

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

SEDE LEGALE: VIA G. PORZIO, CENTRO DIREZIONALE, ISOLA F13 - 80143 NAPOLI

ALLEGATO [B]

(AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO):

CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI

Gara per l'affidamento biennale del

**SERVIZIO DI GESTIONE E CONDUZIONE DELLA BUVETTE DEL
CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA**

CODICE C.I.G.: 7632675AA8

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

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

Tutti gli altri prodotti non inclusi nell'allegato devono intendersi conformi ai massimi livelli di qualità ed igiene.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D.Lgs 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002.

ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: D.Lgs 27.01.1992 n. 109, D.Lgs 16.02.1993 n. 77, D.Lgs 25.02.2000 n. 68, D.Lgs 10.08.2000 n. 259 e al D.Lgs 23.06.2003 n. 181, Dir. 20.03.2000 n. 2000/13 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Non sono ammesse etichettature con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

IMBALLAGGI – RECIPIENTI

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, il D.Lgs 05.02.1997 n. 22, il DECR. MINISAN 21.03.1973 e s.m.i..

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

CONFEZIONI

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

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

I PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme

cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo.

Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

- 1) **I prodotti da agricoltura biologica** devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01.01.2009), che abroga il regolamento CEE 2092/91.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

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

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

- 3) **I prodotti tipici** sono precisamente identificati come:

- **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione.

Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** marchio volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg. CEE 2082/92 e s.m.i.).

I prodotti agroalimentari "tradizionale" si intendono quei prodotti regolamentati dal Decreto MIPAF 18.07.2000.

I prodotti convenzionali: tutti gli altri prodotti.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si intendono i prodotti di cui al D.Lgs 27.01.1992 n.111 e s.m.i.

Protezione dei soggetti malati di celiachia di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

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

Prodotto in conformità a quanto previsto secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.

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

Confezionamento: secondo richiesta.

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

PANE FRESCO DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E DA LABORATORIO ARTIGIANALE

Descrizione: Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i..

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0"), acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante, né dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

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

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro);

– non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).

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

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè “in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale) e dal DECR. MINISAN 21.03.1973 e s.m.i.. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal DECR. MINISAN 21.03.1973 e successive integrazioni e/o modificazioni.

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

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

PANE GRATTUGGIATO

Descrizione: derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

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

PASTA FRESCA PER PIZZA

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

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

Etichettatura: deve essere conforme a quanto previsto secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.

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

Confezionamento: preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 230 x 230 mm. atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm, deve pesare 200 gr. circa.

Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

Conservare il prodotto a temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

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

COLOMBE, PANETTONI, PANDORO

Descrizione: prodotti secondo il Decr. mitt. 22.07.2005 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

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

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

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe.

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

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

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

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

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE

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

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

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

Confezionamento: in confezioni singole da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

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

RISO FINO RIBE PARBOILED

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. In sacchi di materiale ad uso alimentare.

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

RISO SUPERFINO ROMA

Descrizione: È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. In sacchi di materiale ad uso alimentare.

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

FARRO

Descrizione: I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/2007.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - data di raccolta

– disciplinare di riferimento.

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

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

TORTELLINI SECCHI CON CARNE

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

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

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

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

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

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

TUBERI FRESCHI

PATATE

Descrizione: prodotti di 1ª categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine – categoria merceologica - specie - calibro.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

LEGUMI ESSICCATI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE ED PER I LEGUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007;
- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del D.Lgs 25.01.1992 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs 27.01.1992 n. 109;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

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

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

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

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

ORTAGGI FRESCHI

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, broccoli, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavoli di Bruxelles, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rucola, scarola, sedano, songino, spinaci, zucchini, zucca.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

– Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

– Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

In applicazione al Reg. CE 834/2007, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione

Convenzionale

Descrizione: Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine – categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

Da Agricoltura integrata

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

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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

ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

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

Convenzionale

Descrizione: Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura – origine

Disposizioni generali relative al confezionamento:

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

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

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

BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;

– aroma intenso e caratteristico.

PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:

- temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 7 giorni; durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate.

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

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

Disposizioni generali relative alla produzione

Convenzionale

Indicazioni obbligatorie: produttore - natura - origine - data di confezionamento - data di scadenza.

Da agricoltura integrata

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

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di certificazione.

Disposizioni generali relative al confezionamento

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

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

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

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA**FRUTTA FRESCA****Da Agricoltura biologica****Riferimenti normativi:**

– norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.04.1962, n. 283, art. 5 e s.m.i..

Disposizioni generali relative alla qualità

I frutti devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei;

privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;

- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. CE 834/2007, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE". La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza. Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, ananas, angurie, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva. La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità.

