



**AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELLA
BASILICATA ARDSU BASILICATA**

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI MENSE
UNIVERSITARIE ARDSU BASILICATA**

SIMOG: GARA N. _____

ALLEGATO 8

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati mense universitarie ARDSU Basilicata".

SCHEDA TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

Gruppo n. 1 Carni bovine

Gruppo n. 2 Carni suine

Gruppo n. 3 Carni avicole

Gruppo n. 4 Carni cunicole (di coniglio)

Gruppo n. 5 Prodotti di salumeria

Gruppo n. 6 Prodotti lattiero caseari e uova

Gruppo n. 7 Carni di specie ittiche

Gruppo n. 8 Pane fresco e pane grattugiato

Gruppo n. 9 Paste alimentari e farina

Gruppo n. 10 Altri cereali

Gruppo n. 11 Prodotti da forno preconfezionati

Gruppo n. 12 Prodotti per prima colazione e merende

Gruppo n. 13 Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi secchi

Gruppo n. 14 Prodotti ortofrutticoli surgelati

Gruppo n. 15 Alimenti conservati in scatola

Gruppo n. 16 Spezie, aromi e condimenti

Gruppo n. 17 Acqua potabile- acqua minerale – vino

Gruppo n. 18 Prodotti per alimentazione particolare

GRUPPO 1: CARNI BOVINE

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi.

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Italia ed in ogni caso in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg.CE 1308/2013:

- ✓ **categoria A** carcasse di giovani animali maschi non castrati di età pari o superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24 mesi;
- ✓ **categoria E** carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a 12 mesi;
- ✓ **conformazione U (Ottima:** profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona :** profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- ✓ **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
- ✓ essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ✓ essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004

Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Regolamento CE 1760/2000 e dal regolamento (UE) n.653/2014 delle sue modalità applicative definite dal D.M. 876 del 16/01/2015 etichettatura delle carni bovine riguardante le carni bovine fresche, refrigerate e congelate.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

Le carni devono essere:

- ✓ pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- ✓ prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- ✓ privi di ossa rotte sporgenti
- ✓ prive di coaguli ed ematomi
- ✓ presentare un pH compreso tra 5,6 e 5,8.

Il sistema di etichettatura obbligatoria (ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004) per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:

- ✓ il numero/codice di identificazione dell'animale
- ✓ il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è nato l'animale
- ✓ il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è stato effettuato l'ingrasso

oppure

- ✓ la dizione "origine" se le carni provengono da animale nato, allevato e macellato nello stesso stato membro UE o paese terzo
- ✓ oppure
- ✓ la dizione "importato vivo in UE " se le carni provengono da animale "importato vivo nella CE" o "importato vivo da paese terzo" (indicando il nome del paese)
- ✓ lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento
- ✓ il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.
- ✓ il documento commerciale di accompagnamento o l'etichetta del prodotto deve prevedere:

riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
il peso netto,

la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
la data di confezionamento e la data di scadenza,
il lotto di produzione;

- ✓ la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L.vo 16/03/06 n.158 e s.m.i.;
- ✓ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella**, vedi tabella allegato 7.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1°C a +7°C).

Le carni bovine congelate confezionate devono:

- ✓ essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- ✓ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine Reg.ti CE 1825/2000 e 275/2007 (* vedi precedente specifica carni bovine);
- ✓ essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C;
- ✓ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg.CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino grasso ad esclusione delle carni provenienti dalla macellazione di scrofe e verri.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione.

Le carni devono essere:

- ✓ pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- ✓ prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- ✓ privi di ossa rotte sporgenti
- ✓ prive di coaguli ed ematomi
- ✓ presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico sanitarie

Le carni possibilmente di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto** devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Reg. CE 1234/07.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- ✓ denominazione del prodotto e stato fisico;
- ✓ categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;

- ✓ termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- ✓ modalità di conservazione;
- ✓ nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- ✓ sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- ✓ riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

- ✓ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

Il trasporto deve essere effettuato alle temperature indicate nella tabella di cui al vedi tabella allegato 7.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla Direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia fresca) devono:

- ✓ essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE ;
- ✓ non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- ✓ non contenere nitrati e/o nitriti;
- ✓ essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4°C;
- ✓ essere esenti da odori e colorazioni anomale; non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (
- ✓ avere imballaggi e confezioni integre;

- ✓ essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- ✓ essere in possesso di etichettatura che riporti :
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale del prodotto,
 - gli ingredienti,
 - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
 - la data di scadenza,
 - il lotto di produzione,
 - le modalità di conservazione;
- ✓ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella**, vedi tabella allegato 7
- ✓ essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg.CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3: CARNI AVICOLE

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE ed essere commercializzate secondo le norme previste dal Regolamento CE 543/2008.

Le carni dovranno avere provenienza preferibilmente Italiana a filiera corta (< o = 200Km) o da paese UE.

La carne deve essere certificata di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 1234/07.

Caratteristiche generali ed organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- ✓ integri, tenuto conto della presentazione;
- ✓ puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile (es. residui di piumaggio), da sporcizia o da sangue;
- ✓ privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- ✓ privi di ossa rotte sporgenti;
- ✓ privi di contusioni;
- ✓ di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere di classe .

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica).

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

L'etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:.

