenire da animali allevati sul territorio</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti</p>
Caratteristiche merceologiche:	<p>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO</p> <p>devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata • privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sovracosce) • la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni nè piume • non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni • il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti • non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottocoscie) • le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati nè trasudati • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>PETTO DI POLLO</p> <p>Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato</p> <p>FESA DI TACCHINO</p> <p>Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato.- Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p>

caratteristiche della confezione	<p>etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile: l'etichettatura delle carni avicole deve essere conforme alle norme specifiche:</p> <p>„« Regolamento (CEE) n. 1906/1990 del Consiglio del 26 giugno 1990 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame e successive modifiche/integrazioni „« Regolamento (CEE) n. 1538/91 del Consiglio del 05 giugno 1991 recante disposizioni di applicazione del Regolamento CEE n.1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame e successive modifiche/integrazioni Ordinanza del Ministero della salute del 26 agosto 2005 “ Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile” e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati deve riportare: ORIGINE del prodotto: - nel caso di materia prima italiana (carne allevata in Italia): la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali; b) Data o il numero di lotto di macellazione. c) Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione. -la classe di appartenenza (classe A o B); - il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate)</p> <p>-nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino)</p>
---	---

prodotto	18c) CARNI AVICOLE SURGELATE DI PROVENIENZA NAZIONALE
Caratteristiche merceologiche	Fettine di tacchino da 100 g, fettine di pollo da 100 g surgelate singolarmente
Caratteristiche microbiologiche, di etichettatura, igienico sanitarie	<p>Oltre alle caratteristiche richieste per le carni fresche, non ci devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -segni di un pregresso scongelamento; -Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori nomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.
Caratteristiche organolettiche,	assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, penne o piume.

prodotto	18d) CARNI DI CONIGLIO SURGELATE DI PROVENIENZA NAZIONALE:
Caratteristiche merceologiche	cosce di coniglio disossate surgelate singolarmente. Il prodotto deve essere privo di ossi o frammenti di ossi.
Caratteristiche igienico sanitarie	Le carni devono essere di provenienza nazionale o comunitaria. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004
Caratteristiche organolettiche	<p>non ci devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -segni di un pregresso scongelamento; -Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori nomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, peli.

prodotto	18e) CARNE BOVINA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici, di provenienza nazionale o comunitaria;
caratteristiche organolettiche	Porzionati non macinati: <ul style="list-style-type: none"> - occorre che sia definito il taglio: girello, fesa, noce, sottofesa; - colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione; - odore tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
caratteristiche igienico-sanitarie	Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, devono possedere bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004; Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.
caratteristiche merceologiche:	Per la classificazione delle carcasse di bovini adulti si fa riferimento alla tabella comunitaria stabilita dal Regolamento (CE) n. 1183/2006 del Consiglio del 24 luglio 2006 le cui disposizioni sono state comprese nel regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli. Il regolamento (CE) n. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008, che stabilisce le norme di attuazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 relativamente alla commercializzazione delle carni dei bovini di età non superiore a dodici mesi; il DECRETO 8 agosto 2008 stabilisce le modalità applicative dei regolamenti (CE) n. 234/2007 del Consiglio, e n. 566/2008 della Commissione, in materia di commercializzazione delle carni di bovini di età non superiore a dodici mesi Categoria V: bovini di età dal giorno della nascita sino al giorno in cui raggiungono 8 mesi, con lettera di identificazione «V»; Categoria Z: bovini di età dal giorno successivo a quello in cui hanno raggiunto 8 mesi, sino al giorno in cui raggiungono 12 mesi, con lettera di identificazione « Z». vitello, carne di vitello» per le carni ottenute da bovini della categoria «V»; «vitellone, carne di vitellone» per le carni ottenute da bovini della categoria «Z» A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni, B. carcasse di altri animali maschi non castrati, C. carcasse di animali maschi castrati, D. carcasse di animali femmine che hanno già figliato, E. carcasse di altri animali femmine. Devono essere carni di animali di età non inferiore ai 6 mesi. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 12 mesi. I tagli anatomici previsti sono: spalla, sottospalla, lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello, noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida) I tagli anatomici, devono essere stati ottenuti da bovini classificati secondo le griglie CEE. La frollatura deve essere di almeno 10 giorni.
Caratteristiche organolettiche	La carne deve: <ul style="list-style-type: none"> • presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; • presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine, assenza di insudiciamenti visivi; • essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;

caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura: oltre alle prescrizioni del D.Lgs 109/92, l'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dal (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, nonché alle indicazioni del D.M. 8 Agosto 2008. L'etichettatura deve essere inoltre conforme alla normativa che regola i prodotti biologici.</p> <p>Informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali; • il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione] • il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]». • paese di nascita • paese d'ingrasso. <p>imballaggio: I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto del peso singolo non superiore a 5 kgLa confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.</p>
Caratteristiche microbiologiche	I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti

prodotto	18f) CARNE BOVINA SURGELATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Caratteristiche igienico sanitarie, organolettiche, microbiologiche	<p>Oltre alle caratteristiche richieste per le carni fresche, non ci devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - segni di un pregresso scongelamento; - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.
Caratteristiche merceologiche	fettine di filetto bovino da 100 g surgelate singolarmente

19) Salumi

prodotto	<p>19a) PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</p> <p>La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg. La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 50 6 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore. La registrazione del prodotto a livello Comunitario nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 avvenuta con Regolamento CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.</p> <p>Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni</p>
-----------------	---

Caratteristiche igienico sanitarie	Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto
Limiti di contaminazione: prosciutto crudo	
Parametri	Limiti
clostridi solfito-riduttori	<1x10 ² ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Staphylococcus aureus	<5x10 ² ufc/g
L.Monocitogenes	Assente in 25g
Salmonella	Assenza in 25g
caratteristiche organolettiche e merceologiche,	Devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione
caratteristiche della confezione	Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva. Tranci confezionati in sottovuoto del peso compreso tra 2 kg e 3.5 kg. Su richiesta dovrà essere consegnato anche prosciutto intero disossato di peso non superiore a 7kg Etichettatura: Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> • “Denominazione di origine protetta” oppure il relativo simbolo comunitario • la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006”

prodotto	19b) PROSCIUTTO COTTO Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere ottenuti utilizzando cosce di suino, fresche o congelati, disossate o mondate. • Devono avere grasso duro, bianco e consistente. • Devono essere assenti difetti e alterazioni. • Devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. • Devono essere esenti da polifosfati. • Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg. • L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. • Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido. • La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. • La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali.
caratteristiche merceologiche:	L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%. I grassi devono essere il 6-10%. Non deve essere un prodotto “ricostituito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.
caratteristiche della confezione	Tranci confezionati sottovuoto da 500 g. A richiesta dovrà essere fornito prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva.

Limiti di contaminazione: prosciutto cotto

Parametri	Limiti
Clostridi Solfito-Riduttori	<1x10 ² ufc/g
E.Coli	assente in 1g
Staphylococcus Aureus	<10ufc/g
L.Monocitogenes	assente in 25g
Salmonella	assenza in 25g

prodotto	19c) BRESAOLA Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto.
caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg • L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62% • I grassi devono essere il 2-4%
caratteristiche della confezione	Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva.

Limiti di contaminazione: Bresaola

Parametri	Limiti
Clostridi Solfito-Riduttori	<1x10 ² ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<5x10 ² ufc/g
L.Monocitogenes	Assente in 25g
Salmonella	Assenza in 25g

Uova

prodotto	20) UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate													
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;- non devono essere presenti odori estranei.- devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio													
caratteristiche igienico sanitarie	<p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.</p> <p>Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie. Per i prodotti a base d'uovo, il regolamento fissa i seguenti criteri di igiene: enterobacteriaceae: n=5; m=10 ufc/g; M=100 ufc/g; c=2.</p> <table><tr><th>Parametri Microbiologici</th><th>Limiti</th></tr><tr><td>Batteri aerobici mesofili</td><td>100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobatteri</td><td>100 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>10UFC/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>assente/25 g in 5u.c.</td></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes</td><td>assente/25 g</td></tr></table>		Parametri Microbiologici	Limiti	Batteri aerobici mesofili	100.000 ufc/g	Enterobatteri	100 ufc/g	Staphylococcus aureus	10UFC/g	Salmonella	assente/25 g in 5u.c.	Listeria Monocytogenes	assente/25 g
Parametri Microbiologici	Limiti													
Batteri aerobici mesofili	100.000 ufc/g													
Enterobatteri	100 ufc/g													
Staphylococcus aureus	10UFC/g													
Salmonella	assente/25 g in 5u.c.													
Listeria Monocytogenes	assente/25 g													
caratteristiche merceologiche	<p>additivi: Il prodotto non deve contenere additivi</p> <p>Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>													
caratteristiche della confezione	<ul style="list-style-type: none">• Imballaggio: Confezioni da 1kg													

