



COMUNE di VAL DELLA TORRE



COMUNE di CASELETTE

Ufficio Servizi Scolastici Associati

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2015-2016
PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI
VAL DELLA TORRE E CASELETTE**

Allegato “3” al Capitolato d'appalto

**TABELLE MERCEOLOGICHE
E CARATTERISTICHE DELLA MERCE**

Maggio 2015

Il presente allegato dovrà essere sottoscritto nell'ultima pagina per accettazione ed allegato ai documenti di gara

CARATTERISTICHE GENERALI

DEVE ESSERE LIMITATA LA FORNITURA DI PRODOTTI CONGELATI PREDILIGENDO AD ESSI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DI PRIMA QUALITÀ.

LA VERDURA E LA FRUTTA FRESCHE DEVONO ESSERE FORNITE IN CONFORMITA' AL SEGUENTE CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI STAGIONALI:

Per la frutta e la verdura è preferibile la fornitura di prodotti biologici.

MESI	VERDURE	LEGUMI	SPEZIE	FRUTTA
Gennaio	bietole, broccoletti, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, indivia belga e riccia, lattuga, porri, radicchio rosso, rape, rosmarino, sedani, spinaci			arance, limoni, clementine, mandarini, mandaranci, mele, pere, pompelmo
Febbraio	bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, cicoria, cipolla, finocchi, indivia riccia, lattuga romana, patate, porri, prezzemolo, radicchio di Castelfranco / Chioggia / Treviso / Verona, radici amare, scarola, sedani, spinaci, verza			arance, clementine, mandarini, mele, pere, pompelmi, banane
Marzo	barbabietole, broccoli, broccoletti, carciofi, cavoli, cavolfiori, cipollotti, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, porri, rape, sedani, zucca, zucchine			arance, mandarini, mele, kiwi, pere, banane
Aprile	aglio, asparagi, broccoletti, carciofi romani, carote novelle, cipolline, cipollotti, coste, crescione, erba cipollina, fave, lattuga, maggiorana, menta, origano, ortica, patate novelle, peperoni, ravanelli, rucola, sedani, zucchine			ananas, banane, kiwi, mele, nespole, pere
Maggio	aglio, asparagi, bietole, catalogna, carciofi romani, carote, cipolle, cipollotti, crescione, erba cipollina, fagiolini, fave, finocchio, fiori di zucca, patate novelle, peperoni, ravanelli, rucola, sedani, zucchine			albicocche, ciliegie, fragole, mele, nespole, pere, pompelmi
Giugno	aglio, barbabietole, basilico, bietole, carote, cetrioli, cipolle bianche, cipollotti, fagioli, fagiolini, fave, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, sedani verdi, zucchine			albicocche, ciliegie, fragoline di bosco, lamponi, melone, nespole, pere, pesche, prugne
Luglio	bietole, basilico, cipollotti, cetrioli, fagiolini, lattughino, melanzane, peperoni, pomodori da insalata, ravanelli, rucola, sedani verdi, zucchine			albicocche, cocomero, fragoline di bosco, lamponi, meloni, pesche, prugne
Agosto	cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, timo			cocomero, fichi, melone, prugne, frutti di bosco
Settembre	barbabietole, bietole, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, coste, erbe, funghi, patate, pomodori, rucola, spinaci, zucca			fichi, kiwi, lamponi, mele cotogne, mirtilli, prugne, ribes, uva
Ottobre	barbabietole, bietole a costa, catalogna, cavolo cappuccio, funghi, radicchio rosso, rucola, valeriana, verza, zucca			melagrana, mele, uva, castagne
Novembre	barbabietole, bietole, broccoli, carciofi, cardi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia belga, porri, rapa, scalogno, sedani bianchi, zucca			arance, cachi, kiwi, melagrana, mele, noci, pere, pompelmi
Dicembre	bietola a costa, bietoline, broccoli, carciofi, cardi, cavolini di Bruxelles, cavolfiore, cavolo cappuccio, cicoria, finocchi, indivia, patate dolci, porri, radicchio di Treviso, rape, scalogno, scarola, sedani bianchi, spinaci			ananas, arance, clementine, mandarini, melagrane, mele, pere

NON E' CONSENTITA LA FORNITURA DI VERDURA SURGELATA CHE PUO' COMUNQUE ESSERE REPERITA FRESCA DURANTE TUTTO L'ANNO: CAROTE, ZUCCHINE, FINOCCHI, MELANZANE,

DEVE ESSERE LIMITATA LA FORNITURA DI PELATI, CONSERVE OD ALTRI PRODOTTI IN SCATOLA PREFERENDO LE CONFEZIONI IN VETRO.

DOVRANNO ESSERE ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATI POMODORI PELATI E NON PASSATA DI POMODORO.

LA MACEDONIA DOVRA' ESSERE PREPARATA CON FRUTTA FRESCA; NON E' AMMESSO L'UTILIZZO DI FRUTTA SCIROPATA.

RISPETTO AL MENU', NELLE RICETTE DELL'ASL (allegato "2" al capitolato d'appalto) E' PREVISTA ANCHE LA FORNITURA DI PANE INTEGRALE, O GRISSINI, CHE DOVRANNO ESSERE FORNITI AL POSTO DEL PANE COMUNE PER EVENTUALI DIETE ALIMENTARI.

NON DOVRA' ESSERE UTILIZZATO ALCUN TIPO DI DADO, MA ESCLUSIVAMENTE BRODO VEGETALE COME DESCRITTO SUCCESSIVAMENTE.

I DOLCI (TORTA MARGHERITA E CROSTATA DI FRUTTA) DOVRANNO, PREFERIBILMENTE, ESSERE PREPARATI IN LOCO E NON PRECONFEZIONATI.

PER LA FORNITURA DELLA PIZZA E DELLA FARINATA L'APPALTATORE DOVRA' AVVALERSI DI OPPORTUNO PANETTIERIE IN ZONA. LA PIZZA E LA FARINATA DOVRANNO ESSERE CONSEGNATE CALDE NEI 30 MINUTI PRECEDENTI L'ORARIO DEI VARI TURNI MENSA.

IL TONNO (o all'olio di oliva, o all'olio extravergine di oliva o al naturale) POTRA' ESSERE FORNITO SOLO NEL CASO IN CUI TALE ALIMENTO SIA ESPRESSAMENTE INDICATO DAL MEDICO CURANTE IN UNA DIETA.

LA DITTA APPALTATRICE DOVRA' PROVVEDERE ALLA FORNITURA DI TUTTI GLI ALIMENTI PREVISTI NEGLI SCHEMI DIETETICI ELABORATI PER GLI UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE, ANCHE SE NON ELENCATI NELLE PRESENTI TABELLE MERCEOLOGICHE.