FRUTTA DI IV GAMMA

Prodotti da **agricoltura biologica** o convenzionale.

Tipologia di frutta:

- 1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi
- 2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.
- 3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

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

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

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

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

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

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Descrizione: Dovrà essere prodotto con proteine vegetali in quantità non inferiore al 53%, sale marino, ortaggi disidratati (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%. L'estratto di verdure deve essere ottenuto come descritto nell'art. 7 del D.P.R. n. 567 del 30.05.1953 e s.m.i.. Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Dovrà essere privo di glutine, latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: Confezioni da Kg. 1 o 500 gr. in barattoli di materiale plastico per uso alimentare. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del preparato per brodo.

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i..

CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: di piccole dimensioni.

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

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

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

I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.03.1973 e s.m.i..

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

VEGETALI SOTT'OLIO

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

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

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

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

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

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Descrizione: I prodotti, nella scelta sono da preferire le varietà di origine regionale, devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.06.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.04.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.02.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.1995 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.Lgs 27.01.92 n. 109 e s.m.i..

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

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

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa.

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

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) o altro.

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO

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

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

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

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

FUNGHI SECCHI

Descrizione: Con la denominazione di "secchi", possono essere posti in commercio appartenenti alle seguenti specie e varietà:

- a) Boletus edulis e relativo gruppo
- b) tutte le specie di Cantharellus
- c) Agaricus bisporus
- d) Marasmius oreades
- e) Auricularia auricula-judae

È obbligatorio nell'etichettatura dei secchi la dizione "contenuto conforme alle legge".

Il valore di umidità del prodotto preimballato non può essere superiore al 12% più o meno 2m/m.

Confezionamento: secondo richiesta. Devono portare sulla confezione chiusa con almeno metà di una facciata trasparente, l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico del fungo contenuto.

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

MAIONESE

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

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa.

Colore: giallo, tipico del prodotto.

Odore, sapore: delicato, agro.

Ph: 3,3 - 3,6

Acidità: 0,4 -0,5 %

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

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

ORTAGGI SOTT'ACETO

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

Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino di buona qualità.

Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

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

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

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lgs 27.01.1992 n. 110 e s.m.i.; Decr. MININDUSTRIA 25.09.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs 27.01.1992 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs 27.01.1992 n. 109 e dal D.Lgs 27.01.1992 n. 110.

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

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Da Agricoltura biologica

Caratteristiche generali:

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

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbe, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

MINISTRONE

Descrizione: Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità. Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole.

Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il prodotto ha una vita residua superiore al 50%.

- Fagioli finissimi: preparati da fagiolini freschi e maturi, ottenuti dalla specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L. , dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.
- Fagioli: preparati da fagioli freschi e maturi ottenuti dalla specie *Phaseolus coccineus* dai quali sono stati eliminati i bacelli
- Minestrone: composto da 11 tipi di verdure secondo le seguenti percentuali indicative: patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%.

Confezionamento: Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore. Le confezioni sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI

PASTA PER LASAGNE

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

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Confezionamento: in sacchetti pvc da 1Kg..

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

RAVIOLI DI CARNE

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

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

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale);
- Ripieno (carne bovina e avicunicola, formaggio grana, pangrattato, ortaggi, uova fresche pastorizzate, sale e spezie). Le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.

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

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

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

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi (55%), spinaci freschi, parmigiano reggiano, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

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

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

GNOCCHI DI PATATE

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

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo " a ciclo chiuso ed automatizzato", al

fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

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

Confezionamento: secondo richiesta.

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

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CARNI REFRIGERATE (BOVINE - AVICUNICOLE - AVICOLE - EQUINE)**Condizioni generali delle carni bovine:**

in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D.Lgs n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;

- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente. La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella seguente:

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

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 04.04.1964 n. 171 art. 2, L. 21.12.1999 n. 526 e s.m.i..

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

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

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

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

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

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

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

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

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

SUINO DISSOATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.04.1962 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26.03.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

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

LONZA DI SUINO DISSOATA

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.02.90 n. 30 e Decr. 16.02.1993 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

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

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

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

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.04.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, D.Lgs 06.11.2007 n. 193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:

- convenzionale;
- estensivo al coperto: (polli);
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.

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

POLLI A BUSTO

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91, nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza

soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe "A", di buona conformazione e di adeguata maturità.

Confezionamento ed etichettatura: data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

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

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

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

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

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

FESA DI TACCHINO MASCHIO

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PETTO DI POLLO SENZ'OSSO DA GR. 350 CIRCA

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PANCETTA DI SUINO

Descrizione: I prodotti sono: lardo fresco, pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli.

Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. La stagionatura deve essere dichiarata.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrito.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote;

cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

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

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

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

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

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

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto tipico

Descrizione: ai sensi della L. 13.2.90 n. 26.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.
Caratteristiche merceologiche: forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.; peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante

e caratteristico; la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura: non inferiore a 16 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

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

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

SALSICCIA DI PURO SUINO

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

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

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

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

WURSTEL DI PURO SUINO

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

Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 caduno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITÀ

Convenzionale

Descrizione: produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

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

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

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.04.1954 n. 125; della L. 19.02.1992, n. 142 e s.m.i.

Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.1925 n. 2033 e s.m.i..

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i..

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

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

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

Disposizioni generali relative al confezionamento:

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

BESCIAMELLA U.H.T.

Descrizione: Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asepticamente in brick, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa, colore bianco tipico, odore tipico della besciamella.

Ingredienti: latte intero, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale.

Confezionamento: formato 500 ML. o secondo richiesta.

BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

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

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

Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

BURRO DI QUALITÀ

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.1956 n.1526, L. 19.02.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

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

CACIOTTA MISTO PECORA

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

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

CRESCENZA - STRACCHINO

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

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

EMMENTHAL

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

Stagionatura minima due mesi.

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

FONTAL

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

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

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio. La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

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

ITALICO

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

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

MOZZARELLA FIORDIATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE**Di produzione regionale**

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

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

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

PANNA DA CUCINA UHT

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

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

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**Prodotto tipico**

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955 modificato dal D.P.R. 09.02.1990 e s.m.i..

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

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

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

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22.09.1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

RICOTTA

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

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

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

YOGURT INTERO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

YOGURT MAGRO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

YOGURT ALLA FRUTTA

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

TOFU O FORMAGGIO DI SOIA

Descrizione: Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia; deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.

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

BUDINO DI SOIA

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

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

UOVA FRESCHE IN GUSCIO

Descrizione: Le uova da somministrare, da gallina di produzione nazionale, prodotte in allevamenti all'aperto (TIPO 1) e in condizioni igienico sanitarie ottimali, dovranno essere di categoria A, fresche e selezionate con guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm., albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, tuorlo ben maturo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Vi dovrà essere inoltre, assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Le uova dovranno essere categoria di peso M (53-63 g) esenti da corpi estranei, confezionate in piccoli e grandi imballaggi, provenienti da un centro di imballaggio autorizzato e non debbono aver subito alcuna refrigerazione né trattamento di conservazione nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova. Come da D.Lgs 65/93.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.1992 e s.m.i..

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

Confezionamento: Tonno in confezione da 1,3 Kg. netti, in salamoia.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.1992.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24.11.1981 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

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

L'olio di governo deve essere di oliva.

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

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o

altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

Confezionamento: Tonno in confezione da Kg. 1,750 o Kg. 2,500 netti.

In banda stagnata o bag in box.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i..

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

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

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, nè aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%.

Il prodotto non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; inoltre, deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alla normativa vigente ed in stabilimenti riconosciuti CEE.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve risultare conforme alla normativa vigente ed in particolare le confezioni devono;

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30/04/1962 e s.m.i.;
- riportare la data di confezionamento e/o scadenza come da D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

I prodotti, trasportati in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura di almeno -18°C, devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente tra 0 e +4°C).

I prodotti ittici non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere per "filetti" o "i cuori ottenuto esclusivamente dalle specie ittiche riferite al D.M. 15.07.1983 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e pelle, surgelato singolarmente ed ottenuto da tagli anatomici interi, con pezzatura uniforme e privo di ritagli e non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici; si ammette la presenza di alcuni filetti spezzati.

La percentuale di acqua di scongelamento, effettuato a +4°C per 24 ore, non deve essere superiore al 20% per i filetti di platessa, i cuori di merluzzo, i naselli e le code di rospo, e del 15% per i filetti di merluzzo, i tranci di palombo e le seppie.

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni prodotto, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

L'odore del pesce deve essere gradevole ad una temperatura del prodotto di 15°-20° e la consistenza della carne deve essere soda ed elastica; il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. del 9.12.1993.

I prodotti consegnati devono presentare la data di scadenza per l'utilizzo del prodotto non inferiore a tre mesi. Il pesce richiesto è il seguente:

- Filetti di platessa; pz. da gr. 150-180;
- Filetti di merluzzo, nasello, halibut; pz. da gr. 120-180;
- Cuori di merluzzo o nasello: pz. da gr. 90-120;
- Tranci di palombo o halibut; pz. da gr. 150-180;
- Seppioline: pz. da gr 80-120.

