

-

Allegato A al Capitolato – Scaffale delle Derrate

Sommario:

1. Tipologia delle derrate
2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti
3. Vita residua dei prodotti (shelf life)
4. Garanzie sui prodotti
5. Limite di cariche microbiologiche delle derrate alimentari
6. Requisiti qualitativi delle principali derrate
 - 6.1 confezionamento e trasporto
7. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche
 - 7.1 Prodotti congelati/surgelati
 - 7.2 Prodotti ortofrutticoli freschi
 - 7.3 Prodotti vegetali surgelati
 - 7.4 Prodotti di salumeria
 - 7.5 Salumi affettati monodose
 - 7.6 Prodotti Ittici
 - 7.7 Yogurt
8. Tabelle alimentari delle principali derrate

1 Tipologia delle derrate (Vengono di seguito evidenziati con asterisco * i contenuti di cui al D.M. n. 65 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 2020 (CAM))

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- a) ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate;
- b) alle “Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari” di cui al presente Allegato 1 “ Scaffale delle derrate”;
- c) ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti, anche con riferimento al Regolamento CE n.1881/2006 e Direttiva 96/5/CE del 16.02.1996 se ed in quanto applicabili;

Le forniture di derrate alimentari e non dovranno inoltre essere conformi al D.M. n. 65 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 2020 (CAM) di cui si riportano i tratti principali .

* I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- *** Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali:**
 - devono provenire: - **per il 50 %** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - **almeno un'ulteriore somministrazione di frutta** deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
 - **la frutta esotica** (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di

una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;

- **l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione** secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al D.M. n. 65 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 2020, oppure secondo i calendari regionali;
- sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **Pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, polenta, prodotti trasformati**, devono provenire:
 - **per almeno il 50%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.
- *** Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): **biologiche**. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- *** Yogurt, marmellate/confetture, latte anche in polvere per nido**: devono provenire:
 - **per il 100 %** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- **Cacao e * Tavolette di cioccolato**: devono provenire
 - per il 100% di peso sul totale da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- *** Succhi di frutta o nettali di frutta** devono provenire:

- per il 100 % espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “contiene naturalmente zuccheri”;
- *** Salumi e formaggi** devono provenire:
 - per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.
 - i salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621), lattosio o proteine del latte;
- *** Olio:**
 - come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi ;
 - l'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture;
- *** Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono provenire:
 - per almeno il 33% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- *** Carne Bovina** deve provenire:
 - **per almeno il 50%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi ;
 - **un ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e

Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- *** Carne suina** deve provenire:

- **per almeno il 10%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- *** Carne avicola** deve provenire:

- **per almeno il 20%** in peso in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi
- **le restanti somministrazioni** di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

*** Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.**

*** Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**

*** Non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

- *** Pesce** deve provenire:

- **per almeno il 30%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti);
- non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

* Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale PAT devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare presso le cucine e nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Gli attestati di assoggettamento dei fornitori verranno conservati in originale presso gli Uffici dell'Impresa appaltatrice ed in copia nei centri refezionali. Se richiesti dovranno essere consegnati all'Amministrazione contraente.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

- **Prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:**
 - secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara
- **Prodotti KM 0:**
 - secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara
- **Prodotti a filiera corta in peso sul totale:**
 - secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara.

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e

ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

*** Per filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma siaccollocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» e' l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0);

*** Per Chilometro Zero e chilometro utile** si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150 Km Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i

prodotti per i quali e' dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato Capitolato Tecnico. Dietro richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinatori di fornitura.

3 Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con “tmc – data produzione a 14 giorni”.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$Vita\ residua = \frac{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ consegna}{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ produzione} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

4 Garanzie sui prodotti

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta dell'Amministrazione, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei

locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale. Su richiesta di quest'ultima, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati si evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato I al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

5 Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. angolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con “**m**” (emme piccolo).