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER UTENTI CELIACI:

TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI FORNITI DALL'APPALTATORE DEVONO ESSERE PRESENTI NEL PRONTUARIO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA.

LE CONFEZIONI DEVONO ESSERE ERMETICAMENTE SIGILLATE E DEVONO PRESENTARE ETICHETTATURA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

PRODOTTI BIOLOGICI:

I PRODOTTI DI PRODUZIONE ITALIANA DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE E CORRISPONDERE, PER CARATTERISTICHE, ALLE NORME IGIENICO SANITARIE PREVISTE DALLA LEGGE 283/62 E SUCC. REGOLAMENTO DI ESECUZIONE 327/80, COME MODIFICATO DAL D.LGS. 26 MAGGIO 1997, N. 155 E DAL D.LGS. 31 MARZO 1998, N. 114, DALLA L. 27 DICEMBRE 1997, N. 449, DALLA L. 14 OTTOBRE 1999, N. 362, DAL D.P.R. 19 NOVEMBRE 1997, N. 514, E DAL D.P.R. 8 MAGGIO 1985, N. 254, DALLA L. 27 DICEMBRE 1997, N. 449 E DALLA L. 14 OTTOBRE 1999, N. 362, ED ATTUALI NORME VIGENTI, NONCHÉ ALLE SPECIFICHE NORMATIVE CHE, PER OGNI PRODOTTO, NE REGOLANO LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.

INOLTRE I PRODOTTI DOVRANNO ESSERE CONFORMI AI PRINCIPI DI PRODUZIONE AGRICOLA IN ASSENZA DI PESTICIDI ED ANTICRITTOGAMICI, COME INDICATO DAL REGOLAMENTO CEE 2092/91 ADOTTATO DAL GOVERNO ITALIANO CON DECRETO 382/92 E S.M.I..

TALI PRODOTTI DEVONO POSSEDERE IL MARCHIO UNICO DI RICONOSCIMENTO "AGRICOLTURA BIOLOGICA - REGIME DI CONTROLLO CEE". SONO PERCIÒ RICHIESTI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATI AI SENSI DEL REG. CEE 2092/91.

IL PRODOTTO BIOLOGICO DEVE CONTENERE IN ETICHETTA LA SCRITTA: "...DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - CONTROLLATO DA ..." SEGUITO DAL MARCHIO DI UNO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE ACCREDITATI.

I PRODOTTI IN CUI, L'INTERO CICLO PRODUTTIVO È ASSOLUTAMENTE ESENTE DALL'USO DI SOSTANZE CHIMICHE DI SINTESI, SONO QUELLI CONTROLLATI E CERTIFICATI DAGLI ORGANISMI DI CONTROLLO ACCREDITATI DAL MINISTERO PER LE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI.

INDICE

prodotti provenienti da agricoltura biologica e da produzione integrata, filiera corta (a km 0), mercato equo e solidale ed alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali garantite) ed altre connotazioni locali, la cui fornitura è espressamente prevista dall'art. 15 del Capitolato d'Appalto.

<i>Codice</i>	<i>Titolo</i>	<i>Pag.</i>
1.	Pane comune fresco di giornata a km 0 (da panettiere locale)	7
2.	Grissini comuni	7
3.	Pane senza glutine	7
4.	Grissini, crackers o fette biscottate senza glutine	7
5.	Pane di tipo integrale	7
6.	Pane grattugiato da agricoltura biologica	8
7.	Pane grattugiato senza glutine da agricoltura biologica	8
8.	Farina tipo 00 da agricoltura biologica	8
9.	Farina senza glutine per celiaci	8
10.	Farina di mais da agricoltura biologica	8
11.	Farina di ceci	8
12.	Pasta per pizza per celiaci	9
13.	Polveri lievitanti	9
14.	Crostini	9
15.	Prodotti dolci da forno confezionati	9
16.	Prodotti dolci da forno confezionati senza glutine	9
17.	Biscotti secchi equo e solidali	10
18.	Biscotti secchi senza glutine equo e solidali	10
19.	Pasta di semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica	10
20.	Pasta senza glutine	10
21.	Riso proveniente da agricoltura biologica	11
22.	Orzo perlato da agricoltura biologica	11
23.	Olio extra vergine di oliva proveniente da agricoltura biologica	11
24.	Aceto di vino	11
25.	Burro di centrifuga da agricoltura biologica	11
26.	Pomodori pelati e polpa di pomodoro di provenienza biologica	12
27.	Pesto	12
28.	Olive verdi e nere in salamoia denocciolate	12
29.	Tonno in scatola (all'olio d'oliva, all'olio extravergine di oliva, al naturale)	12
30.	Zafferano	13
31.	Spezie ed aromi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.)	13
32.	Piante aromatiche (basilico fresco DOP, prezzemolo, rosmarino, origano, ecc.)	13
33.	Preparato per brodo vegetale	13
34.	Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.)	13
35.	Marmellate e confetture	13
36.	Prodotti surgelati – caratteristiche	14
37.	Prodotti congelati – caratteristiche	14
38.	Pesce congelato – caratteristiche	15
39.	Filetti o tranci di nasello/ merluzzo/ sogliola/ platessa/ palombo/ verdesca congelati	15
40.	Piselli surgelati	16
41.	Legumi misti surgelati per minestrone	16
42.	Costine e spinaci surgelati	16

43.	Verdure miste surgelate per minestrone	16
44.	Fagiolini surgelati	17
45.	Asparagi surgelati	17
46.	Tagli anatomici del quarto anteriore bovino adulto a km 0	17
47.	Tagli anatomici del quarto posteriore bovino adulto a km 0	17
48.	Tagli anatomici del quarto anteriore vitello a km 0	18
49.	Tagli anatomici del quarto posteriore vitello a km 0	18
50.	Tagli anatomici del suino – 1	19
51.	Tagli anatomici del suino – 2	19
52.	Tagli delle carni indicati per le preparazioni	19
53.	Carni sottovuoto	20
54.	Bovino fresco refrigerato	20
55.	Cosce, sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati a km 0	21
56.	Cosce, sottocoscce e petti di tacchino freschi refrigerati	22
57.	Suino fresco refrigerato	22
58.	Latte UHT parzialmente scremato da agricoltura biologica	22
59.	Yogurt alla frutta di provenienza biologica	22
60.	Budino	23
61.	Cioccolato al latte	23
62.	Uova pastorizzate a km 0	23
63.	Parmigiano Reggiano Dop	23
64.	Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura) anche da agricoltura biologica o km 0	23
65.	Prosciutto crudo di Parma disossato Dop	25
66.	Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte e glutine	25
67.	Bresaola della Valtellina Dop/IGP	26
68.	Fesa di tacchino arrosto	26
69.	Lenticchie secche da agricoltura biologica	26
70.	Fave secche	26
71.	Ceci secchi da agricoltura biologica	26
72.	Fagioli borlotti secchi da agricoltura biologica	26
73.	Fagioli cannellini secchi da agricoltura biologica	27
74.	Miscela legumi secchi	27
75.	Acqua minerale naturale	27
76.	Sale fino o grosso marino iodato	27
77.	Zucchero semolato	27
78.	Zucchero a velo	27
79.	Verdure ed ortaggi - Caratteristiche dei prodotti	27
80.	Cipolla	28
81.	Porri	28
82.	Carote	29
83.	Cavoli cappucci e verzotti a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	29
84.	Costine e spinaci a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	29
85.	Finocchi a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	30
86.	Sedano	30
87.	Insalate a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	30
88.	Pomodori a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	31
89.	Melanzane a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità)	31