La ditta fornitrice non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto non rilevati all'atto della consegna.

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

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi" selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti.

L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.
- Impanatura non superiore al 35 %.

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

CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi".

- Glassatura (%) 10
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20/25

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

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

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

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

– Glassatura (%) 10

– Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

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

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

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

– Glassatura (%) 10

– Calo di peso dopo scongelamento (%) 20/25

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

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

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

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle

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

– Glassatura (%) 10

– Calo di peso dopo scongelamento (%) 20/25

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

Nel caso di prodotto già panato gli ingredienti devono essere i seguenti: filetti di platessa, panatura (acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero, amido di patata, sale, pepe), senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

– Pesce 60 %.

– Impanatura non superiore al 40 %.

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

FILETTI/TRANCI DI PALOMBO

Descrizione: Il prodotto deve essere mantenuto a una temperatura uguale o inferiore a 18°C.

In particolare, i prodotti devono essere decapitati e accuratamente spellati ed eviscerati.

I prodotti non devono presentare:

– macchie di sangue

– pinne esterne o parti di pinne

– difetti di colorazione della carne.

I tranci non devono presentare residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3 cm².

La pezzatura deve essere uniforme.

Dopo la cottura il prodotto deve presentare:

– sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli;

– la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa.

Parametri fisici:

Glassatura massima dichiarata 20%

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

GELATI

Descrizione: IL prodotto deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati e deve essere fornito in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate ed i gelati devono essere igienicamente preparati (privi di inquinamento microbico e con carica batterica inferiore a 100 mila germi per grammo).

È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico (D.M. 22.12.1967, art, 3) o comunque non naturale, nonché di glutine.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento incipiente. Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto. Il gelato richiesto è ai gusti frutta, vaniglia, cioccolato, fiordilatte, crema. Per il gelato al latte si fa riferimento a quanto previsto per i prodotti a base di latte dal D.P.R. 14/01/1997 n. 54 e relativo Regolamento delle Direttive CEE n. 92/46 e 92/47..

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: D.Lgs 25.01.1992 n.105, D.Lgs 04.08.1999 n. 339, L. 01.03.2002 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.09.2003 e 29.12.2003 e s.m.i..

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

Confezionamento: Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto. Il gelato richiesto è ai gusti frutta, vaniglia, cioccolato, caffè, fiordilatte, crema. Per il gelato al latte si fa riferimento a quanto previsto per i prodotti a base di latte dal D.P.R. 14.01.1997 n. 54 e relativo Regolamento delle Direttive CEE n. 92/46 e 92/47.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.Lgs 27.01.1992 n. 109 e s.m.i..

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: D.Lgs 25.01.1992 n.105, D.Lgs 04.08.1999 n. 339, L. 01.03.2002 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.09.2003 e 29.12.2003 e s.m.i..

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: D.Lgs 21.05.2004 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.06.1997 n. 312. e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

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

Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo".

SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %

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

Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE DI SOIA

Descrizione: Prodotto destinato ad alimentazione particolare; può essere anche utilizzato in sostituzione del latte vaccino nei casi di intolleranza alle proteine di quest'ultimo.

Ingredienti: Bevanda 100% vegetale, a base di soia, olio di lino, acqua.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto della normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Indicazioni obbligatorie: disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

Confezionamento: da 500 ml.

Etichettatura: deve riportare il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI – PRODOTTI. DOLCIARI - MIELE - GELATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Lgs 27.01.1992 n. 109 e s.m.i..

SALE MARINO GROSSO E FINO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.1997 n. 106, L. 21.03.2005 n. 55, D.M. Salute 29.03.2006 e s.m.i.).

È permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal D.M. 10.8.1995 n. 562 e s.m.i.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO

Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n. 2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

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

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al D.M. 9.10.2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione acini proveniva/a (l. 1311 1160 n. 1407, D.M. 31.10.1987 n. 509 e Regolamento CEE n. 1915/87 del 02.07.1987 e Leggc 05.02.1992, n. 169 relativa al riconoscimento della denominazione di origine controllata).

L'olio extra vergine di oliva di origine controllata dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, con l'indicazione della zona di produzione, non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di raneido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli o semi di alcun genere. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala (art. 5, L. 13.11.1960 n. 1407).

L'olio a denominazione di origine controllata sulle bottiglie o sul contenitore deve riportare oltre alle indicazioni previste, anche la denominazione di origine sotto la quale l'olio è posto in vendita, seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" e dalla dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" o "olio imbottigliato nella zona di produzione", o altre indicazioni equipollenti a seconda che l'imbottigliamento del prodotto sia effettuato all'interno della zona di produzione, dal produttore o da terzi.