Campionatura (almeno trimestrale) sulle materie prime e sul prodotto finito per analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche, da effettuarsi presso un laboratorio esterno abilitato, ai sensi di legge e con gli oneri interamente a carico dell'appaltatore. Tale campionatura

potrà essere effettuata anche su richiesta dell'Amministrazione, in relazione a particolari necessità

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE -

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi		<1000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		
Latte sterilizzato	<10					
Latte pastorizzato		<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10			
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000	<100	<10	<100	<100	

Molluschi - Altri prodotti ittici crudi				<230 MPM su 100g.	
---	--	--	--	-------------------	--

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>				
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitriduttori	Muffe lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0, semolino, ecc.) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe e lieviti
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Coli fecali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

TABELLA N,

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in infusione	<100.000					<100

filtri						
--------	--	--	--	--	--	--

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi freschi, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aer mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10	<10	<10	<10	<10	<10	
Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti aproteici	<5.000	<300	<10	<50			<10

6 Requisiti qualitativi delle principali derrate

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti,
- è vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici OGM; inoltre tutti i prodotti di origine zootecnica devono provenire da animali alimentati con mangimi NON OGM ai sensi del Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1831/2003;

- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

6.1 Confezionamento e trasporto:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;

- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

7. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche

7.1 Prodotti Congelati/Surgelati:

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

7.2 Prodotti ortofrutticoli freschi:

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

7.3 Prodotti vegetali surgelati:

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

7.4 Prodotti di salumeria:

- devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte;
- le carni devono avere provenienza nazionale.

7.5 Salumi affettati monodose:

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

7.6 Prodotti ittici:

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27.

7.7 Yogurt

- lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sotto forma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

8 Tabelle alimentari delle principali derrate

CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO requisiti qualitativi:

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; C.E.; deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3; età 12/22 mesi; deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottofesa; scamone; noce; filetto; lombo; girello.

CARNI SUINE

SUINO LEGGERO requisiti qualitativi:

deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria di peso: L (light, leggero); classe di carnosità: S, E o U; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato.

SALSICCIA FRESCA di puro suino

Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Può essere richiesto anche solo l'impasto sfuso confezionato sottovuoto. Non è ammessa l'additivazione con nitrati e nitriti. Il prodotto dovrà essere fornito privo latticini e glutine.

CARNI AVICUNICOLE

POLLO requisiti qualitativi:

Deve appartenere alla classe A; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi e priva di residui di piume.

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa):

animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata): la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo; sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre; fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto intero, in bocconi o a fette:

deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO requisiti qualitativi:

deve appartenere alla Classe A; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli

spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole, o bocconi o fette; la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

UOVA

UOVA FRESCHE requisiti qualitativi:

devono essere: uova fresche di gallina di produzione nazionale; categoria qualitativa: A; categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g); guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe: sviluppo impercettibile; esente da odori anomali.

UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME O DI SOLO TUORLO requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da uova intere di gallina; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa; devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge; la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere.

SALUMI

BRESAOLA requisiti qualitativi:

deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; deve

risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata; deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

PROSCIUTTO COTTO 1° QUALITÀ COSCIA requisiti qualitativi:

deve essere ricavato dalla coscia del suino; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; l'aroma deve essere dolce e non acidulo; non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

PROSCIUTTO CRUDO requisiti qualitativi:

deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; può presentare rari cristalli di tirosina; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido; la concentrazione di sale non deve superare il 7%.

Tipologie richieste: PROSCIUTTO CRUDO DI SOSSATO PARMA E MODENA DOP

MORTADELLA IGP BOLOGNA

devono avere un colore esterno rosso-rosa, bruciature superficiali assenti, consistenza alla compressione: dura con comportamento plastico e non elastico. Colore interno rosa vivo uniforme, odore: profumo tipico aromatico, sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicazione deve essere ottenuto esclusivamente con i muscoli della spalla di un suino non inferiore ai 130 Kg. (peso vivo) e con i lardelli ricavati prevalentemente dai tessuti della gola (guancia) accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari e dai linfonodi regionali; Deve essere prodotta, confezionata e commercializzata conformemente al “disciplinare di produzione e dell’Indicazione Geografica Protetta “Mortadella di Bologna”; non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati e glutine.

Tipologie richieste: senza pistacchio.

SPECK DELL'ALTO ADIGE

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 4 mesi; zona di produzione Alto Adige, peso di Kg 4,5 circa, deve essere chiaramente indicata in etichetta dopo la denominazione del prodotto la sigla “I.G.P.”