90.	Zucchine a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	32
91.	Cavolfiori – Broccoli a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	32
92.	Asparagi IGP	33
93.	Zucca a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	33
94.	Fagiolini	33
95.	Piselli	34
96.	Fagioli	34
97.	Patate a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	35
98.	Radicchio a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	35
99.	Frutta - Caratteristiche dei prodotti	35
100.	Ciliegie	35
101.	Mele a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	36
102.	Pere a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	36
103.	Pesche a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	37
104.	Albicocche a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	38
105.	Prugne	38
106.	Arance rosse di Sicilia IGP	38
107.	Limoni IGP	39
108.	Mandarini e mandaranci	40
109.	Clementine IGP	40
110.	Uva	41
111.	Fragole	41
112.	Frutti di bosco	41
113.	Banane da agricoltura biologica/equo e solidali	41
114.	Kiwi a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata	42
115.	Cachi	42
116.	Anguria	42
117.	Melone a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica	42
118.	Tisane, camomilla e tè deteinato equo e solidali	42
119.	Tovaglioli di carta monouso in materiale biodegradabile	42
120.	Tovaglie di carta monouso in materiale biodegradabile	42
121.	Stoviglie monouso in materiale biodegradabile (piatti e bicchieri)	42
122.	Posate di plastica monouso	43

1 Pane comune fresco di giornata a km 0 (da panettiere locale)

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione e con l'aggiunta di ingredienti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modifiche. Il pane non deve contenere grassi aggiunti.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 187 del 09/02/2001 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/1967 e successive modifiche e precisamente:

- Pezzature fino a 70 g., massimo 29%
- Pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%
- Pezzature da 1000 g., massimo 40%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25/6/1981, D.M. 26/04/1993 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalla Legge n. 580/1967 e dalle modifiche ed integrazioni del D.P.R. n. 502 del 30/11/1998.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

Il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2 Grissini comuni

I grissini dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla legge 4.7.1967, n. 580 e dal D.M. 5.2.1970; dovranno essere del tipo "stirati" e confezionati in buste sigillate del peso netto da 15 gr..

3 Pane senza glutine

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

4 Grissini, crackers o fette biscottate senza glutine

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992, successive modifiche ed integrazioni, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc.

5 Pane di tipo integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge n. 580 del 04/07/1967 e dal D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/1967 e successive modifiche e precisamente: pezzature fino a 70 g., massimo 29% / pezzature da 100 a 250 g., massimo 31% / pezzature da 1000 g., massimo 40%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

– in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25/6/81, D.M. 26/04/1993 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000;

– in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

– crosta dorata e croccante;

– la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

– alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

6 Pane grattugiato da agricoltura biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

Non deve contenere grassi aggiunti.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

7 Pane grattugiato senza glutine da agricoltura biologica

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco senza glutine.

8 Farina tipo 00 da agricoltura biologica

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. n. 187 del 9.02.2001.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, D.P.R. n. 502 del 30.11.1998.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

9 Farina senza glutine per celiaci

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

– Analisi media per 100 g di prodotto:

– Proteine g 6,38

– Lipidi g 0,6

– Carboidrati g 75,59

– Ceneri g 2,19

– Umidità g 8,9

– Fibra alimentare g 8,9.

10 Farina di mais da agricoltura biologica

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 alterano le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

11 Farina di ceci

La farina di ceci deve essere ottenuta dalla macinazione di ceci secchi di provenienza italiana.

Deve avere una consistenza molto fine e presentare una fragranza unica associata ad un gusto caratteristico.

Deve essere priva di impurità o corpi estranei.

Deve essere conservata in luoghi freschi e asciutti in quanto l'umidità potrebbe alterarne le caratteristiche stesse.

Una volta aperta la confezione la farina deve essere travasata in un barattolo con chiusura ermetica.

12 Pasta per pizza per celiaci

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine aglutinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva.

13 Polveri lievitanti

▪ lievito di birra:

Tipologie richieste:

- Lievito di birra secco naturale composto da *saccharomyces cerevisiae* attivi;
- Lievito di birra fresco in panetto.

Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.1967, artt. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

▪ lievito per dolci:

composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

▪ lievito vanigliato e vanillina:

composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

▪ lieviti per celiaci:

devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

14 Crostini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore d'umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modifiche.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche ed integrazioni e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

15 Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormale e sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Non devono contenere grassi vegetali idrogenati.

16 Prodotti dolci da forno confezionati senza glutine

Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

Questi prodotti non dovranno contenere glutine e lattosio (proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g).

Non dovranno comprendere alcuna crema ed altri ingredienti che includano farina o qualsiasi altro ingrediente che contenga glutine.

Tipi richiesti: crostatine, plum cakes, dolce al limone etc..

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche ed integrazioni, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;

- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc..

Non devono contenere grassi vegetali idrogenati.

17 Biscotti secchi equo e solidali

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie; spezzature o tagli; rammollimenti atipici; sapore e odore anomali.

18 Biscotti secchi senza glutine equo e solidali

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche ed integrazioni, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc..

Non devono contenere grassi vegetali idrogenati.

19 Pasta di semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

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

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

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);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazioni di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore (deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico), nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

20 Pasta senza glutine

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, e successive modifiche D.M. del 23/04/2001 e Legge n. 39 del 01/03/2002.

Devono essere completamente assenti il glutine e il lattosio (non deve superare lo 0,1%).

A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Ingredienti: amido di mais, amido di riso, fecola di patate, proteine isolate di soja, farina di soja digrassata.

Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.

I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie.

Le confezioni dovranno avere un peso di gr. 250 o 500.

21 Riso proveniente da agricoltura biologica

Il riso deve provenire da coltivazioni biologiche che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento CEE 2092 del 24.06.1991 (recepito dalla legislazione nazionale con D.M. 338/R del 25.02.1992) e successive modificazioni ed integrazioni.

Il riso deve essere confezionato ed etichettato secondo le indicazioni di cui al predetto Regolamento CEE 2092 del 24.06.1991.