prodotto	<p>21) UOVA FRESCHE CATEGORIA A: uova di gallina intere conformi a quanto stabilito dal REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e successive modifiche, al regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova, e al Reg. (CE) N. 557/2007 della Commissione del 23 maggio 2007 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. 1028/2006.</p>
caratteristiche merceologiche	<p>Le uova della categoria A debbono presentare le seguenti caratteristiche di qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti; b) camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; tuttavia, per le uova commercializzate con la dicitura «Extra», l'altezza non deve superare i 4 mm; c) tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale; d) albume: chiaro, traslucido; e) germe: sviluppo impercettibile; f) corpi estranei: non ammessi; g) odori atipici: non ammessi. <p>Le uova della categoria A non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione.</p> <p>La data di durata minima è fissata al massimo al ventottesimo giorno dopo la deposizione. Qualora sia indicato il periodo di deposizione, la data di durata minima è determinata a decorrere dalla data di inizio di tale periodo.</p> <p>Le diciture «Extra» o «Extra fresche» possono essere utilizzate come indicazione supplementare della qualità sugli imballaggi contenenti uova della categoria A fino al nono giorno successivo alla deposizione.</p> <p>Le uova della categoria A sono classificate secondo le seguenti categorie di peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) XL — grandissime: peso pari o superiore a 73 g; b) L — grandi: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g; c) M — medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g; d) S — piccole: peso inferiore a 53 g.
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> - Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - non devono essere presenti odori estranei.
caratteristiche igienico sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico -sanitarie ottime • devono essere di produzione nazionale <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. I gusci devono essere puliti ed asciutti, senza tracce di feci o piume.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: Confezioni da 6</p> <p>Le indicazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 557/2007.</p> <p>Sull'imballaggio devono comparire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tipologia di allevamento delle galline ovaiole (uova da allevamento all'aperto, "uova da allevamento a terra", "uova da allevamento in gabbie", oppure "uova da agricoltura biologica") • il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio. • la data di durata minima (data di deposizione o scadenza) • la categoria di qualità (A) e di peso (xl, l, m, s) delle uova • La dicitura "extra" o "extra fresche" è ammessa soltanto se sull'imballaggio è indicata la data di deposizione (cioè quando la gallina ha fatto l'uovo) e il termine di 9 giorni dalla suddetta data, trascorsi i quali l'uovo non è considerato più extra fresco, ma soltanto fresco (categoria A)

Latte

prodotto	<p>22) LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO (zona di mungitura: Italia) come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91; DPR 54/97 deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg.CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:</p> <p>a) prova della fosfatasi alcalina negativa;</p> <p>b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;</p> <p>c) prova della perossidasi positiva.</p> <p>LATTE CRUDO PER FRESCO PASTORIZZATO: D.M. 184/91.</p> <p>a) requisiti chimico-fisici di composizione:</p> <p>peso specifico ρ_4^{20} 1.030 a 10°C;</p> <p>tenore di materia grassa: non inferiore al 3,00%;</p> <p>tenore di materia proteica: non inferiore a 28,0 g/l;</p> <p>tenore di materia secca sgrassata: non inferiore a 8,50%;</p> <p>punto di congelamento (indice crioscopico): non superiore a -0,520 °C;</p> <p>b) requisiti igienico-sanitari:</p> <p>tenore in germi a + 30°C (per ml): non superiore a 100.000;</p> <p>tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 400.000;</p> <p>residui chemio antibiotici (per ml):</p> <p>penicilline: inferiori a 0,004 microgrammi;</p> <p>altri: non rilevabili.</p>
Caratteristiche igienico sanitarie	<p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004, dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e dal D.M. 185/1991; rintracciabilità e scadenza sono stabilite dal DM 27 Maggio 2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco) e DM 14/01/05 (linee guida per la rintracciabilità del latte).</p> <p>Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.</p> <p>I requisiti microbiologici del latte pastorizzato sono quelli stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97</p>
caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.
Caratteristiche della confezione	<p>Confezioni da 1 litro</p> <p>Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.</p> <p>Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le confezioni di latte fresco devono riportare le indicazioni sulla provenienza del latte o sulla zona di mungitura oltre a quelle sullo stabilimento di confezionamento. L'obbligo è previsto dal Decreto del 14 gennaio 2005 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ha emanato le linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.</p>