- a.** la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- b.** lo stato fisico del prodotto e lo stato di commercializzazione (fresco)
- c.** il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento, denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- d.** nel caso di carni importate da Paesi terzi dovrà essere indicato il Paese d'origine ai sensi del Regolamento CE 543/2008
- e.** il numero di lotto
- f.** modalità di conservazione e consumo
- g.** la data di scadenza in conformità all'art.10 della Direttiva 2000/13/CE
- h.** la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento
- i.** Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento

Caratteristiche Merceologiche

- ✓ provenire da allevamento preferibilmente nazionale e da animali "allevati a terra" (es. pollo da carne "broiler");
- ✓ provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- ✓ non essere stata trattata per la conservazione con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- ✓ la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;

- ✓ la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di “pollo a busto” e “faraona a busto”;
- ✓ le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- ✓ deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- ✓ deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- ✓ deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a +4 °C;
- ✓ le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p);
- ✓ riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni eventualmente non espresse in etichetta.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in ITALIA (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità al Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al

contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente.

Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione.

L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

- ✓ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

GRUPPO 4: CARNI CUNICOLE (di coniglio)

Le CARNI CUNICOLE (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate), devono soddisfare le vigenti disposizioni per la

vigilanza sanitaria: D.P.R.495/97 – D.P.R. 559/92 – Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.
– D.lgs 118/92.

Devono inoltre:

1. appartenere alla classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90;
2. provenire da animali in buon stato di nutrizione del peso medio di 1,4/1,6 kg senza pelle, interiora, zampe e testa;
3. non presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
4. essere munite di bollo a placca inamovibile;
5. provenire da allevamenti nazionali;
6. essere rigorosamente refrigerate e non congelate o surgelate;
7. riportare in etichetta:
 - la ditta produttrice
 - il numero di riconoscimento CE dell'impianto di macellazione
 - la specie ed il taglio
 - la data di lavorazione e confezionamento
 - la data di consumazione raccomandata

I Regolamenti CE prevedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti per proteggere il prodotto durante il trasporto e non alterino i caratteri organolettici della carne, né cedano sostanze.

Le carni cunicole saranno alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, pulite e sanificate, senza polveri o segni di insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa CE e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da -1°C a + 4°C e non superiori a +7°C in fase di consegna.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

GRUPPO 5 : PRODOTTI DI SALUMERIA

Tutti i salumi devono essere di filiera italiana ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e del Regolamento 1169/2011) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo, Reg. CE 852 e 1831 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Prosciutto crudo

Dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dai Regolamenti CE n. 852-853/04 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma e San Daniele).

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

Prosciutto cotto di alta qualità (DM 21 sett. 2005 aggiornata il 26 maggio 2016)

Dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico.

Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari.

- ✚ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

Le caratteristiche del prosciutto cotto affettato devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne prevista dalla normativa.

- ✚ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO/CASEARI ED UOVA

Latte

E' vivamente raccomandato utilizzare il latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità". Si può usare il microfiltrato che ha le stesse caratteristiche del fresco ma con durata di 11 giorni.

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al D.L. a quanto disposto da: Legge 169/89, DPR 54/97, Regolamento CE 2597/97, Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004.

L'etichettatura deve riportare anche l'indicazione della zona di mungitura o della provenienza del latte (DM Ministero delle Attività Produttive 27 maggio 2004, modificato da DM. Mipaaf 14 gennaio 2005)

+ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es. besciamella, gnocchi alla romana, budini). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

Formaggi

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP, IGP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- + la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- + la denominazione commerciale del prodotto;
- + gli ingredienti;
- + il lotto di produzione;
- + la data di scadenza;
- + le modalità di conservazione;
- + presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come **grana padano e parmigiano reggiano** dovranno garantire una stagionatura di almeno 18 mesi per la somministrazione ad utenti con intolleranza al lattosio.

Nel caso si volessero utilizzare formaggi grattugiati si consiglia di orientarsi su prodotti RISERVA o GRAN RISERVA. in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

+ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

(N.B. Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova).

I formaggi a media stagionatura (es. Fontina, Asiago...), forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. Si consiglia di acquisire scheda tecnica dei prodotti.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi (es. Mozzarella, Crescenza, Robiola) dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

+ La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

+ La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

+ La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

Yogurt

Intero (con tenore di massa grassa maggiore del 3%) o magro (con tenore di materia grassa inferiore all'1%) deve possedere i requisiti previsti dalle norme

vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici che dovranno risultare vivi e vitali fino al momento del consumo nella quantità totale non inferiore 10 milioni/grammo di prodotto.

Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di specifici batteri lattici. Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.

Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio ed omogeneo.

✚ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

Burro

Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole.

Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% , contenuto in peso di materia grassa compreso tra 82% e 90% e di estratto secco non grasso lattiero del 2% (Regolamento CE2991/1994 e regolamento CE 445/2007).

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1°C e +6°C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

✚ avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.

Uova

Uova pastorizzate

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di **prodotti pastorizzati** conformi al Reg. CE n° 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4°C. Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi **privi di pigmenti colorati** per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak, solo albume in tetrapak o solo tuorlo in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4°C°.

I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2 o 3 giorni della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto (tuorlo e albume) dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7
- secco 23% min
- proteine 11% min
- lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere)
- steroli 0.4+/-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi tabella allegato 7.**

GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE)

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE 853/04 applicabili ai prodotti della pesca e Reg. CE 854/04 per il bollo sanitario.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 1379/2013 e dal Reg CE 2065/2011(indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese in caso di allevamento) e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002.