Il riso:

- dovrà avere aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- non dovrà avere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei;
- non dovrà avere non cattivi odori;
- non dovrà spappolarsi dopo la cottura;
- dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico;
- dovrà essere della qualità superiore tipo: arborio, roma, parboiled.

Deve rispondere ai requisiti delle leggi n. 325 del 18 marzo 1958, e n. 586 del 5 giugno 1962.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992 s.m.i. e al Reg. CEE n. 2092/1991 s.m.i. relativamente alla provenienza da agricoltura biologica (deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico).

22 Orzo perlato da agricoltura biologica

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Deve rispondere ai requisiti del D.P.R. n. 187 del 9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

23 Olio extra vergine di oliva proveniente da agricoltura biologica

Deve provenire da coltivazioni biologiche garantite e certificate ai sensi del Reg. CE n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni o derivanti dalla trasformazione di prodotti ottenuti da coltivazioni biologiche garantite e certificate come sopra indicato.

Deve essere ottenuto meccanicamente da olive esclusivamente di provenienza italiana, lavorato e confezionato in Italia. Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

Deve essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido (caratteristico secondo la provenienza) ed avere odore e sapore gradevole e aromatico e rispondente, comunque, alle vigenti norme di igiene.

Gli alimenti "biologici" dovranno essere provenienti da coltivazioni biologiche.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro da 1 litro dotati di tappo a vite che permetta la chiusura ogniqualvolta si renda necessario; per capacità superiori (5 litri) in aggiunta al vetro è obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio inox o in banda stagnata.

Ogni singola confezione dovrà riportare all'esterno la data di confezionamento, il termine di conservazione e la certificazione relativa alla provenienza da coltivazioni biologiche (deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico) e ai controlli di cui al D.Lgs. n. 220 del 17/05/1995.

24 Aceto di vino

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. n. 162 del 12.02.1965 (convertito con modificazioni nella legge n. 739/70).

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

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungergli acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/1982.

La capacità richiesta è di lt. 1.

Le etichette dei contenitori dovranno riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, s.m.i..

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

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. L'aceto rosso è ottenuto da vini rossi.

25 Burro di centrifuga da agricoltura biologica

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono essere conformi al D.P.R. n. 54 del 14.01.1997. Deve essere di pura panna centrifugata.

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

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Confezioni:

- pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche;
- pani da 10 a 20 Kg.

I requisiti dei contenitori devono essere conformi al D.M. 21.03.1973 e successive modifiche.

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

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 D.P.R. n. 327/1980 allegato C.

26 Pomodori pelati e polpa di pomodoro di provenienza biologica

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e dall'art. 3 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia; non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali.

La consistenza dev'essere quella del frutto fresco.

E' preferibile l'utilizzo del prodotto in vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992 s.m.i. e al Reg. CEE n. 2092/1991 s.m.i. relativamente alla provenienza da agricoltura biologica (deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico).

27 Pesto

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/1992 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

Composizione: no grassi vegetali diversi dall'olio di oliva, no margarina ecc..

28 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

E' preferibile l'utilizzo del prodotto in vetro.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato, né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

29 Tonno in scatola (all'olio d'oliva, all'olio extravergine di oliva, al naturale)

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio d'oliva oppure olio extra vergine d'oliva.

L'olio deve essere scolato e non utilizzato per altre preparazioni.

E' preferibile l'utilizzo del prodotto in vetro. Se venisse utilizzato il prodotto contenuto in alluminio, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982 e nei

successivi D.Lgs n. 108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/1995.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 aggiornato al DECR. MINI. SAN. n. 210 del 15.06.2000.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992 successivi aggiornamenti.

In base al Decreto Ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di 1 mg/Kg..

30 Zafferano

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

31 Spezie ed aromi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. del 25/01/1992, n. 107 e successive modifiche.

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.

32 Piante aromatiche (basilico fresco DOP, prezzemolo, rosmarino, origano, ecc.)

Devono provenire da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).

Se coltivate devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano ecc.), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

33 Preparato per brodo vegetale

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato mono sodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3% e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, D.P.R. 567/1953, Circ. M. 139/1992 e successive modificazioni.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- a) il peso netto
- b) la ditta produttrice.

34 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Si richiede l'utilizzo di succhi di frutta che non contengano zuccheri aggiunti oltre quelli naturalmente contenuti nella frutta impiegata.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti, essere conservato in tetrabrik corredato di cannuccia.

35 Marmellate e confetture

E' preferibile l'utilizzo del prodotto in vetro.

Le marmellate devono possedere i requisiti previsti dalla legge, D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 artt. 2 – 3.

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.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Non devono contenere:

- coloranti artificiali;
- conservanti ad eccezione della pectina;
- additivi.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della medesima legge.

36 Prodotti surgelati – caratteristiche

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

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. n. 110 del 27.01.1992 e decreto n. 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/1992, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 e dal D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

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

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

37 Prodotti congelati – caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980.

prodotti della pesca: -18°C

burro ed altre sostanze grasse: -10°C ;

carni (D.Lgs. 286/94 e agg.): -12°C ;

altri alimenti: -10°C .

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n. 283 del 30/04/1962, e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/1992 successivi aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000.

Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4°C .

È vietato:

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

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;

- ammuffimenti;
 - fenomeni di putrefazione profonda.
- Il test di rancidità deve risultare negativo.

38 Pesce congelato - caratteristiche

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

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

Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere stato accuratamente tolettato e privato delle spine, cartilagini e pelle, non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

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

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

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i..

Per i filetti di pesce si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle.

I filetti, surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati a seconda della specie, non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie

glassatura 5 - 20% a seconda della specie

I prodotti ittici surgelati e confezionati, il cui termine di scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesci semigrassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dal momento della consegna.

Devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente e, in particolare, del Reg. CE 104/2000, la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n. 2065/2001, e il D.M. del 27.03.2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27.05.2002 MIPAAF n. 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie, modalità di lavorazione e dei controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal Reg. 853/2004.

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- a) denominazione di vendita;
- b) nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore;
- c) stato fisico: congelato;
- d) identificazione dello Stabilimento riconosciuto CE o Paese Terzo abilitato dalla CE;
- e) data di confezionamento;
- f) data di congelamento (mese/anno);
- g) T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione);
- h) peso sgocciolato (al netto della glassatura);
- i) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- j) dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti al momento della consegna non devono presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto e dovranno essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

39 Filetti o tranci di nasello/ merluzzo/ sogliola/ platessa/ palombo/ verdesca congelati

Tipologie richieste: filetti di sogliola e di platessa / cuore e filetti di merluzzo / palombo a tranci e a filone / filetti di nasello/ filetti e tranci di verdesca.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord europea ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante l'intero periodo della fornitura la Ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari relativi ai prodotti ittici di provenienza estera.