TACCHINO ARROSTO

Deve essere fornito in pezzi da 2-3 kg. Sottovuoto. Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati e glutine.

LATTICINI

LATTE FRESCO, PASTORIZZATO, O UHT requisiti qualitativi:

deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi.

Tipologie richieste con e senza lattosio: INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, SCREMATO.

LATTE DI RISO : privo di glutine per diete speciali.

LATTE DI SOIA : per diete speciali.

LATTE CACAO UHT

PANNA PASTORIZZATA O UHT

YOGURT requisiti qualitativi:

yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione; yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”;

Tipologie richieste con e senza lattosio: MAGRO BIANCO, BIANCO INTERO, ALLA FRUTTA SIA MAGRO CHE INTERO;

GELATI INDUSTRIALI requisiti qualitativi:

devono essere a base di frutta o di latte (con e senza lattosio), senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati; devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento.

GRANA PADANO D.O.P. requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>.

non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve contenere formaldeide residua; deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340> deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi; deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1)”. Formato da 20 gr., grattugiato da 1 kg. o intero da grattugiare da kg.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI requisiti qualitativi:

devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato; i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Tipologie richieste con e senza lattosio : mozzarella singola, in pani per pizza, ciliegine di mozzarella (da 10 gr. e da 30 gr.)

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA requisiti qualitativi:

devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

Tipologie richieste con e senza lattosio : Varie (es. Fontina, Taleggio, Provola).

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA requisiti qualitativi:

la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria ;

Tipologie richieste con e senza lattosio : stracchino, robiola, squacquerone di Romagna ROP, formaggio spalmabile, casatella, Emmental svizzero , Asiago DOP dolce;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA requisiti qualitativi:

devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

Tipologie richieste : con e senza lattosio :Varie

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA requisiti qualitativi:

non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Tipologie richieste con e senza lattosio :Varie

RICOTTA requisiti qualitativi:

deve essere prodotta con solo latte pastorizzato.

Tipologie richieste con e senza lattosio: Ricotta BIO o filiera corta.

BURRO requisiti qualitativi:

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

PRODOTTI ITTICI

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura

deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; i pesci non devono presentare: bruciature da freddo; grumi di sangue; residui di membrane/parete addominale; attacchi parassitari; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI requisiti qualitativi:

deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; i filetti non devono presentare: bruciature da freddo; grumi di sangue; pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle); residui di membrane/parete addominale; attacchi parassitari; spine. Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRINCI requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; i tranci non devono presentare: bruciature da freddo; grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; attacchi parassitari. i tranci, devono presentare una sola spina centrale; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve

presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO requisiti qualitativi:

deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Composizione: totani; gamberi o gamberetti sgusciati o interi; pesce misto privo di spine.

CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, ANCHE INTEGRALE requisiti qualitativi:

non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta

relativamente alle forme richieste; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

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

la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti; il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$; la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura; perfettamente essiccata.

Tipologie richieste: tutti i principali formati disponibili sul mercato.

PASTA ALL'UOVO SECCA requisiti qualitativi:

non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste: tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, garganelli. Pastina all'uovo per brodo, nei diversi formati disponibili sul mercato;

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA) requisiti qualitativi:

rapporto ripieno/pasta: min. 50 % $\pm 3\%$;

Tipologie richieste: a titolo esemplificativo devono essere forniti;

- sfoglie per lasagne gialle e verdi

- ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;

- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni passatelli, lasagne, ecc.;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA) requisiti qualitativi :

umidità massima: 30% s.s; ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s; sostanze azotate: min 10.5% s.s; acidità espressa in gradi: max 6% s.s; assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste: gnocchi di patate; strozzapreti;

RISO requisiti qualitativi:

deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna; può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled; può essere richiesto integrale;

Tipologie richieste: Tutte

FARINA BIANCA requisiti qualitativi:

non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste: Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

FARINA di mais requisiti qualitativi:

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

ORZO-FARRO requisiti qualitativi:

deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. Deve rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

CRACKERS – TARALLINI -STREGHETTE e simili, requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste: salati, crackers-non salati in superficie o asodici; crackers integrali, tarallini stregchette e simili.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina; non devono essere presenti coloranti artificiali; possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC.