Devono essere chiaramente identificati in etichetta mediante la denominazione commerciale e scientifica riportata in latino.

Si consiglia di optare per i seguenti generi:

- nasello (merluccius)
- merluzzo (gadus)
- orata
- branzino
- salmone (onchorhynchus)
- limanda (limanda/microstomus kitt/pleuronectes microcephalus)
- platessa (pleuronectes platessa/quadritubercolatus)
- sogliola (solea/dicologlossa/microchirus)
- pesce S.Pietro (zeus faber)
- rombo (lepidorhombus)
- trota (salmo trutta fario)

Il pesce surgelato dovrà essere fornito in filetti deliscati, possibilmente interfogliati.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti ittici ricomposti.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;

- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

In caso di opzione per **pesce congelato (intero o sezionato)**, il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere eviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato; se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la **glassatura** non deve essere superiore al 10% del peso netto del prodotto.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di **molluschi cefalopodi** appartenenti ai seguenti generi:

- calamaro (loligo);
- polpo (octopus);
- moscardino (eledone);
- seppia (sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate. Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di **molluschi bivalvi** appartenenti ai generi cozza (mytilus) e vongola verace (tapes semidecussatus) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Anche la eventuale fornitura di **crostacei** dovrà prevedere l'offerta di gamberi (palaemon) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registrati e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 8: PANE FRESCO E PANE GRATTUGIATO

Pane fresco

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n. 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70g è del 29 % massimo.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa 3,5 %).

La fornitura inoltre deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n. 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D. Legislativo n°109/92, e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire da forno artigianale o industriale.

Nel caso si opti per una qualità tipica di pane locale, si individuerà un laboratorio di panificazione con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la scelta di "filiera corta".

Il pane dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall'Ente Appaltante.

Pane integrale

Caratteristiche prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo integrale".

Le farine di "tipo integrale" devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: massima 14.50%
- ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2)
- cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2)
- glutine secco: minimo 10%

e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici.

Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce "pane" e devono essere garantiti di produzione giornaliera.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" o "00" addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento. Il pane non deve essere addizionato con glutine.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Pane da farina di grano duro

Il pane di grano duro dovrà essere prodotto con farina di grano duro rimacinata, acqua e sale. Il pane di grano dovrà essere scondito e privo di grassi aggiunti.

Pane grattugiato

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei e sigillati, regolarmente etichettati, a norma di legge, da laboratorio autorizzato.

Si consiglia di optare per monoconfezioni da 500g cad. di prodotto in modo da evitare rimanenze di pane grattugiato non utilizzato in confezioni aperte.

GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE

Pasta

Per la pasta ottenuta con grano “duro” sull'etichetta della pasta come da decreto ministeriale n. 113532/2017 deve essere riportate le diciture “Paese di coltivazione del grano” (per il luogo in cui è stato coltivato il grano duro), e “Paese di molitura” (seguito dal nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro)

- qualora i grani siano stati coltivati in più Paesi e le semole siano state ottenute in più Paesi, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le diciture “UE”, “non UE”, “UE e non UE”;
- nel caso in cui venga utilizzato un grano coltivato per almeno il 50 per cento in un singolo Paese, per indicare il luogo in cui lo stesso è stato coltivato, è previsto l'utilizzo della dicitura “nome del Paese” nel quale è stato coltivato almeno il cinquanta per cento del grano duro “e altri Paesi”: ‘UE’, ‘non UE’, ‘UE e non UE’”, a seconda dell'origine.

La **pasta di semola di grano duro** deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e dal Regolamento (UE) 1169/201 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

La **pasta integrale**

Sarà prodotta con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento di grano duro coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pasta".

La **pasta secca all'uovo** deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge, Regolamento (UE) 1169/201.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10°C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18°C.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza)

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo "O", o meglio ancora "2" olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18°C.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18°C.

Gnocchi (di patate, di semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni. In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18°C.

Farine

Farina di grano tenero tipo "1" e tipo "2" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "OO" e 0,65% il tipo "O" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "OO" e 11.00% il tipo "O" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;

essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- ✓ corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007)

- ✓ essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 10: ALTRI CEREALI

Il decreto ministeriale n. 113532/2017 stabilisce che:

- l'indicazione in etichetta dell'origine debba essere effettuata con l'utilizzo delle diciture "Paese di coltivazione del riso", "Paese di lavorazione" e "Paese di confezionamento";
- qualora le fasi di coltivazione, lavorazione e confezionamento del riso avvengano nello stesso Paese, può essere recata in etichetta la dicitura "origine del riso", seguita dal nome del Paese;
- in caso di riso coltivato o lavorato in più Paesi, possono essere utilizzate le diciture "UE", "non UE", ed "UE e non UE".

Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed

alterazioni microbiologiche. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso (es. vialone nano, carnaroli, arborio, basmati, venere ecc.) sono da definirsi in base alle richieste del cliente.

Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma". Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva o per azione di raffinatura

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora. Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Regolamento (UE) 1169/2011. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del

produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Orzo perlato, farro perlato, miglio, avena

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11: PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "O", "OO" o farina "2" o integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati e senza l'impiego di olio di palma; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti secchi

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- ❖ presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- ❖ sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano tipo "0" o "2" e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

I biscotti NON devono contenere fruttosio, sciroppo di glucosio e fruttosio, sciroppo di mais.

Fette biscottate, cracker , crostini

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e cracker, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati.