40 Piselli surgelati

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

Inoltre:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fin. mm. 8-8,5.

41 Legumi misti surgelati per minestrone

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà.

42 Costine e spinaci surgelati

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

43 Verdure miste surgelate per minestrone

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere 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%.

44 Fagiolini surgelati

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

Inoltre 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 *Colletricum lindemuthianum*;
- diametro massimo: fin 9 mm.

45 Asparagi surgelati

Devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

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

46 Tagli anatomici del quarto anteriore bovino adulto a km 0

BRIONE

muscoli: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo

base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore)

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)

base ossea: fossa retrospinosa della scapola

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa)

base ossea: angolo scapolo-omeroale

FUSELLO

Muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)

base ossea: fossa antispinosa della scapola

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi

base ossea: radio e ulna

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali

base ossea: prime quattro emisternebre

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

47 Tagli anatomici del quarto posteriore bovino adulto a km 0

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostale

base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco

base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

base ossea: fossa sacro-iliaca

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

base ossea: femore e rotula

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale

base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso

base ossea: femore (parte esterna)

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi

base ossea: tibia (parte posteriore)

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi

base ossea: tibia.

48 Tagli anatomici del quarto anteriore vitello a km 0

ALETTA

Muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, ancone, antispinoso, retrospinoso

Base ossea: scapola

TRAVERSINO

Muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo

Base ossea: omero

GERETTO DI SPALLA

Muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi

Base ossea: radio e ulna

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

FIOCCO DI PUNTA

Muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali

Base ossea: prima emisternebra

PUNTA DI MEZZO

Muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno

Base ossea: rimanenti emisternebre

PANCIA

Muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome

Base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.

49 Tagli anatomici del quarto posteriore vitello a km 0

COSTOLETTE

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso

Base ossea: ultime otto vertebre dorsali

NODINI

Muscoli: lungo costale, intercostali

Base ossea: vertebre lombari

SCAMONE

Muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

Base ossea: fossa sacroiliaca

FESA

Muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce)

Base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica

SOTTOFESA

Muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)

Base ossea: femore e tibia

NOCE

Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

Base ossea: femore e rotula

GERETTO POSTERIORE

Muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi

Base ossea: tibia.

50 Tagli anatomici del suino – 1

COSCIA

Muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata

Base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso

CARRÈ BOLOGNA

Muscoli: lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas

Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste

CARRÈ MODENA

Muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, traverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido

Base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello)

CARRÈ MILANO

Muscoli: Lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno ed interno, multifido

Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale

COSTINE

Muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo

Base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei

SCANNELLO

Muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido

Base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

51 Tagli anatomici del suino – 2

COPPA

Muscoli: trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso

Base ossea: emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali

SPALLA

Muscoli: sopra spinoso, braccio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, ancone, pettorali, brachiale, coracomeroale, bicipite brachiale, deltoide

Base ossea: scapola, omero, radio, ulna

STINCO

Muscoli: estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare)

Base ossea: radio e ulna

PANCETTA

Muscoli: pellicciai, obliquo esterno e interno, retto dell'addome, traverso dell'addome; dalla regione retrosternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

Costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta

GUANCIALE

Grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

52 Tagli delle carni indicati per le preparazioni

- POLPETTE
Tagli: REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
- HAMBURGER
Tagli: REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
- BISTECHE

- Tagli: SCAMONE (bovino adulto)
- CONTROFILETTO/FESA (bovino adulto)
- COSTOLETTE CON OSSO
 - Tagli: LOMBO (suino)
- BRACIOLE
 - Tagli: LOMBO (suino)
- CARNE TRITA
 - Tagli: REALE (bovino adulto)
 - SPALLA (bovino adulto)
- OSSIBUCHI
 - Tagli: GERETTO (bovino adulto)
- SPEZZATINO
 - Tagli: REALE (bovino adulto)
 - SPALLA (bovino adulto)
- BRASATO
 - Tagli: SOTTOFESA (bovino adulto)
- COTOLETTE
 - Tagli: NOCE (bovino adulto)
 - PETTO (pollo)
- SCALOPPE
 - Tagli: NOCE (bovino adulto)
 - SCAMONE/FESA(bovino adulto)
 - FESA (tacchino)
- BOLLITO
 - Tagli: CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)
 - REALE (bovino adulto)
- ARROSTI
 - Tagli: REALE (bovino adulto)
 - NOCE (bovino adulto)
 - FESONE (bovino adulto)
 - PUNTA (bovino adulto)
 - FESA (bovino adulto)
 - COSCIA (bovino adulto)
 - LONZA (suino)
 - FESA (suino)
 - FESA (tacchino)
- ROAST BEEF
 - Tagli: CONTROFILETTO (bovino adulto).

53 Carni sottovuoto

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

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

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

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

54 Bovino fresco refrigerato

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, di razza da carne Piemontese, certificata, di età compresa tra gli 11 ed i 24 mesi.

La carne deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n 286 del 18.4.1994 e s.m.i..

La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la legge Regionale n 35 del 14.7.1988 e s.m.i., ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine",

che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base a tale L.R. n. 35 del 14.7.1988 e s.m.i. si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita), in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata;
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione);
- g) il n di riferimento del capo macellato;
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92 ed al Regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento;
- c) il n di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione) d) il n di riferimento del capo macellato;
- d) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio;
- e) N di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n. 35/1988.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria.

Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti,) negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione: "la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo".

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

55 Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati a km 0

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 495/1997 ed ogni altra indicazione prevista;
- devono provenire da allevamenti **della Regione Piemonte** e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 327/1980, D.P.R. 503/1982 e D.P.R. 495/1997);
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1906/1990 e aggiornamenti;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono essere consegnati imballati;
- devono portare il bollo, l'etichetta con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento, la denominazione dello stesso e la data di scadenza (D.P.R. 495/1997);
- devono soddisfare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e successivi aggiornamenti;
- devono essere accompagnati da un documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 495/1997.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

56 Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

Valgono le stesse condizioni del paragrafo "Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati" ed inoltre:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 495/1997;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 327/1980, D.P.R. 503/1982 e D.P.R. 495/1997);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:

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

57 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/1994;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.01.1962 e s.m.i. del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 – art. 3 con temperature durante il trasporto tra -1 e $+7^{\circ}\text{C}$;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

58 Latte UHT parzialmente scremato da agricoltura biologica

Deve essere del tipo parzialmente scremato con un contenuto medio di grasso intorno all'1,8%.