TIGELLE/CRESCENTINE requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi come da disciplinare IGP.

BISCOTTI SECCHI requisiti qualitativi:

Devono possedere una perfetta lievitazione e cottura; i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione; come grassi possono essere utilizzati solamente burro, olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme di girasole e mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere dolcificati con edulcoranti; non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

ALTRI PRODOTTI DA FORNO NON MONODOSE

PIZZA MARGHERITA

Prodotta dalla cottura di un impasto di acqua, farina, lievito, sale, condita con pomodoro, mozzarella, olio extravergine di oliva ed origano. Potrà essere richiesta la fornitura di pizza senza mozzarella o con mozzarella senza lattosio.

PIZZA BIANCA

Prodotta con pasta di pane condita con , olio extravergine di oliva origano e/o rosmarino.

CRESCENTE

Prodotta dalla cottura di un impasto di acqua, farina, lievito, sale, eventualmente addizionata con olio extravergine di oliva, sale e rosmarino.

RAVIOLE

Prodotte con farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva (o burro), lievito e marmellata e similari o cioccolato.

CROSTATA

Prodotte con farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva (o burro), lievito e marmellata.

CIAMBELLA O MUFFIN

Prodotte con farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva (o burro), lievito, latte e/o cioccolato. Morbida e/o bicolore confezionata con il rispetto della vigente normativa.

BISCOTTI

Confezionati con la stessa composizione delle raviole, senza la marmellata.

PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Si intendono i prodotti dolci e salati ottenuti con farina di frumento o di mais. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

Le tipologie richieste per feste o eventi speciali sono le seguenti: biscotteria speciale mignon, pizzette salatini semplici sfrappole pandoro e/o panettone, potrà inoltre essere richiesto il croissant dolce o salato.

FETTE BISCOTTATE requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme di girasole e mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; sono preferibili integrali;

PANE

Tipologie richieste: pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina), pane prodotto con farine integrali o ai cereali, pane all'olio (solo olio di oliva) pane al latte (Se oltre al latte vengono aggiunti altri ingredienti, questi devono essere

dichiarati in ordine decrescente in quantità riferita al peso), pane grattugiato (deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Gusto e aroma vedi pane comune. Deve essere indicata la data di scadenza e numero del lotto)

Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

Formati prevalenti: crocette, barilini, tipo tartaruga, spolette, pane a fette, ecc.

GENERI VARI

CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME - CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste: concentrato di pomodoro; - doppio concentrato di pomodoro; deve essere di produzione nazionale;

Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) requisiti qualitativi:

deve essere di produzione nazionale; deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale; peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3% altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO requisiti qualitativi:

deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; deve essere di produzione nazionale; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale, altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO requisiti qualitativi:

sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; deve essere "sale iodato"; non deve contenere impurità e corpi estranei;

VERDURE IN SCATOLA (esclusi legumi) requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; non devono contenere impurità e corpi estranei;

Tipologie richieste: Mais al naturale, capperi;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste: denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA requisiti qualitativi:

deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo; non sono ammessi conservanti; l'olio o il liquido di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva o al naturale.

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA O AL NATURALE requisiti qualitativi:

le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle;devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro; la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa; devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne; devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce; l'olio o il liquido di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA requisiti qualitativi:

non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici; non deve contenere più dell'1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna; il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza; sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancido, muffa, fumo e simili; deve essere di provenienza nazionale.

OLI DI SEMI requisiti qualitativi:

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di girasole;

ACETO requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO DI MELE requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare;

SUCCO DI LIMONE requisiti qualitativi:

deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone; la consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

ORZO SOLUBILE requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua; deve essere esente da umidità anomala e grumi;

LIEVITI

Prodotti e confezionati secondo la normativa vigente.

Tipologie richieste: Lievito vanigliato per dolci in bustina gr. 16; Lievito secco per torte salate bustina gr. 10; Lievito di birra gr. 25.

INFUSI:

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme alla normativa vigente

Tipologie richieste: The in bustine monoporzione anche deteinato karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole; camomilla in filtri: può essere composto da fiori interi o solo parti di essi deve avere porzioni singole in filtri; infuso ai frutti misti in bustine monoporzione,

ACQUA MINERALE (naturale)

*Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. L'acqua minerale viene usata per le emergenze idriche o per pranzi al sacco (gite Acqua da lt. 1,5 e 0,5 lt.) e per l'asilo nido per i bimbi fino all'anno di età. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

ZUCCHERO SEMOLATO requisiti qualitativi:

deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi.