Non sono consentiti coloranti. Prevedere anche la fornitura di una tipologia di cracker non salati o a basso contenuto di sale senza aggiunta di olio di palma o grassi idrogenati. I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Grissini

Prodotti in conformità alla normativa vigente, dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente etichettate.

GRUPPO 12: PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

Tè (bustine monoporzione), Tè deteinato (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011, al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Caffè

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffee Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc..

Camomilla

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Reg. UE 1169/2011 D.Lgs e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Cacao in polvere

Il cacao in polvere o cacao è il prodotto ottenuto mediante la trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20%(percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%.

Il cacao magro in polvere ha un tenore di burro di cacao inferiore al 20%. Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal Reg. UE 1169/2011, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione eventuale di dolci e budini. Il prodotto deve essere conforme

alla Dir. CEE 2000/36 , D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in kg potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

Miele

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario".

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- ❖ presentare sapore od odore estranei;
- ❖ avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- ❖ essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- ❖ presentare una acidità modificata artificialmente;
- ❖ essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ❖ la denominazione “miele” o una delle denominazioni specifiche secondo l’origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- ❖ il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- ❖ la dicitura di indicazione del lotto;
- ❖ il nome o la ragione sociale e l’indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l’anno di produzione.

Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50 e successive modifiche ed integrazioni.

L’etichetta deve riportare:

- ❖ la denominazione di vendita;
- ❖ il nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al peso;
- ❖ la quantità netta;
- ❖ il termine minimo di conservazione (TMC);
- ❖ il nome e sede del fabbricante o confezionatore o venditore stabilito in UE;
- ❖ la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- ❖ il lotto di appartenenza;
- ❖ le modalità di conservazione e di utilizzazione;
- ❖ il luogo di origine o provenienza nel caso in cui l’omissione possa indurre in errore circa l’origine o la provenienza del prodotto;
- ❖ la dicitura concernente il contenuto di frutta;
- ❖ la dicitura concernente il tenore di zuccheri.

Le **confetture** devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA con contenuto di frutta in polpa pari al 45%.

Le **marmellate** devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata con un contenuto di agrumi utilizzati per la produzione di 1000 g di prodotto finito non inferiore a 200 g (di cui almeno 75 provenienti dall’endocarpo).

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.

Dovrà essere prevista una fornitura di tipologia diversificata di frutta.

Succhi di frutta

Il prodotto è quello definito dalle Direttive CE 2001/112 e 2009/106.

La percentuale di frutta per i prodotti da utilizzarsi in ristorazione collettiva deve essere non inferiore al 70%, senza aggiunta di zuccheri.

Non devono essere presenti zuccheri come sciroppo di glucosio e fruttosio, fruttosio, sciroppo di mais.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato con contenuto del 100% di frutta, senza zuccheri aggiunti. Tale prodotto dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

Polpa di frutta tipo mousse

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120 , dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero. Non dovrà contenere aromi ed additivi diversi dall' utilizzo come antiossidante dell' acido ascorbico (E 300).

GRUPPO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Tutti gli ortaggi freschi dovranno attenersi al calendario stagionale.

Caratteristiche Generali e Merceologiche

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 09/05/2002 e s.m.i.).

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della *frutta e verdura* verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale “*filiera corta*” o nazionale e possibilmente a lotta integrata.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 889/2008 modificato dal Regolamento CE 271/2010.

In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dal Regolamento CE 1235/2008.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze previste nello specifico capitolato d’oneri.

L’etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011, al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi del Regolamento CE1221/2008 i prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l’indicazione del paese d’origine.

I prodotti forniti in imballi preconfezionati devono recare in caratteri leggibili, indelebili e visibili su uno dei lati dell’imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell’imballaggio o fissata ad esso le seguenti indicazioni:

- ✚ **Peso netto** (non richiesto per i prodotti venduti a pezzi e facilmente conteggiabili dall’esterno o con numero indicato sull’etichetta);
- ✚ **Natura del prodotto:** denominazione di vendita con denominazione della varietà se previsto nell’Allegato 1 parte B del Regolamento CE 1221/2008: norme specifiche di commercializzazione(mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole,pesche e nettarine,pere,fragole,peperoni dolci, uva da tavola,pomodori);
- ✚ **Origine del prodotto** (paese ed eventualmente zona di produzione);
- ✚ **Caratteristiche commerciali** con indicazione della categoria (e per alcuni anche il calibro) per i prodotti indicati in Allegato 1 parte B Regolamento CE 1221/2008;
- ✚ **Lotto di produzione**

Additivi (conservanti e trattamenti post raccolta)

La **frutta** dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli **ortaggi** dovranno essere di prima qualità e freschi. Dovranno essere previste anche forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. La merce si intende al netto di ogni tara.

La **frutta** deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a.** presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b.** possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- c.** i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie (prodotti "climaterici") essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d.** i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati), composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e.** i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f.** i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli **ortaggi** devono:

- a. presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b. essere di recente raccolta;
- c. essere ad una naturale e compiuta maturazione (sviluppo vegetativo) fisiologica e commerciale;
- d. essere asciutti, privi di terrosità (sciolte od aderenti) e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e. in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f. essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g. essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi).

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla categoria commerciale: EXTRA e 1^a categoria.

Diversa categoria commerciale è consentita solo per prodotto da agricoltura biologica.