Il genere somministrato dovrà essere latte UHT a lunga conservazione e di produzione nazionale, le cariche macrobioniche dovranno rientrare nei limiti previsti dal D.M. 11 ottobre 1978, tabelle "A" e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/1992.

Le confezioni richieste dovranno essere da 1 litro.

59 Yogurt alla frutta di provenienza biologica

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero proveniente da animali allevati con metodi biologici, parzialmente scremato con aggiunta di frutta in purea, ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti.

Dovrà avere consistenza liquida cremosa, coloro bianco latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.

Dovrà essere fornito in monoporzione e di gusti misti.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr..

Non dovranno essere forniti yogurt che presentino alterazioni già nella confezione, ad esempio:

- rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microorganismi alterati;
- ammaccature che deprimono il contenuto.

Il prodotto dovrà inoltre essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i, relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

Deve essere presente nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Per i soggetti celiaci potrà essere fornito anche yogurt intero o yogurt magro che dovrà possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia.

60 Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997;
- deve essere fornito in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/1980 e D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge;

Per i soggetti celiaci dovranno essere forniti budini che possiedano le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia e siano inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

61 Cioccolato al latte

Il prodotto è definito dalla Legge 30/04/1976 n. 351 e successive modifiche ed integrazioni e dalla Dir. CE 36/2000.

Il cioccolato dovrà pervenire i confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 27/1980 e dal D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche.

Sono previste nei cestini freddi pezzature da gr. 50 circa di cioccolato al latte.

Non grassi diversi da quelli del cioccolato e del latte.

62 Uova pastorizzate a km 0

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 4/2/1993, n. 65 e successive modificazioni.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti 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.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/1993 e dal D.L. 109/1992 e successive modificazioni.

63 Parmigiano Reggiano Dop

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, D.M. del 13/10/1998 e D.M. del 07/11/2000;
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%.

Confezione:

- forma intera
- ½ forma
- ¼ di forma.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e dal D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni.

Deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n. 98 dell'11 aprile 1986.

Deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni.

64 Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura) anche da agricoltura biologica o km 0

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Reg. CE 853/04 e s.m. riguardante la produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e al D.M. 27 febbraio 1996 n. 209.

I formaggi devono possedere i seguenti requisiti generali:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;

- avere normale maturazione e stagionatura , onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, sapore, odore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- avere crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo di formaggio, nome del produttore e luogo di produzione;
- b) composizione;
- c) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- d) data di scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109/1992. Per i formaggi non riportanti sulla confezione i dati sopradetti la Ditta è tenuta a conservare e presentare, su richiesta, la relativa documentazione.

I formaggi da taglio che devono essere forniti sono i seguenti:

- a) ricotta piemontese
- b) tomini freschi
- c) primo sale
- d) mozzarella
- e) stracchino
- f) crescenza
- g) linea
- h) certosa.

CARATTERISTICHE:

Ricotta a km 0

Ingredienti: siero di latte, latte, crema di latte, sale, correttore di acidità.

La ricotta deve essere prodotta con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme e in stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. 853/04/CE e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg. 2073/05/CE e successive modificazioni.

Caratteristiche:

- consistenza cremosa e vellutata;
- sapore dolce e delicato;
- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

Primo sale a km 0

Ingredienti: latte pastorizzato, crema di latte, sale e caglio.

Caratteristiche:

- formaggio fresco tipo canestrato;
- pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato;
- consistenza morbida e delicata;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- contenuto in grasso sul t.q. = 25%, umidità 65%; pH 5,8.

Linea

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale.

Caratteristiche:

- pasta bianca, consistenza morbida e compatta;
- profumo di latte fresco;
- grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere fornita preconfezionata.

Mozzarella/fiordilatte da agricoltura biologica

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere fornita secondo le porzioni indicate, senza l'involucro e senza il liquido di governo.

Stracchino da agricoltura biologica

Ingredienti: latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale e caglio.

Caratteristiche:

- pasta bianca, cremoso e spalmabile;
- sapore fresco e gradevolmente acidulo;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- deve essere venduto in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Crescenza da agricoltura biologica

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere vendute in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

Certosa

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco, caglio e sale, privo di coloranti e conservanti;;
- la pasta deve essere omogenea e di consistenza tenera, morbida e spalmabile;
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere vendute in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Non si accettano forniture di formaggi freschi che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di confezionamento e scadenza.

Non devono essere utilizzati formaggi fusi (formaggini, sottilette).

65 Prosciutto crudo Parma disossato Dop

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n. 26, e dal D.M. 15/02/1993, n. 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine e Dop del D.M. 13/10/1998.

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

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

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

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990, n. 26. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

È ammessa la presenza di 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.

66 Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte e glutine

Deve essere conforme al D.Lgs. 537/1992 e successive modifiche e provenire da uno stabilimento con bollo sanitario con numero di identificazione CEE.

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

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

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/1992 successive modifiche ed integrazioni.

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%;
- i grassi devono essere il 6/10%;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e dal D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammato, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

67 Bresaola della Valtellina Dop/IGP

Deve essere conforme al D.M. del 28/01/1999.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 31 marzo 1965 e D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi modificazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, ed elastica.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato, di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere sul 58/62%.

I grassi devono essere il 7% massimo.

68 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D.Lgs. 193 del 6.11.2007 – esclusi gli artt. 19, 26 e dell'all. C; Reg. (CE) n. 852 e s.m.i. e 583 e s.m.i. – per i requisiti specifici al D.Lgs. 109/1992 e s.m.i. e dal D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 336, ad eccezione dell'art. 15. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Qualora richiesto, deve essere presente nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

69 Lenticchie secche da agricoltura biologica

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

CULTIVAR RICHIESTE: Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio.

70 Fave secche

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

CULTIVAR RICHIESTE: Windsor, Siviglia, Agnadolce, S. Pantaleo.

71 Ceci secchi da agricoltura biologica

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

CULTIVAR RICHIESTE: Cottoio, Migno, Principe.

72 Fagioli borlotti secchi da agricoltura biologica

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

CULTIVAR RICHIESTE: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

CALIBRAZIONE: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

73 Fagioli cannellini secchi da agricoltura biologica

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

74 Miscela legumi secchi

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

75 Acqua minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- D.L. 25 gennaio 1992, n. 105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n. 542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ.Min. 13 settembre 1991, n. 17;
- Circ.Min. 12 maggio 1993, n. 19.

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

Deve provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

76 Sale fino o grosso marino iodato

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" D.M. n. 106 del 31/01/1997.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Tutto il sale sia fino che grosso deve essere esclusivamente del tipo iodato.

77 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.