ZUCCHERO VANIGLIATO

Miscela di zucchero a velo amido di mais e vanillina. Non dovrà avere insetti, muffe, parassiti, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovrà contenere conservanti, coloranti e additivi in genere.

ZUCCHERO A VELO

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato selezionato non geneticamente modificato.

CODETTE DI ZUCCHERO COLORATO – GRANELLA DI ZUCCHERO

decorazioni di zucchero in astucci di carta

GOCCE DI CIOCCOLATO

per torte gocce di puro cioccolato fondente confezione in astucci di carta.

TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE gr. 20

CIOCCOLATO FONDENTE KG. 1 (per torte)

CACAO IN POLVERE AMARO E ZUCCHERATO da 1 kg (per torte)

FECOLA DI PATATE

In confezioni chiuse integre non dovrà contenere parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Deve aver subito esclusivamente trattamento di purificazione o sterilizzazione.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA requisiti qualitativi:

le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri; sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; sapori estranei; ammuffimenti; presenza di materiali estranei; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione; il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA requisiti qualitativi:

prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione.

Tipologie richieste: mela; mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera.

MIELE requisiti qualitativi:

deve essere di produzione nazionale; deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze; non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi; non deve presentare una acidità modificata artificialmente; non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Tipologie richieste: millefiori, acacia.

LEGUMI E CEREALI E PSEUDO-CEREALI SECCHI requisiti qualitativi:

devono essere puliti; di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma); uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie:

Legumi: tutte e tipologie anche misti;

Cereali: tutte le tipologie Pseudo cereali: tutte le tipologie.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI) requisiti qualitativi:

almeno 70% di frutta; per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero; non è consentita l'aggiunta di zuccheri; deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; non deve contenere glutine.

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI E PRIMA INFANZIA

Di norma dovranno essere fornite le tipologie di prodotti disponibili sul mercato finalizzate a sostituire gli analoghi prodotti standard presenti nel menù. Potranno altresì essere richiesti prodotti alternativi per diete vegane, e per diete riferite ad altre intolleranze (tipo uovo -latte – frutta secca ecc) oltre quelle indicate di seguito a titolo indicativo e non esaustivo.

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti (es: prontuario AIC); deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste – indicativamente: pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane; biscotti; pane grattato; farina, prodotti da forno secchi o freschi (panettone per feste) .

PRODOTTI GLUTINATI requisiti qualitativi:

sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";

Tipologie richieste:tutte.

PRODOTTI A-PROTEICI requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;

Tipologie richieste: pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti;

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI requisiti qualitativi:

senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte;

Tipologie richieste: carne: agnello, manzo, pollo, tacchino, vitello, coniglio, prosciutto, formaggino; pesce trota, orata, nasello, platessa; frutta: mela, pera, prugna, frutta mista, banana/mela.

ALTRI PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Biscotto per biberon;biscotto ;crema di riso; crema di mais e tapioca; crema quattro cereali; baby riso;p astina formati vari .

MINUTERIA, AROMI E CONDIMENTI

BICARBONATO DI SODIO

AMARETTI conf. Da 200 gr.

MANDORLE PELATE conf. Da 1 kg.

NOCI SGUSCIATE conf. Da 1 kg.

PINOLI SGUSCIATI da 1 kg.

ZAFFERANO in polvere in involucri sigillati

SPEZIE ED AROMI (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata etc.)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Disposizioni specifiche:

Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

ARANCE requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: Moro, Tarocco, Washington Navel, Ovale (Calabrese), Sanguinello;

LIMONI requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: Limoni primo fiore provenienza nazionale;

MANDARINI requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Provenienze richieste:provenienza nazionale.;

CLEMENTINE-MAPO MANDARANCIO requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:Clementine-Mapo- Mandarancio senza semi provenienza nazionale;

POMPELMI requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: a polpa gialla o rosa provenienza nazionale;

FRAGOLE requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco non lavate; devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

Provenienze richieste: Emilia Romagna,

UVA DA TAVOLA requisiti qualitativi:

Requisiti qualitativi: gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: di produzione italiana.