Limiti di contaminazione: Latte pastorizzato
(secondo quanto disposto al Cap. II dell'Allegato C del D.P.R. 54/97)

Prodotto:	Numero unità campionarie	Limiti
Latte Pastorizzato (**)		
Germi patogeni	N = 5, C = 0	Assenza in 25 g m = 0, M = 0
Coliformi (per ml)	N = 5, C = 1	m = 0, M = 5
Tenore di germi a 21 °C (per ml) dopo incubazione a 6 °C per 5 gg.	N = 5, C = 1	m = 5 x 10 ⁴ M = 5 x 10 ⁵

(**) = in tutte le u.c. la fosfatasi deve dare esito negativa. Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte, da conservarsi ad una temperatura non > + 4°C.

prodotto	23) LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE Il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169: "latte Uht a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.
Caratteristiche igienico sanitarie	Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97;
Caratteristiche della confezione	Confezioni da 1 litro Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Prodotto:	Numero unità campionarie	Limiti
Latte UHT (*) Tenore di germi aerobi, mesofili a 30 °C (per 0,1 ml) dopo incubazione a 30 °C per 15 gg.	Controlli a sondaggio	≤ 10

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(*) = Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90 gg. dalla data di confezionamento

Limiti di contaminazione: Latte UHT

(secondo quanto disposto al Cap. II dell'Allegato C del D.P.R. 54/97)

Prodotto	Parametri Microbiologici	n.u.c.	Limiti
Latte UHT	n.totale colonie (flora aerobica +32°C e termofila +55°C)	5(1)	110/ml in tutte le u.c.

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(1) = per ogni temperatura di incubazione

Yogurt

prodotto	24) YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
Caratteristiche merceologiche	latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Tale latte fermentato viene ottenuto impiegando come materia prima latte fresco intero o parzialmente o totalmente scremato sottoposto ad un procedimento di bonifica termica (sterilizzazione o pastorizzazione) prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione. Le caratteristiche e le proprietà dello yogurt sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei suddetti microrganismi vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni per grammo di prodotto. Ciascuna delle due specie deve essere presente in quantità non inferiore a 1 milione per grammo. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dalle circolari ministeriali n. 2 del 4 gennaio 1972, n. 40 del 12 marzo 1974 e n. 9 del 3 febbraio 1986. Lo yogurt di tipo intero deve avere sostanza grassa non inferiore al 3%.; pH: da 3,5 a 4 Lo yogurt con aggiunta di altri ingredienti alimentari è il prodotto ottenuto aggiungendo allo yogurt o al latte utilizzato per la sua preparazione, altri ingredienti alimentari che non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% (m/m) sul prodotto finito. E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti. Lo yogurt dovrà essere intero naturale e alla frutta, senza pezzi ai seguenti gusti: albicocca, ciliegia, agrumi, pesca, pera, prugna, fragola. relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Gli additivi devono essere assenti

caratteristiche organolettiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (PH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore
Caratteristiche igieniche	Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.
caratteristiche della confezione	In confezioni da gr 125 la confezione non dovrà presentare - rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati - ammaccature che deprimono il contenuto Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Limiti di contaminazione: yogurt

Parametri	Limiti
Germi specifici di fermentazione vivi	$> 8 \times 10^9$ u.f.c /g
Coliformi	10 u.f.c/g
Staphylococcus aureus	Assenti in 1 g
Muffe	10 u.f.c /g
Lieviti	10 u.f.c /g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