Le confezioni devono riportare legge 31 marzo 1980 n. 139, art. 7 che riprende il D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

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

78 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14.02.1972. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

79 Verdure ed ortaggi - Caratteristiche dei prodotti

Sono preferibili verdure ed ortaggi derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

Devono essere di stagione, di prima qualità o di qualità extra se la prima non è disponibile; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i..

In generale devono essere:

- di recente raccolta, integri, puliti;
- privi di parassiti e di alterazioni evidenti dovute a parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori/sapori estranei e di residui antiparassitari e comunque nei limiti della vigente legislazione;
- devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato e presentare condizioni soddisfacenti;
- devono avere chiaramente indicata la provenienza;
- devono essere conformi al D.M. n. 339 del 2 giugno 1992 ed alla normativa vigente.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, le verdure e gli ortaggi devono possedere requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.

ORTAGGI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Le forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal NIPAF (Nuclei Investigativi Provinciali di Polizia Ambientale e Forestale).

80 Cipolla

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte/screpolature della buccia esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

CLASSIFICAZIONE

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche delle varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto, tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Per le cipolle conservate non costituisce un difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro.

CALIBRAZIONE

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo è fissato in 10 millimetri.

Nello stesso collo, la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:

- 5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi;
- 15 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 millimetri inclusi e 40 millimetri esclusi;
- 20 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 millimetri e 70 millimetri;
- 30 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 millimetri.

81 Porri

In tutte le categorie i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle foglie, che possono essere tagliate);
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono essere tuttavia leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;

- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorché esse vengono tagliate.

Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CLASSIFICAZIONE

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

TOLLERANZE:

- di qualità: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo;
- di calibro: il 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto o al criterio di omogeneità.

82 Carote

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

CLASSIFICAZIONE

Le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. È ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe fino a 8 centimetri, ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza.

TOLLERANZE:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

CALIBRAZIONE:

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.

La calibrazione deve essere effettuata come segue:

- per le carote novelle e varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 20 grammi di peso;
 - il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;
- per le carote a radice grande:
 - il calibro minimo è fissato in 20/40 millimetri di diametro o 50/150 grammi di peso.

83 Cavoli cappucci e verzotti a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

TOLLERANZE:

- di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria;
- di calibro: il 10% in peso non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto.

Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 gr..

84 Costine e spinaci a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

Gli spinaci – erbette devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;

- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE

La categoria comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

TOLLERANZE: il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II.

85 Finocchi a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

I finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- 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 presentazione del prodotto.

TOLLERANZE: il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE: diametro minimo 80 mm..

86 Sedano

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

TOLLERANZE : il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (superiori a 800 g.);
- medi (da 500 a 800 g.);
- piccoli (da 150 a 500 g.).

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

87 Insalate a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. 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.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

TOLLERANZE DI QUALITÀ: il 10% di cespi non corrispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PEZZATURA

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

- 1) Lattughe (eccetto tipo Igeberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo.
- 2) Lattughe tipo Igeberg: coltivate in pieno campo devono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo.
- 3) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA: il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

OMOGENEITÀ:

- 1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
 - 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo;
 - 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo;
 - 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo;
 - 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo.
- 2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
 - 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
 - 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.

88 Pomodori a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere consistenti e turgidi, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II;
- b) di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quelli indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" o "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi", appartenenti alle Categorie I e II.

CALIBRAZIONE

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.

Questa scala non si applica ai pomodori "ciliegia", né ai "ciliegia a grappolo".

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

89 Melanzane a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità)

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;

- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Inoltre devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

TOLLERANZE:

- di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria;
- ma conformi a quelle della categoria o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE: la calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.

90 Zucchine a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la caratteristica della varietà.

Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

TOLLERANZE:

- di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dai limiti fissati.

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto
- sia dal loro peso.

91 Cavolfiori - Broccoli a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) o a lotta integrata

Caratteristiche minime:

- aspetto fresco;

- interi e sani; cioè senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali;
- con infiorescenze ben formate.

CATEGORIE

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

TOLLERANZE:

- a) di qualità. È tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

CALIBRAZIONE

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza: il diametro minimo è fissato a 11 centimetri, salvo per la III categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 centimetri.

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve, comunque, superare i 4 centimetri.

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio).

92 Asparagi IGP

Devono essere del tipo comune, ovvero di colore verde chiaro, di dimensioni uniformi, con cime diritte, rotonde e piene. Devono inoltre:

- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali.
- essere privi di odori o sapori anomali.

93 Zucca a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono:

- Hokkaido
- zucca gialla
- violina.

Sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%.

Da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

94 Fagiolini

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapori estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE

Fagiolini filiformi: i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà. Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

Fagiolini altri: i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà, i baccelli devono essere chiusi.

TOLLERANZE

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

- a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo. In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Collettricum (Gioscosporium) lindemuthianum";
- b) di calibro (fagiolini filiformi). Per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15%.

CALIBRO

Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

- molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6;
- fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 9;
- medi: larghezza del fagiolino che può superare i mm. 9.

Non possono essere classificati nella categoria "I" fagiolini filiformi e medi.

95 Piselli

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE: è tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE: Ooberon, Alderman, Mangiatutto, Progress 9, Laxton-superbo, Rondo, Supremo.

96 Fagioli

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE: è tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria II.
CULTIVAR RICHIESTE: Borlotti, bianchi di Spagna, cannellini.

97 Patate a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 250 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di invecchiamento 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, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

98 Radicchio a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

99 Frutta - Caratteristiche dei prodotti

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (I^a categoria), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo.

Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i..

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto;
- d) il peso lordo.

PRODOTTI FRUTTICOLI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Le forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal NIPAF.

100 Ciliegie

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo ed essere al giusto grado di maturazione.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione. Le tolleranze:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturazione. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un max del 4% di frutti spaccati o bacati;

- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% di ciliege non rispondenti al calibro min. previsto, ma mai inferiore a 13 -15 mm. Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il calibro min. è fissato dai 15 ai 17 mm.

Provenienza: raccolti italiani.

CULTIVAR RICHIESTE: Duroni, Moretta, Grafione bianco piemontese, Ferrovia, Sono preferibili ciliege derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

101 Mele a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia.

Per la categoria I, sono ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A – Varietà rosse

Categoria "I": almeno $\frac{1}{2}$ della superficie del frutto di colorazione rossa.

VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.

Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista.

Categoria "I": almeno $\frac{1}{3}$ della superficie del frutto a colorazione rossa.

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.

Categoria "I": almeno $\frac{1}{10}$ della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Gruppo D – Altre varietà.

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo. Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grise, Yellow Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE: Golden, Delicious, Red delicious, Starking delicious, Starkrimson, Pink Lady, Stayman red, Jonagold, Rosa di caldara, ... Sono preferibili mele derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino Alto Adige).

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm² a 7 Kg/cm².