L'olio extra vergine di oliva e/o l'olio extra vergine di oliva di origine controllata rappresentano l'unico condimento utilizzato per tutte le preparazioni, con impiego preferibilmente al crudo.
Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Descrizione: Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n.1002/1989.

Confezionamento: in contenitori sigillati da l. 1. L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

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

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

Etichettatura: a norma di legge.

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

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

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986.

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

Etichettatura: a norma di legge.

ZUCCHERO SEMOLATO

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

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

LIEVITO PER DOLCI

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

Confezionamento: bustine monodose da gr. 16.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

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

Confezionamento: Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni generali

ZAFFERANO IN POLVERE

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

INDICE

DISPOSIZIONI GENERALI	2
ETICHETTATURA	2
IMBALLAGGI – RECIPIENTI	2
CONFEZIONI	2
I PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA	2
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	4
FARINA BIANCA TIPO “0” E TIPO “00”	4
FARINA BIANCA TIPO “0” E TIPO “00”	4
FARINA DI MAIS PER POLENTA	4
PANE FRESCO DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E DA LABORATORIO ARTIGIANALE	4
PANE GRATTUGGIATO	5
PASTA FRESCA PER PIZZA	5
BASE PER PIZZA	5
COLOMBE, PANETTONI, PANDORO	6
PASTE ALIMENTARI	7
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	7
PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE	7
RISO FINO RIBE PARBOILED	7
RISO SUPERFINO ROMA	8
FARRO	8
TORTELLINI SECCHI CON CARNE	8
PRODOTTI SENZA GLUTINE	8
TUBERI FRESCHI	9
PATATE	9
LEGUMI ESSICCATI	9
ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA	10
ORTAGGI FRESCHI	10
ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA	11
BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO	11

PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA	12
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA	13
FRUTTA FRESCA	13
FRUTTA DI IV GAMMA	14
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	15
PREPARATO PER BRODO VEGETALE	15
CAPPERI SOTTO SALE	15
VEGETALI SOTT'OLIO	15
POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO	15
OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA	16
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO	16
FUNGHI SECCHI	16
MAIONESE	17
ORTAGGI SOTT'ACETO	17
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	18
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	19
MINISTRONE	19
PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI	20
PASTA PER LASAGNE	20
RAVIOLI DI CARNE	20
RAVIOLI MAGRI	20
GNOCCHI DI PATATE	20
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CARNI REFRIGERATE (BOVINE - AVICUNICOLE - AVICOLE - EQUINE)	22
CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	23
CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	23
SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO	24
LONZA DI SUINO DISOSSATA	24
CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	25
POLLI A BUSTO	25
COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO	26
FESA DI TACCHINO MASCHIO	26
PETTO DI POLLO SENZ'OSSO DA GR. 350 CIRCA	26

PANCETTA DI SUINO	27
PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI	27
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	27
SALSICCIA DI PURO SUINO	28
WURSTEL DI PURO SUINO	28
LATTE	29
LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITÀ	29
LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO	29
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO	30
BESCIAMELLA U.H.T.	30
BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA	30
BURRO DI QUALITÀ	31
CACIOTTA MISTO PECORA	31
CRESCENZA - STRACCHINO	31
EMMENTHAL	31
FONTAL	32
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE	32
ITALICO	32
MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE	32
PANNA DA CUCINA UHT	32
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	32
RICOTTA	33
YOGURT INTERO	33
YOGURT MAGRO	33
YOGURT ALLA FRUTTA	33
TOFU O FORMAGGIO DI SOIA	33
BUDINO DI SOIA	34
UOVA FRESCHE IN GUSCIO	34
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	35
TONNO AL NATURALE	35
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	35
PESCE CONGELATO/SURGELATO	36
BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI	37

CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI	37
FILETTI DI HALIBUT SURGELATI	38
FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATI	38
FILETTI DI PLATESSA SURGELATI	38
FILETTI/TRANCI DI PALOMBO	39
GELATI	40
BEVANDE	41
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE	41
SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE	41
SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %	41
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	42
LATTE DI SOIA	42
SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI – PRODOTTI. DOLCIARI - MIELE - GELATI	43
SALE MARINO GROSSO E FINO	43
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO	43
OLIO MONOSEME DI ARACHIDE E DI GIRASOLE	44
ACETO DI VINO BIANCO	44
ZUCCHERO SEMOLATO	44
LIEVITO PER DOLCI	44
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	44
ZAFFERANO IN POLVERE	45