Dovrà essere fornita in condizioni di *maturazione di consumo* intesa come: *“la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”*.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta di cui si fa uso più comunemente e diffusamente riportando anche la calibrazione commerciale e le tolleranze ammesse per le forniture al fine di poter meglio definire i parametri di conformità dei prodotti al momento della consegna da parte dei fornitori e agevolare i controlli di qualità da parte dell'Appaltante.

Albicocche

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 e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- ✓ non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- ✓ privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' 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.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- ✓ di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II ^ ;
- ✓ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Calibrazione:

- ✓ la calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I ^ , facoltativa per la categoria II ^ .

Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5mm. di diametro. Per la categoria I ^ e anche per la categoria II ^ il calibro minimo è fissato a 30mm. di diametro.

E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di 50g o 75g con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

Ananas

I frutti devono essere:

interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;

- ✓ di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);
- ✓ esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni. Anche nel caso in cui al taglio

longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunastra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

Arance

I frutti devono essere:

- ✓ interi e sani, 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 "mal secco", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- ✓ pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di "ceratura" a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- ✓ prive di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- ✓ prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco: 30%

Washington Navel: 33%

Altre varietà: 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, 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:

- ✓ 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[^] ;
- ✓ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, 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 53 mm.

Peso richiesto:

- ✓ frutti da gr. 150.

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 della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico):

- ✓ valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g./l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%. Cultivar richieste:
- ✓ Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Fragole

I frutti devono essere:

- ✓ interi, senza ammaccature;
- ✓ provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- ✓ sani;
- ✓ esenti da attacchi di insetti e 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.

I frutti 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 terrosità.

Tolleranze:

- ✓ di qualità: 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;
- ✓ di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Categoria " I^ " Categoria " Extra "

–varietà a frutto grosso 30mm 25mm

–varietà a frutto piccolo 20mm 15mm

Tuttavia, per i prodotti della categoria I^, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

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

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

Il peso medio è compreso tra 145g – 175g.; il calibro tra 40 – 50 mm.

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12°C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

Uva da tavola

I grappoli e gli acini devono essere:

- ✓ sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- ✓ puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- ✓ non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- ✓ privi di odori e sapori anormali;
- ✓ non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- ✓ interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ✓ ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono

ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- ✓ di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo
- ✓ di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

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

Calibrazione

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini crossi o piccoli, è stabilito come segue:

1. ACINO GROSSO 150g

2. ACINO PICCOLO 100 g

Le varietà ad *acino grosso*, oggetto di gara, sono: Alfonso La Vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad *acino piccolo*, oggetto di gara, sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutella, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico) deve essere maggiore del 12%.

Clementine – Mapo – Mandarinini

I frutti 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 “mal secco” interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- ✓ pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- ✓ prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale, quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- ✓ prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere per le diverse tipologie i contenuti di succo indicati in tabella:

| VARIETÀ | CONTENUTI MINIMI DI SUCCO |
|----------------------------|---------------------------|
| Mandarini comuni – Wilking | 33% |
| Satsuma - Monreal | |
| Clementine | 40% |

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.

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti ammessi, affinché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono: 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.

Tolleranze:

- ✓ 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 ^:
- ✓ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

- ✓ i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm per i mandarini comuni, Wilking e Satsuma, a 35 mm per Clementine e Monreal;
- ✓ sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm.

Colorazione:

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

Cultivar consigliati: Paternò, Campania.

Acidità: maggiore di 5g/l misurati in acido citrico.

Mele

Le mele 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 sino al momento del consumo;

pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 anomali.

I frutti devono essere stati 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.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima

ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1cm² di superficie, tranne che per i difetti derivati da *ticchiolatura*, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm².

Tolleranze:

- ✓ di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II ^ ; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- ✓ di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

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

- 1. Gruppo "A"** – Varietà rosse Categoria " I ^ " almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa Varietà Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;
- 2. Gruppo "B"** - Varietà di colorazione rossa mista Categoria " I ^ " almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;
- 3. Gruppo "C"** - Varietà leggermente colorate Categoria " I ^ " almeno 1/10 della superficie/frutto di colorazione rossa striata Varietà Delicious comune;
- 4. Gruppo "D"** - Altre varietà.

Peso richiesto: frutti da 150g per utilizzo crudo e da 200g per forno.

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

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

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

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 grigie, Yellow, Newtown.

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

Pere

Le pere devono essere:

- ✓ intere e sane, 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 sino al momento del consumo.

- ✓ pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

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

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1cm² di superficie, tranne che per i difetti derivati da *ticchiolatura*, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25cm².

Tolleranze:

di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II ^ ; nell’ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati. L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. 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:

| | EXTRA | I ^ | II ^ |
|----------------------------|--------------|------------|-------------|
| Varietà a frutto grosso | 60mm | 55 mm | 50mm |
| Altre varietà | 55mm | 50mm | 45mm |

Peso richiesto: frutti da gr.150

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico) valore minimo dal 10% al 12%.

Pesche e nettarine

Le pesche e le nettarine devono essere:

- ✓ intere e sane, 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 sino al momento del consumo.

- ✓ pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 stati 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.

Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di: qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2cm² di superficie.

Tolleranze:

- ✓ di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II ^;
- ✓ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, di 3mm.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 mm e più = AAAA
da 80 a 90 mm. = AAA
da 73 a 80 mm. = AA
da 67 a 73 mm. = A
da 61 a 67 mm. = B
da 56 a 61 mm. = C
da 51 a 56 mm. = D

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da 150g.