25) Formaggi

prodotto	FORMAGGI Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato, totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina. La denominazione di "formaggio pecorino" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora. Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici. La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.
caratteristiche organolettiche	I formaggi dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.
Caratteristiche igienico sanitarie	Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore; devono essere privi di odori o sapori anomali, muffe, parassiti o altre alterazioni
caratteristiche merceologiche:	I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto In base alla percentuale lipidica del formaggio (che deriverà dal tipo di latte usato) è possibile distinguere: - Formaggi grassi: frazione lipidica $\geq 42\%$ - Formaggi semigrassi: frazione lipidica tra il 20 - 42% - Formaggi magri: frazione lipidica $\leq 20\%$ In base alla temperatura di lavorazione della cagliata si distinguono: - Formaggi crudi: $\leq 36^\circ\text{C}$ - Formaggi semicotti tra i $36 - 48^\circ\text{C}$ - Formaggi cotti tra i $48 - 50^\circ\text{C}$ additivi e conservanti: il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.
caratteristiche della confezione	imballaggio: Devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto. Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

prodotto	<p>Parmigiano Reggiano DOP (formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)</p> <p>"Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.. Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.</p> <p>Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90)</p> <p>Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia</p>
caratteristiche organolettiche e merceologiche	<p>Sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm. • Peso minimo di una forma: 24 kg. • Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale. • Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino. • Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante. • Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile. • Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%, Grasso sulla sostanza secca :minimo 32%. Umidità $\geq 25\%$ - $\leq 35\%$ <p>Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5% • Deve essere idoneo ad essere grattugiato
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio:</p> <p>Porzionato (sottovuoto) in confezioni da circa 1 kg</p> <p>Grattugiato in atmosfera modificata</p> <p>Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario • la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006"

Limiti di contaminazione: Parmigiano Reggiano

Parametri	limiti(1)	limiti(2)
E.Coli	(cc3) 10 ufc/g	(cc4) 100 ufc/g
Coliformi	(cc1) 100 ufc/g	(cc2) 1000 ufc/g
L.Monocitogenes	assente/25 g	assente/25 g
Staphylococcus aureus	(cc5) 10 ufc/g	(cc6) 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente/25 g	Assente/25g

(1) Per forme intere;

(2) Per prodotti porzionati

prodotto	<p>Mozzarella tipo fior di latte</p> <p>Formaggio di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.</p> <p>Formaggio fresco a pasta filata. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.</p>
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S. • Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancimento o altro • I singoli pezzi devono essere interi e compatti • Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato • Deve essere venduto in confezioni sigillate.
caratteristiche merceologiche:	<p>conservanti: assenti; tollerato potassio sorbato max 1000 mg/kg</p> <p>Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna</p>
Caratteristiche della confezione	<p>confezioni da :</p> <ul style="list-style-type: none"> -125 g sgocciolato o nominale - confezioni da 1 kg con liquido di governo

Limiti di contaminazione: Mozzarella

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	$M = 10^3$ $m = 10^2$ c=2 n=5	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L. Monocytogenes	Assente /25gr	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	$M = 10^2$ $m = 10$ n=5 c=2	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25gr n=5 c=2.	DPR14/01/97n.54

Prodotto	Stracchino e Crescenza Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vacca, e successivamente messo in commercio in forme squadrate. Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30 - 40 minuti a 31-33°C.
Caratteristiche Organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro; Non devono presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause Deve essere venduto in confezioni sigillate.
Caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s Deve avere una vita residua del 60% La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a 2 gg.
Caratteristiche della confezione	In confezioni da 1 kg e in monoporzione (circa 100g)

Limiti di contaminazione: Stracchino e Crescenza

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E.Coli	$M = 10^3$ $m = 10^2$ c=2 n=5	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L.Monocitogenes	Assente /25gr	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	$M = 10^2$ $m = 10$ n=5 c=2	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25gr n=5 c=2.	DPR14/01/97n.54

prodotto	Ricotta Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto
caratteristiche merceologiche:	conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209.
caratteristiche della confezione	Confezioni da 1.5 kg, 250 g e 100 g