102 Pere a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e non devono essere grumose. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

- Varietà a frutto grosso mm. 55
- Altre varietà mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari.

Questo elenco è un elenco parziale.

CULTIVAR RICHIESTE: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Confernce Passacrassana, Decana del Comizio, ... Sono preferibili pere derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino Alto Adige).

RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

103 Pesche a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

Le pesche devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

CALIBRAZIONE

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza) minimo.

CULTIVAR RICHIESTE: Lenin, De Gasperi, Repubblica, Nettarelli, San Rocco, San Giovanni, Morettini, Hale, Fior di maggio, Golden, Vitu, Elberta, Sono preferibili pesche derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna).

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

104 Albicocche a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto il grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:

- lieve difetto di forma e di sviluppo;
- lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura;
- lieve bruciatura;
- lieve screpolatura.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

CALIBRAZIONE: Per la categoria I è anche per la categoria II il calibro è fissato a 30 mm di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE: Tonda di Costigliole, Laycot, Sungiant, Tonda, Pinot, Spring, Blush, Flavor, ... Sono preferibili albicocche derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna).

105 Prugne

Le prugne devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente; il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le prugne classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono anche ammessi difetti sulla buccia – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto – quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le prugne sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

- Varietà a grossi frutti 35 millimetri.
- Altre varietà 28 millimetri.
- Mirabelle, Damson e prugne Dro 20 millimetri.

CULTIVAR RICHIESTE: Santa Clara, Regina Claudia, California Blue, Bianca di Milano, Santa Rosa, Ramassin, Sono preferibili prugne derivanti da colture a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna).

R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico): misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

106 Arance rosse di Sicilia IGP

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia,

ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- Thompson Navel e Tarocco: 30%
- Washington Navel: 33%
- Altre varietà: 35%.

CLASSIFICAZIONE

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc.. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc..

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE: le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 50 mm.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

RSR (residuo secco refrattometrico). Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l.

Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Thompson Navel, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

107 Limoni IGP

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.);
- i frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.
- I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:
 - limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
 - limoni: 25%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

CLASSIFICAZIONE

I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

CALIBRAZIONE: i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. circa.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

CULTIVAR RICHIESTE: Sicilia e Campania.

Acidità:>57g/l misurati in acido citrico.

108 Mandarini e mandaranci

I mandarini e mandaranci devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti;
- refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: Mandarini comuni, Wilking, Tangerini: 33%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE

I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc..

TOLLERANZE:

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE: i mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i Mandarini comuni, Wilking, Satsuma.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità:> 5g/l misurati in acido citrico.

109 Clementine IGP

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

Le clementine devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: 40%.

CLASSIFICAZIONE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

110 Uva

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie

CLASSIFICAZIONE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

111 Fragole

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione della fragola di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terra.

112 Frutti di bosco

I frutti devono:

- avere ottime caratteristiche organolettiche;
- avere una buona resistenza alle manipolazioni.

CARATTERISTICHE MINIME

Lamponi

I frutti devono:

- essere di forma conica;
- essere di colore rosso uniforme;
- avere sapore dolce, intenso e consistente.

Mirtilli

I frutti devono:

- essere di forma tendenzialmente appiattita, cicatrice peduncolare mediamente ampia ed inserimento del peduncolo appiattito;
- essere di colore azzurro-bluastrò, pruinoso;
- avere sapore delicatamente dolce ed acido.

113 Banane da agricoltura biologica/eguo e solidali

I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

TOLLERANZE

- a) di qualità il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;
- b) di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

CALIBRAZIONE: il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro.

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

114 Kiwi a km 0 (Piemonte in relazione alla reperibilità e alla stagionalità) da agricoltura biologica o a lotta integrata

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali; la buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia, purché non superi 1 cm², un piccolo “segno di Hayward” (una linea longitudinale senza protuberanze).

TOLLERANZE

- di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria I;
- di calibro: il 10% in numero od in peso non rispondenti al peso minimo o/e al calibro minimo.

CALIBRAZIONE

È determinata dal peso dei frutti.

Cat. I: peso minimo 70 g.

115 Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus.

116 Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

117 Melone a km 0

I frutti devono presentarsi sani, interi, puliti, con la buccia integra, senza spacchi, senza attacchi fungini o parassitari.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Sono ammessi lievi difetti:

- di forma;
- di colorazione (non è difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita);
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni;
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore ai 2 cm, che non raggiungano la polpa.

Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per le varietà Charentais, Ogen e Galia e a 5 cm per gli altri meloni, e deve comunque essere presente ed intero.

118 Tisane, camomilla e tè deteinato equo e solidale

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;

devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

119 Tovaglioli di carta monouso in materiale biodegradabile

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa biodegradabile assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli.

Confezioni da: n. 20 pezzi o più secondo le esigenze del Centro di Refezione.

Dimensioni 33x33 cm..

120 Tovaglie di carta monouso in materiale biodegradabile

Devono essere prodotte in materiale biodegradabile assolutamente atossico, goffrate e tinta unita di colore bianco o colorate, con stampe con temi e soggetti rivolti all'educazione, con materiale atossico.

121 Stoviglie monouso in materiale biodegradabile (piatti e bicchieri)

Le stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile devono essere conformi alla norma UNI EN 13432 “Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione”.

Laddove il materiale sia di origine lignea, la Ditta Appaltatrice deve presentare la certificazione di filiera FSC o equivalente oppure la certificazione di prodotto Ecolabel o equivalente.

Per ogni tipologia di stoviglie adottate devono essere fornite all'Ufficio Servizi Scolastici Associati, oltre ad adeguata attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432, le schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) di ogni tipo di stoviglie fornite dalla ditta produttrice, riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 65° per almeno 15 minuti e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Le stoviglie biodegradabili, terminato il pasto, dovranno essere conferite negli appositi contenitori destinati all'organico.

122 Posate di plastica monouso

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzate in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, resistenti all'uso, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono essere riciclabili resistenti al calore ed all'umidità.

Devono essere idonei al contatto alimentare.

La ditta a richiesta dovrà fornire prova dell'omologazione.

I coltelli devono presentare la seghettatura su tutta la lunghezza del margine preposto al taglio, almeno di 5 cm, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.

PER LE DERRATE OGGETTO DI MIGLIORIA L'APPALTATORE DOVRA' INTEGRARE, IN SEDE DI OFFERTA, IL PRESENTE "ALLEGATO 3 – TABELLE MERCEOLOGICHE E CARATTERISTICHE DELLA MERCE" CON LA DESCRIZIONE DEI PRODOTTI OGGETTO DI MIGLIORIA DI CUI ALL'ART. 15, COMMI 2 E 3 DEL CAPITOLATO D'APPALTO.

Per accettazione:

DATA

La ditta _____