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

Actinidie (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve esser di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Calibrazione e peso

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45mm di diametro e ai 60g. di peso unitario.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5%.

Kaki

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature.

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

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature.

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

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

Susine

Le susine devono essere:

- ✓ intere e sane, 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, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

- ✓ pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 stati 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.

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di

colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

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

Tolleranze:

di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II ^;

di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione

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

1. oltre i 54 mm
2. da 48 a 54 mm
3. da 42 a 48 mm
4. da 34 a 42 mm
5. da 25 a 34 mm.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Cultivar richieste:Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15%.

Limoni

I limoni devono essere:

- ✓ interi e sani, 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, purchè 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 “ mal secco “, prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- ✓ puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- ✓ privi di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- ✓ prive di odori e sapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e possedere i seguenti parametri rispetto al contenuto di succo:

| VARIETÀ | CONTENUTI MINIMI DI SUCCO |
|-------------------|----------------------------------|
| Limoni verdelli | 20% |
| Limoni primofiore | |
| Altre varietà | 25% |

I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè 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:

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 ^;

di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, 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 per la categoria EXTRA, I ^ e II ^.

Colorazione

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo .

I limoni del tipo "Verdello" possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura. Sono ammessi trattamenti di "deverdizzazione" con etilene solo per il "Verdello".

Acidità superiore a 57g/l misurati in acido citrico.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA

Lattuga – Indivia – Scarola – Radicchio – Rucola

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 da terra,
terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di
antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo 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, purchè l'aspetto non ne
risulti seriamente pregiudicato.

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

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;e
- 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; per quanto riguarda le
lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno
regolare del grumolo.

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 rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a
quelle della categoria II ^.

Per radicchio s'intende *Radicchio* tipo *Chioggia* o tipo *Treviso*, tipo *Verona*.

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

Peso minimo

Lattughe:

- coltivate all’aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè 150g al cespo;
- coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè 80g al cespo.

Indivie ricce e scarole:

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

Pomodori

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 e di ogni altra impurità.

- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II [^], con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

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

Sono richiesti **1.** pomodori tondi maturi per forno diametro 80mm +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi; **2.** diametro 70mm +/- 5% nella varietà tonda; **3.** 40mm +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5%.

Cetrioli

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- Sono ammessi i seguenti difetti:
- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

| | Peso minimo | Peso massimo |
|--------------------------------|--------------------|---------------------|
| Cetrioli in pieno campo | 180g | 200g |

Cetrioli in serra

250g

290g

Cavoli e verze

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 comprendente 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

Il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

Cavolfiori

I cavolfiori devono essere:

di aspetto fresco;

interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria;

Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità

non bagnati;

privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori 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 a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore “romanesco” dal tipico colore verde).

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, 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:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II ^
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L’insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

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

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

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

1. pezzatura 9: diametro oltre 18cm
2. pezzatura 12: diametro da 15,5cm a 18cm
3. pezzatura 18: diametro da 13cm a 15,5cm
4. pezzatura 24: diametro da 11cm a 13cm.

Melanzane

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 di 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.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e 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 3cm²

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non 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 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 del peso:

- nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm per le melanzane lunghe e di 70mm per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm per le melanzane lunghe;
- 25 mm per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

- il peso minimo è di 100g.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300g con la differenza massima di 75g tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500g con la differenza massima di 100g tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- oltre 500 g con la differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I ^.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm fuori peduncolo.

Zucchine

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 tali 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 vegetativo 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.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

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 3cm.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non 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 differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

Calibrazione richiesta: zucchine verdi immature del diametro minimo di 35mm e massimo di 40mm.

Finocchi

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”;
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con 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 rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione richiesta: diametro da 70 a 80mm.

Sedano verde

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;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”.

Sono richiesti sedani da **pezzatura media** di 700 o 800g.

Carote

Le carote devono essere:

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

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

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione.

E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm nelle carote lunghe sino a 8cm, ed un massimo di 2cm per le carote che superano gli 8cm 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.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione richiesta: da 25mm a 30mm.

Cipolle

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria;

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4cm di altezza 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.

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della 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.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

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

Calibrazione: pezzatura da 150g a 180g.

Varietà richieste: cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla di Tropea.

Aglio

L'aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- non trattato con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

- di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II [^]. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo 150g e massimo 250g;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri

animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;

- 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;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

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

Peperoni

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità.

Inoltre essi devono essere:

- consistenti;

- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Calibro richiesto:

– larghezza 7cm; lunghezza 5cm; peso 200g.

Tolleranza:

– 10%

Colori:

– verde, giallo, rosso.

Carciofi

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e di sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;

- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%.

Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5cm per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (6cm x 7,5).

Per i carciofi della varietà “Poivrade” o “Bouquet” non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all’asse del capolino.

La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria “EXTRA” e I ^, facoltativa per quelli della categoria II ^:

1. diametro da 13cm ed oltre;
2. diametro da 11cm inclusi a 13cm esclusi;
3. diametro da 9cm inclusi a 11cm esclusi;
4. diametro da 7,5cm inclusi a 9cm esclusi;
5. diametro da 6cm inclusi a 7,5cm esclusi.

I carciofi della categoria II ^ che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

di diametro da 13cm ed oltre;

1. diametro da 9cm inclusi a 13cm esclusi;
2. diametro da 6cm inclusi a 9cm esclusi.

Il diametro da 3,5cm inclusi a 6cm esclusi è ammesso per i carciofi della varietà “Poivrade” o “Bouquet”.

Legumi secchi

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo “piccole”, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

I legumi secchi devono essere:

puliti;

di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
 sani, non devono presentare 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 visibili di antiparassitari 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).

Ceci

Cultivar richieste: Cottolo, Mignon, Principe.

Fagioli

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

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

Lenticchie

Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

Legumi e cereali per zuppe

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe".

I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionali e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 14: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi

speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

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

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente sia Nazionale che CE /UE.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dall'Appaltante devono:

- provenire da produzioni CE, nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte,(il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C (Allegato C del D.P.R. n. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure e gli ortaggi che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure e ortaggi).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate.

La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

N.B. Prevedere la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

Legumi: piselli (fini novelli) - fagioli borlotti

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- l'odore tipico di buon prodotto;
- il colore brillante uniforme;
- il sapore tipico, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato/invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

Genere verdure surgelate

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavoletti di Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi

➤ verdura mista per minestrone

GRUPPO 15: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale) devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modifiche ed integrazioni.

Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto “pacchetto igiene”.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pomodori pelati – Pomodori a pezzi – Polpa pronta - Passata di pomodoro

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ✓ essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- ✓ i frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i

contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro;

- ✓ il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni;

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428 . La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

- ✓ il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75);
- ✓ i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3kg nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

denominazione e tipo di prodotto;

- ✓ peso sgocciolato;
- ✓ peso netto;
- ✓ nome della ditta produttrice;
- ✓ nome della ditta confezionatrice;

- ✓ luogo di produzione;
- ✓ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ✓ data di scadenza;
- ✓ lotto

come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

Passata di pomodoro

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3kg nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- ✓ denominazione e tipo di prodotto;
- ✓ peso sgocciolato;
- ✓ peso netto;
- ✓ nome della ditta produttrice;
- ✓ nome della ditta confezionatrice;
- ✓ luogo di produzione;
- ✓ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ✓ data di scadenza;
- ✓ lotto

come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

L'etichettatura delle confezioni di passata di pomodoro prevede anche l'indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco da cui è stata prodotta (DM Mipaaf 17 febbraio 2006).

Prodotti vegetali in scatola al naturale – sott'olio – sott'aceto

Prodotti ittici in scatola al naturale – sott'olio

NOTA: *per i legumi (compresi i fagiolini) il ricorso all'utilizzo di prodotti in banda stagnata rispetto al prodotto fresco o secco o surgelato dovrà essere limitato ad utilizzo saltuario e sporadico.*

I prodotti in scatola potranno essere regolarmente utilizzati invece per le preparazioni: olive verdi/nere con e senza nocciolo e a rondelle; antipasto sott'olio; giardiniera sott'aceto; capperi sott'aceto e sotto sale; carciofini sott'olio; cetrioli sott'aceto; cipolle al naturale.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- ✓ denominazione e tipo del prodotto;
- ✓ peso sgocciolato;
- ✓ peso netto;
- ✓ nome della ditta produttrice;
- ✓ nome della ditta confezionatrice;
- ✓ luogo di produzione;
- ✓ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ✓ data di scadenza;
- ✓ lotto di produzione.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti

Olive verdi/nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura. 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, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata. Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

Prodotti ittici

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento C.E., preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.

I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmoni, vongole, cozze e pesci marinati.

Note Specifiche per:

Tonno sott'olio

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio d'oliva.

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.

Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15kg per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'ala lunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli.

Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto ove si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde, sarà senz'altro escluso.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di 1.700kg ad un massimo di 2.800kg.

Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di Cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il Reg. CE 1334/2008.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Sale

Il termine "sale", senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall'antichità trova largo impiego nell'alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi.

Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio.

La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg per kg di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione *“sale iodurato”, “sale iodurato e iodato”*, a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di Iodio di cui ai D.M.n° 255 del 1/08/1990 e n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005 (*“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”*).

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. 10/08/1995 n°562, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. 31/01/1997 n°106.

Aceto

Il nome di *“aceto”* o *“aceto di vino”* è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6g per 100 ml;
- un quantitativo di alcol non superiore all'1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di 2L, 1L, 0,500L e 0,250L, descritti dall'art. 29 D.P.R. n°162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n°773/1968 e Legge n.°527/1982).

L'etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal Regolamento europeo 1169/2011, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Aceto balsamico

Il termine aceto balsamico è comunemente utilizzato per indicare in modo generico alcuni condimenti ed aceti agrodolci prodotti nelle province di Modena e Reggio Emilia. Aceto Balsamico di Modena IGP (ABM), nella cui composizione NON appaiono altri ingredienti quali coloranti (E150D) e solfiti aggiunti.

Olio extravergine di oliva (EVO)

Il prodotto acquistato, di produzione nazionale, deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

La denominazione di olio extravergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.(Legge n. 1407/60).

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile: ***"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"***.

Ai sensi del Regolamento CE 182/2009 dovrà esserne indicata in etichetta anche l'origine e ai sensi del Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004 deve essere riportata anche l'indicazione del luogo di coltivazione e molitura delle olive.

Il fornitore dovrà di acquisire direttamente dal produttore una dichiarazione relativa ad alcune indicazioni facoltative:

- se trattasi di "prima spremitura a freddo" riservata a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche;
- se trattasi di prodotto "estratto a freddo" riservato a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- le caratteristiche organolettiche basate su risultati di analisi secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91;

- l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima che deve sempre essere accompagnata dalla menzione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da 1L in contenitori di vetro scuro e da 5L in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

Olio di semi

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n. 35 del 1968.

Alla denominazione "olio di semi" dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleoso di estrazione. Verrà preferita la tipologia "olio di semi di monoseme" ottenuta da: arachide o mais.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da 1L in contenitori di vetro o PET e da 5L in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

Altri condimenti

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sale grosso e fino

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

Pesto

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale.

E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

Pinoli

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- privi di frammenti di gusci
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Maionese

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali.

Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Altri aromi

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 17: ACQUA POTABILE – ACQUA MINERALE – VINO (per uso cucina)

Acqua potabile

Normativa di riferimento: Decreto Legislativo n. 31/2001.

Acqua minerale

Normativa di riferimento: Direttiva 40/2003/CE recepita con Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 11/09/2003 e Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 29/12/2003; Direttiva 54/2009/CE recepita con Decreto L.vo n°105/1992.

Le indicazioni obbligatorie in etichetta che avvolge la bottiglia devono riportare:
 la denominazione legale *"acqua minerale naturale"*;
 il nome commerciale dell'acqua minerale naturale ed il nome del sito sorgivo;
 i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica;
 la data ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate le analisi; • il contenuto nominale;
 i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione;
 il termine minimo di conservazione;
 le diciture di identificazione del lotto;
 informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti a cui è stata sottoposta l'acqua.

L'acqua minerale dovrà essere microbiologicamente pura e possibilmente proveniente da fonti di alta quota. E' consigliata acqua oligominerale (residuo fisso non superiore a 500mg/l), naturale o leggermente frizzante, commercializzata in contenitori sigillati di vetro o di PET e con un termine minimo di consumo superiore ai 15 mesi al momento della consegna da parte del fornitore.

E' consigliabile che il contenuto di nitrati sia inferiore a 5 mg/l, che i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale si consiglia almeno di scegliere la fornitura di acque minerali provenienti dal territorio provinciale o regionale. Tenuto però conto sia dell'impatto ambientale sia del costo economico rappresentato dal trasporto su gomma oltre che dalla produzione e smaltimento delle bottiglie in PET, è vivamente consigliato installare, nei locali adibiti a mensa collettiva, degli erogatori automatici ad osmosi da collegarsi alla rete dell'impianto idrico collegato all'acquedotto pubblico.

In caso di acque potabili trattate e somministrate non preconfezionate o sfuse presso esercizi pubblici o collettività, come nel caso di acqua di

rubinetto trattata con filtri ai sensi del D.lgs 181/2003 art.13 comma 5) queste devono riportare sul contenitore, ove trattata, la specifica denominazione “acqua potabile trattata” o “acqua potabile trattata e gassata”.

Vino

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n°162/1965.

L'alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml di alcool complessivo (Legge n°462/1986). La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge n°462/1986).

Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (Legge n°283/62, D.M. 27/02/1996 n°209 e successive integrazioni e modifiche).

Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopracitato decreto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere antifermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Prevedere confezioni da 1L in tetrapak o vetro esclusivamente per gli usi di cucina.

GRUPPO 18 : ALIMENTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ADAP)

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare sono regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398 attuata con Decreto Legislativo n.111/92 e da specifiche norme di settore emanate successivamente e che ne definiscono le caratteristiche e, quando necessario, la composizione.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

I riferimenti normativi sono pertanto:

1. DPR n 131/98: Regolamento di attuazione del Decreto Legislativo n 11/92
2. Decreto Ministero della Sanità 23 aprile 2001: Norme per attuazione di direttiva 99/41/CE modifica della Direttiva CEE 89/398,
3. Direttiva 2001/15/CE e successive modifiche
4. Decreto legislativo n. 31/2003 e successive modifiche: Decreto Ministero della Salute 31 agosto 2005, Decreto Legislativo n. 242/2005, Decreto Ministero della Salute 3 maggio 2007, decreto Ministero della Salute 31 luglio 2007.

Gli **ADAP** includono:

a) Prodotti dietetici

b) Alimenti per la prima infanzia

I **prodotti dietetici** sono alimenti ideati e formulati per specifiche esigenze nutrizionali in soggetti con turbe del processo di assorbimento intestinale, con problemi metabolici e comunque in condizioni fisiologiche particolari che necessitano di regime dietetico specifico come:

- ❖ *dieta ipoproteica*: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo) ai sensi della Direttiva 99/21/Ce attuata con DPR n. 57/2002;
- ❖ *dieta iposodica*: fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico;
- ❖ *intolleranza al lattosio*: latte delattosato;
- ❖ *dieta priva di glutine per celiachia*: prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate) la cui composizione ed etichettatura è definita dal Regolamento CE 41/1999.

I **prodotti per la prima infanzia** sono espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) ed ai bambini fino a tre anni.

I prodotti dietetici senza glutine

Prodotti dietetici per diete speciali

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg.

CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia. Risultano idonei agli utenti celiaci:

- ❖ i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute;
- ❖ i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato;
- ❖ i prodotti con marchio a spiga barrata a prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM). Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco - Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di 500g.

Oppure prevedere la fornitura di pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato; biscotti al cioccolato e dolci per celiaci.

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.