ALBICOCCHE requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste: Emilia Romagna,;

CILIEGIE requisiti qualitativi:

devono essere munite di peduncolo; devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: Duracine, e altre;

PESCHE E NETTARINE requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste: Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

Provenienze richieste: Emilia Romagna,

PRUGNE /SUSINE requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata, President, Sangue di drago, Stanley;

Provenienze richieste: Emilia Romagna.

MELE requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste: Golden delicious, Red delicious , Imperatore, Stark delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, .

PERE requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste: Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

Provenienze richieste: Emilia Romagna.

BANANE requisiti qualitativi:

devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo; devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo; possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non

superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

CACHI requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; la buccia deve essere integra e il calice ben inserito; al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

Tipologie richieste: Cachi e Cachi mela

COCOMERI requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto; la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente; lunghezza max del peduncolo 5 cm;

Provenienze richieste: Emilia Romagna,

KIWI requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale), un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

Provenienze richieste: Emilia Romagna,

MELONI requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non

pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste: retati, lisci;

Provenienze richieste: Emilia Romagna.

CAVOLI requisiti qualitativi:

devono essere non aperti e non prefioriti; le foglie devono essere ben attaccate; il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate; sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

Tipologie richieste: Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

CIPOLLE Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale; devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato); lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi; sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

Tipologie richieste: Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda, cipolla di Tropea;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite; le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE-INDIVIE -SCAROLE -RADICCHIO requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco devono essere prive di residui di sabbia o terriccio; i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti; il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare le seguenti caratteristiche: per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato; le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste: Gentile; cappuccio Iceberg Radicchio tipo Chioggia , Radicchio tipo Treviso, Radicchio tipo Verona, Indivia Riccia, Scarola, Valeriana.

CETRIOLI requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri; devono essere privi di sapore amaro; possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

MELANZANE requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco e consistenti; devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; devono essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: lunga globose (ovali), tonde, violetta pallida;

PEPERONI DOLCI requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste: verdi gialli rossi dolci lunghi (appuntiti) dolci quadrati senza punta; dolci quadrati appuntiti (trottola); dolci di forma appiattita (topepo).

POMODORI requisiti qualitativi:

devono essere turgidi; la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità; non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto; i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste: Tondi, San Marzano, Ciliegino, Ramato, Insalatato, cuore di bue.;

ZUCCHINE requisiti qualitativi:

devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere esenti da cavità e screpolature;devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; peduncolo di lunghezza non >3 cm;

Tipologie richieste: chiare, scure.

CAROTE requisiti qualitativi:

devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;devono essere consistenti, non legnose; devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio; possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm; devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste: novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: maschio o femmina

SEDANO DA COSTA (bianco e verde) requisiti qualitativi:

devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi; devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco- giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza; devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

PATATE requisiti qualitativi:

devono avere morfologia uniforme, devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste: a pasta bianca e rossa;

Provenienze richieste: Emilia Romagna.

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE) requisiti qualitativi:

devono essere di buona qualità; devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche; devono avere il caratteristico aroma;

Tipologie richieste: Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola, salvia;

AGLIO

devono essere di buona qualità.- interi - di forma abbastanza regolare, possono presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale; piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli devono essere sufficientemente serrati. Tolleranza di qualità: è ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

FUNGHI

devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: - parti staccate dal corpo principale; - macchie di colore contrastante col normale colore; - porzioni scolorite; - corpi estranei; - taglio imperfetto. I prodotti devono riportare “elevato grado di interezza” cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

PORRI

Devono essere interi, d'aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non pre-fioriti né pre-germogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ZUCCHE

Il prodotto deve presentarsi integro e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono essere presenti insetti né larve. È

ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.

VEGETALI SURGELATI

***Tipologie permesse:** fagiolini (che devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemunthianum*), piselli, spinaci e bieta;

Minestrone

la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;
- carote: 25% +/- 3%;
- zucchine: 10% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

Verdure e legumi misti per minestrone

la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;

- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;