Limiti di contaminazione: Ricotta

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	$M=10^3$ $m=10^2$ $c=2$ $n=5$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L. Monocytogenes	assente /25 g	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	$M=10^2$ $m=10$ $n=5$ $c=2$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	assente su 25 g $n=5$ $c=2$.	DPR14/01/97n.54

prodotto	Italico Formaggio molle de tavola a pasta cruda, a maturazione media ottenuto da latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Colore della pasta: giallo paglierino • Consistenza: elastica, morbida, a struttura compatta senza distacchi, occhiature e stratificazioni • Sapore e odore: dolce, leggermente burroso, e fondente in bocca, odore delicato • Struttura della pasta: morbida, burrosa, fondente, priva di occhiature • Crosta: sottile, dello spessore di circa 1 - 2 mm • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura • Il grasso minimo sulla s.s deve essere il 50%, DM 29/12/73
caratteristiche merceologiche:	additivi: rispetto del DM27/02/96 n.209 Periodo di maturazione 30 gg
caratteristiche della confezione	Imballaggio: porzionato

Limiti di contaminazione Italico

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	$M=10^3$ $m=10^2$ $c=2$ $n=5$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L. Monocytogenes	Assente /25 g	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	$M=10^2$ $m=10$ $n=5$ $c=2$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25 g $n=5$ $c=2$.	DPR14/01/97n.54

prodotto	Asiago DOP Tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi
caratteristiche generali	Formaggio a denominazione di origine DPR 21/12/78 Prodotto da puro latte vaccino Non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause Il grasso minimo deve essere il 24% La maturazione, deve essere compresa tra i 20 e i 40 gg per il tipo pressato, e di circa 1 – 2 anni per il tipo "Allevato"
caratteristiche della confezione	I formaggi con denominazione d'origine (D), se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81

prodotto	Fontina Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta una acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C. La denominazione Fontina, è riservata al prodotto indicato nel DPR n.1269 del13/10/55.
caratteristiche organolettiche	Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane • peso da 8 a 18 kg con variazioni in + o in -, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • dimensioni : altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in + o in - , per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • crosta compatta , sottile, dello spessore di circa 2 mm pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi; temperatura:6-10°C e , comunque non oltre i 12°C; umidità: 900 saturazione ottenute per naturale condizione di casera
caratteristiche della confezione	Formato sottiletta e in tranci confezionati non superiori a 2.5kg

prodotto	Emmental La denominazione Emmental è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Deve avere consistenza soda e elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente • Non devono presentare difetti quali gessosità e gonfiore • Il sapore deve essere fresco e dolce, esente da amarore • Il colore deve essere idoneo e non devono esserci colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastro sulla superficie o all'interno della pasta.
caratteristiche merceologiche:	Il grasso presente, in rapporto alla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, e deve avere una maturazione di circa 3 mesi.
caratteristiche della confezione	In tranci non superiori a 2.5 kg o monoporzioni da 100 g

prodotto	Caciotta mista Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino e di pecora
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%
caratteristiche della confezione	imballaggio: In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da g 80

prodotto	Casatella Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza soda, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%
caratteristiche della confezione	imballaggio: : In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da 80 g
prodotto	Belpaese Formaggio prodotto con latte di vacca a pasta molle burrosa
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Colore paglierino chiaro e di gusto delicato, poco accentuato, morbido • Consistenza molle ma elastica • crosta liscia e compatta .
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo in rapporto alla s.s non deve essere inferiore al 50% (DM29/12/73) • Si presenta in forme cilindriche e viene commercializzato dopo una stagionatura di 3-4 settimane
caratteristiche della confezione	: In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da 80 g

prodotto	Taleggio Tipo di formaggio stracchino, molle e stagionato.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Pasta molle
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo in rapporto alla s.s. non deve essere inferiore al 48%, D.M.29/12/73. Devono essere maturi (tempo di maturazione 40 gg.)
caratteristiche della confezione	etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

prodotto	Robiola Formaggio della Lombardia, dolce, tenero, non stagionato
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti da latte vaccino fresco • Il grasso minimo sulla s.s. deve essere non inferiore al 50%, DM 29/12/73 • Devono essere maturi
caratteristiche della confezione	etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura monoporzioni da 100 g

prodotto	Formaggio molle monodose
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere di latte di vacca intero, maturazione da pochi gg. ad un mese • Composizione % media: <ul style="list-style-type: none"> - grasso secco non < al 50% - grado rifrattometrico a 35°C compreso tra 44 e 48 % - relazione Villavacchia: negativa • A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente Coloranti artificiali e Conservanti: assenti

prodotto	Formaggini da 25/30 g. di latte di vacca intero, maturazione da pochi giorni ad un mese.
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> - grasso secco non inferiore al 50%; - grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%; - relazione Villavecchia: negativa; - coloranti artificiali: assenti; - polifosfati: assenti. <p>A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente.</p>

26) PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTO	26) PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI
Caratteristiche merceologiche	<p>pesce surgelato di prima qualità, provenienza CEE, preparato a filetti separati singolarmente. la pezzatura deve essere omogenea e costante. i filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.</p> <p>Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 ;</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di Platessa, Palombo in tranci, Sogliola, Nasello, Merluzzo, Pesce Spada, Seppie intere spellate.</p> <p>L'importazione dei prodotti della pesca armonizzati è consentita solo da Paesi Terzi compresi nell'elenco , allegato II, della Dec.2006/766/CE con le limitazioni ivi specificate, da stabilimenti inclusi nelle liste comunitarie tenendo conto delle misure restrittive derivanti da allerta comunitari o da clausole di salvaguardia</p> <p>Il prodotto deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004: Il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta; Il marchio deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.</p>
Caratteristiche igienico sanitarie	<p>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;</p> <p>- i prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.</p> <p>I prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore. I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti</p>
Caratteristiche della confezione	<p>l'etichettatura prevede obbligatoriamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -denominazione commerciale della specie -denominazione scientifica della specie -metodo di produzione (pescato o allevato) -la zona di cattura: -per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine -per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO): -la denominazione di surgelato -la percentuale di glassatura -il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore -le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione -l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato -le eventuali istruzioni per l'uso -l'indicazione del lotto -il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea -le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento -la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale

27) PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- i lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute. Con la definizione "lattanti", dal punto di vista giuridico, si indicano i bambini d'età inferiore a 12 mesi; con la definizione "bambini nella prima infanzia", i bambini d'età compresa da un anno fino a tre anni.

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Dovranno quindi essere forniti alimenti dietetici per la prima infanzia (pastine dietetiche prima infanzia, liofilizzati, omogeneizzati, biscotti prima infanzia, farine latte, crema di riso, semolino con integratori dietetici, ecc.), nonché gli altri prodotti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti sopra specificati tra cui rientrano, a titolo esemplificativo, i soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia).

Prodotti per la prima infanzia

PRODOTTO	CARATTERISTICHE GENERALI
Biscotti per la prima infanzia	Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.
Semolino con integratori dietetici	Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Farina latte	Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Liofilizzati di carne e di pesce	Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello, ecc...eventualmente addizionata con farina di riso e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Liofilizzati di carote	Prodotti con carote liofilizzate E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi
Crema di riso	Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Biscotti senza glutine	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
Biscotti secchi	Il prodotto deve risultare indenne d'infestanti, parassitari, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: <ul style="list-style-type: none">- Presenza di macchie- Spezzature o tagli- Rammollimenti atipici- Sapore e odore anomali
Pastina dietetica prima infanzia senza glutine	Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13% lipidi 3,5% carboidrati 82,3% umidità 12,5% Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.
Biscotti aproteici	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici	Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Latte in polvere per lattanti	Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

caratteristiche della confezione dei biscotti	<p>Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • peso netto • elenco degli ingredienti • ditta produttrice • modalità di preparazione • analisi chimica del prodotto • data di scadenza • luogo di produzione
caratteristiche della confezione dei prodotti dietetici per l'infanzia	<p>Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari • elenco degli ingredienti • gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari • peso netto • termine min di conservazione • le modalità di conservazione e di uso qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto • le istruzioni per l'uso • il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100ml di prodotto(come da DL n.77 del 16/02/93) • indicazione in Kcal e in Kjoule del valore energetico • il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE • sede dello stabilimento • analisi chimica del prodotto(composizione analitica centesimale)

Alimenti per celiaci: pasta in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, ecc) in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, biscotti, gnocchi, ecc

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto all'Associazione Italiana Celiachia.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti.