



A S P
EMANUELE BRIGNOLE
Azienda pubblica di Servizi alla Persona
Via XX Settembre, 15/2
16121 G E N O V A

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CIG 6453927D08

ALLEGATO C)

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria.

L'ASP Brignole si riserva di richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

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

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decr. L.vo 27.1.92 n. 109, Decr. L.vo 16.2.93 n. 77, Decr. L.vo 25.2.00 n. 68, Decr. L.vo 10.8.00 n. 259 e al Decr. L.vo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.)

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.

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

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità. Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.

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

OGM

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

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

BISCOTTI A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE, CANESTRELLO TIPICO LIGURE

Descrizione: i prodotti debbono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura. La composizione, negli ingredienti principali, deve essere: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina nè con altri edulcoranti di sintesi.

Confezionamento:

per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr.

monodose: 30 gr. (+/-5).

Etichettatura:

L'imballaggio primario, il secondario, la monodose, devono riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti".

Secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BUGIE PASSATE AL FORNO (dolce tipico di carnevale)

Descrizione: Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", acqua, zucchero, burro, uova pastorizzate, latte scremato in polvere, vino bianco, agente lievitante, olio di semi di arachide, aromi, sale.

Confezionamento: secondo richiesta.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

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

COLOMBE, PANETTONI, PANDORO

Descrizione: prodotti secondo il Decr. mitt. 22.7.05 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

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

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

CRACKERS MONOPORZIONE SALATI E NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: Prodotti con farina tipo "0" e/o tipo integrale, olio vegetale non idrogenato, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra.

Confezionamento:

per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr.

Monoporzione: 30 gr. (+/-5).

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

CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extravergine d'oliva, malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.

Confezionamento: in vaschette o sacchetti per alimenti da 500 gr.

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

DOLCE TIPO CROISSANT (con o senza farcitura di marmellata o di cioccolato)

Descrizione: Prodotti con farina di grano tenero tipo "00", oli e grassi vegetali non idrogenati, lievito naturale, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, uova pastorizzate, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi; acidificante: acido citrico.

Farcitura: purea di marmellata o crema di cioccolato priva di grassi idrogenati.

Si deve presentare compatto all'esterno e soffice internamente, di colore bruno, tipico.

Confezionamento: confezionato singolarmente in monoporzione da 45 gr. (+/-5).

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

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

FARINA DI MAIS PER POLENTA

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

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

FETTE BISCOTTATE ZUCCHERATE CONFEZIONATE E MONOPORZIONE

Descrizione: Prodotti con farina di grano tenero tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. n. 283 del 23.6.93 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Confezionamento: in monoporzionatura da gr. 15 (+/-5) o in pacchi secondo richiesta.

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

FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE

Descrizione: Prodotte con farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, destrosio, sale, estratto di malto, senza conservanti, farina di cereali maltati.

Confezionamento: in monoporzionatura da gr. 15 (+/-5) o in pacchi secondo richiesta.

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

FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

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

Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. 30.1.98 n. 502.

Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n° 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.

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

Confezionamento: secondo richiesta.

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

GRISSINI

Descrizione: Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme.

Confezionamento: Confezioni monodose da gr. 15 (+/-5) o confezioni da gr. 200 - 300 circa secondo richiesta.

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

MERENDINE CONFEZIONATE

Descrizione: prodotte con farina di frumento, con o senza confettura di frutta, zucchero, uova, grasso vegetale non idrogenato, aromi, latte scremato in polvere.

Confezionamento: monodose da 40 gr. (+/-5).

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

PANE FRESCO di produzione industriale e da laboratorio artigianale

Descrizione:

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

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

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

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

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

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

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

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

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè “in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.). Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

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

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

PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI PARTICOLARI

Descrizione: Prodotto con farina "0" o "00", secondo le caratteristiche di legge. La pezzatura può variare come previsto in Pane Fresco. L'ingrediente o gli ingredienti aggiunti secondo l'art. 4 del D.P.R. 30.11.98 n. 502 e s.m.i., devono essere indicati in ogni fornitura.

Confezionamento: vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale.

PANE GRATTUGIATO

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

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

PASTA FRESCA PER PIZZA

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

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

Etichettatura: deve essere conforme a quanto previsto nel Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.

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

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

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

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

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

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

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

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE

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

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

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

RISO FINO RIBE PARBOILED

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un'umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

RISO SUPERFINO ROMA

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

FARRO

Descrizione: I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

SEMOLA DI GRANO

Descrizione: Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

TORTE CONFEZIONATE

Descrizione: Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo il Decreto MININDUSTRIA 20.12.94 e s.m.i.

Ingredienti "Torta margherita": farina tipo "00", zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.

Ingredienti "Torta margherita bicolore": farina tipo "00", zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.

Confezionamento: confezionato singolarmente, del peso di 500 gr. circa.

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

TORTELLINI SECCHI CON CARNE

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

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per persone che presentano intolleranza al glutine.

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

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

TUBERI FRESCHI

PATATE

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

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

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

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

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

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

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

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro.

LEGUMI ESSICCATI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;

- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

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

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

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

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

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

Disposizioni generali relative alla qualità

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

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

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

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

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

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

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

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

Disposizioni generali relative alla produzione:

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

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

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

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

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

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

BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

CAMOMILLA

Descrizione: Si richiede camomilla tipo "prima", capolini sfatti max. 30% del prodotto, di recente raccolta e produzione.

Confezionamento: La camomilla deve essere fornita in bustine monodose da 2 gr.; in confezioni da 50 filtri o in barattolo.

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

TISANA ALLE ERBE

Descrizione: Ingredienti: saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, estratto di erbe (menta, camomilla, tiglio, biancospino, salvia, alloro).

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Confezionamento: confezioni secondo richiesta.

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

THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO

Descrizione: Disciplinato dal Decr. MINISAN 12.12.79 e s.m.i. e integrazioni.

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato".

Confezionamento: in bustine filtro.

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

PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.

Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:

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

Disposizioni generali relative alla produzione:

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

Disposizioni generali relative al confezionamento:

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

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

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

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

FRUTTA FRESCA

Riferimenti normativi:

- norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;

privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

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

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

Disposizioni generali relative alla presentazione:

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

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

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

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
MARZO	Arance, banane, mele, pere
APRILE	Arance, banane, mele, pere
MAGGIO	Banane, mele, pere, fragole
GIUGNO	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere
LUGLIO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne
AGOSTO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne
SETTEMBRE	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne

OTTOBRE	Banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere

BANANE

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

Disposizioni generali relative alla produzione:

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

FRUTTA DI IV GAMMA

Tipologia di frutta:

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

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

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

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

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).

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

CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

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

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

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

I contenitori, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..

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

VEGETALI SOTT'OLIO

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

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

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

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

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

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di

coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

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

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

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak.

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

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) o altro.

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

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO

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

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

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

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

FUNGHI SECCHI

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

a) Boletus edulis e relativo gruppo

b) tutte le specie di Cantharellus

c) Agaricus bisporus

d) Marasmius oreades

e) Auricularia auricula-judae

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

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

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

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

MAIONESE

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

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa.

Colore: giallo, tipico del prodotto.

Odore, sapore: delicato, agro.

Ph: 3,3 - 3,6

Acidità: 0,4 -0,5 %

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

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

FRUTTA SCIROPATA

Descrizione: I frutti devono presentarsi sani ed integri. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

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

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) da 400gr. o secondo richiesta.

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

MOUSSE DI FRUTTA

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti. Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richieste: a scelta.

Confezionamento: Vaschette da gr. 100 in monoporzio.

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

ORTAGGI SOTT'ACETO

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

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

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

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

PRODOTTI SURGELATI – CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

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

I prodotti:

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

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

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

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

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;

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

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

PATATE A SPICCHI PREFRITTE

Descrizione: Le patate surgelate a spicchi sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate in quarti, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.

Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo; frammenti di patate; presenza di bucce.

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

PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI

PASTA PER SFOGLIA

Descrizione: Pasta sfoglia per preparare prodotti da forno salati. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con farina di grano tenero tipo "00", burro, acqua e sale.

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

PASTA PER LASAGNE

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

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

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

RAVIOLI DI CARNE

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

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

Si richiedono i seguenti ingredienti:

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

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

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

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

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

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

GNOCCHI DI PATATE

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

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

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

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

TROFIE

Descrizione: Prodotto di forma a bastoncino avvitato, dal colore bianco.

Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, assenza di conservanti.

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

PREPARATO PER GNOCCHI ALLA ROMANA

Descrizione: il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una miscela di acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, sale, uova, grassi di origine animale, glutine, aromi, conservante:acido ascorbico.

La cottura prosegue in forno disponendo i dischi a scala su placche da forno e cospargendoli di formaggio grattugiato e fiocchi di burro.

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

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - avicunicole - avicole - equine)

Condizioni generali delle carni bovine:

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

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).
- essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

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

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

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e +7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA

Bovino tradizionale piemontese

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini di razza piemontese, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MI.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino (fiocco), scamone.

I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari; reale, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA_ (UNI 10939 sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

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

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

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

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

CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - A filiera tracciata – A filiera certificata - (vedere carne di bovino adulto vitellone).

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 66, 67, 68 deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decr.Lvo 25.02.2000 n.71 e s.m.i.

In particolare deve:

- età dell'animale 18-20 mesi;- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;- contenere una quantità di grasso inferiore al 12 - 15%;- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;- non deve contenere frammenti ossei;- essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo “Condizioni generali delle carni bovine”);
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +2°C;- non è ammessa la presenza di visceri.

Per la fornitura di carne trita la stessa dovrà appartenere alla categoria denominata “MAGRA”, pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 9%.

CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO **Bovino tradizionale piemontese**

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal M.I.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. M.I.P.A.F 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Devono derivare da vitelli di I° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg. 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.

Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

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

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

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

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

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

A filiera controllata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

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

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:

devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i.,

devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM;

devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;

devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:

-convenzionale;

-estensivo al coperto: (polli);

-biologico.

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione,

- macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - +4°C);

- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;

- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;

- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;

- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

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

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

POLLI A BUSTO

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

Confezionamento ed etichettatura:

data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

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

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

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

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

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

FESA DI TACCHINO MASCHIO

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

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

CARNE TRITA DI TACCHINO/POLLO/LONZA

Descrizione: vedere caratteristiche generali delle carni avicunicole e della carne di suino.

Deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere requisiti previsti dal D.L. n.193 del 06.11.2007, dal D.L. n. 71 del 25.02.2000 e il Reg. CE 853/2004.

In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i + 2° C.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PETTO DI POLLO SENZ' OSSO DA GR. 350 CIRCA

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

CONIGLIO

Descrizione: I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Il prodotto deve essere allevato e macellato in Italia e riportare il marchio "qualità coniglio italiano" (D.M. 408/1982), il lotto di macellazione e confezionamento.

Confezionamento: ogni coniglio dovrà essere confezionato singolarmente in involucri protettivo impermeabile sigillato, riportare il peso netto e le diciture di legge.

Le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento.

Può essere richiesto coniglio disossato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

AGNELLO DA LATTE

Descrizione: Le carni devono essere fornite in mezzene senza testa, zampe e frattaglie; conforme alla normativa vigente nazionale e CEE; provenire da animali in buono stato di nutrizione, di buona conformazione, con grasso abbondante intorno ai reni ma scarso nel corpo; nutriti esclusivamente con latte materno; esclusi animali immaturi.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Descrizione: ingredienti: senza aggiunta di polifosfati e fonti di glutine e derivati del latte.

Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).

Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Prodotto tipico

Descrizione: Prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare della massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.

Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

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

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

COPPA DI SUINO STAGIONATA

Descrizione: Ricavata esclusivamente con muscoli della regione cervicale rifilata dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità; proporzione grasso/muscolo 30/70 %. Lunghezza cm 30/40.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

COTECHINO DI PURO SUINO PRECOTTO

Descrizione: L'impasto deve essere costituito da carne di suino magra 50%, cotenna 30%, grasso 20%.

Confezionamento: ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto e riportare il peso netto.

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

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO 1° QUALITÀ

Descrizione: Deve essere prodotta con carne suina 70% e lardello suino 30%.

Devono essere escluse parti cartilaginee, grassi secondari e di scarto, trippe, impiego di amidi e albume d'uovo. Le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite. Evitare eccesso di pepe.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PANCETTA DI SUINO

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

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. la stagionatura deve essere dichiarata.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

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

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

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

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

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.
- L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

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

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto tipico

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

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche: forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.; peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

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

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

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

SALAME

Descrizione: Deve essere confezionato esclusivamente con carne di suino, di stagionatura non inferiore a giorni 50/60, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore e odore, senza aglio, senza derivati del latte e senza glutine, confezionato dentro un budello naturale. La macinatura dell'impasto deve essere di tipo medio/fino. L'impasto deve essere composto per il 30 % di grasso e per il 70 % di magro; l'umidità deve essere compresa tra il 30 e il 35%.

Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

SALSICCIA DI PURO SUINO

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

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

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

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

WURSTEL DI PURO SUINO

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

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

Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

WURSTEL DI POLLO - TACCHINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Inoltre non devono contenere alimenti geneticamente modificati, farine e grassi di origine animali, antibiotici; tutta la produzione deve essere controllata direttamente in tutte le fasi: dall'allevamento alla macellazione.

Ingredienti: carne di pollo (48%) e tacchino (42%), acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali

CIMA ALLA GENOVESE

Descrizione: Pancia di vitello disossata, sgrassata, squadrata, cucita a mano e messa in salamoia per circa 7-10 gg.

Trascorso tale termine, il prodotto viene riempito con impasto composto da: uova fresche, prosciutto cotto senza polifosfati, carne di vitello, piselli fini, carote, insalata fresca, pinoli, formaggio parmigiano, aromi.

Chiuso l'involucro lo stesso viene cotto a 100° per circa tre ore. Successivamente il prodotto viene raffreddato in un abbattitore di calore.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE E DERIVATI

Ai sensi delle leggi: Decr. M.I.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n. 157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i.. **Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.

Etichettatura: I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.L. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Confezionamento: vedi disposizioni generali.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

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

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

LATTE ACCADI' UHT

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Confezionamento: Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

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

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

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

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

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

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

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

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

Disposizioni generali relative al confezionamento:

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

ASIAGO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo D.P.R. 21/12/78 e s.m.i..

Asiago pressato, di prima scelta, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare con crosta sottile ed elastica.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in carta o film plastico e imballato in cartoni chiusi; in spicchi o quarti sottovuoto o incartati ed etichettati. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. In confezioni monodose o secondo richiesta.

BESCIAMELLA U.H.T.

Descrizione: Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asepticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie.

Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa, colore bianco tipico, odore tipico della besciamella

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

Confezionamento: formato 500 ML. o secondo richiesta.

BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CAMEL, ALLA VANIGLIA

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

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

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

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

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

Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

BURRO DI QUALITA'

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

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

CACIOTTA MISTO PECORA

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

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

CRESCENZA - STRACCHINO

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

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

EMMENTHAL

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

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

FONTAL

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

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

FONTINA D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio grasso con pasta elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

FORMAGGIO FRESCO TIPO CAPRINO

Descrizione: Prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta morbida non dovrà presentare gusto anomalo dovuto ad inacidimento o altro.

Confezionamento: Monoporzione da 40-60-100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldada ed etichettata.

FORMAGGINI

Descrizione: Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.

Ingredienti: formaggio, panna, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio e/o di potassio). Senza polifosfati e senza conservanti.

Confezionamento: porzioni avvolte in alluminio da 25/30 gr. cadauna.

GORGONZOLA D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio D.O.P. erborinato avente le caratteristiche specifiche del D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i.. Di prima scelta, di gusto dolce o leggermente piccante, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno due mesi.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in quarti od ottavi in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione e al mantenimento della forma ed etichettati o in monoporzione etichettati.

GRANA PADANO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO

Prodotto tipico

Descrizione: Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

ITALICO

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

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

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Di produzione nazionale

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

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

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

PANNA DA CUCINA UHT

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

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

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

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

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

E' richiesto un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i.. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere Aspergillus.

E' richiesto di stagionatura di 18/24 mesi.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

RICOTTA

Convenzionale

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

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

TALEGGIO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15.9.88 e s.m.i.. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

YOGURT INTERO

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

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

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

YOGURT MAGRO

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

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

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

YOGURT ALLA FRUTTA

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

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

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

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

FORMAGGIO DI CAPRA

Descrizione: Prodotto esclusivamente con latte di capra; caglio di pasta di capretto, a volte di agnello. Stagionatura da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi.

Forma: cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante.

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

CARNE BOVINA IN SCATOLA

D.L. 30 dicembre 1992, n. 537 e s.m.i.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30.4.62, D.M. 21.3.73 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.84 e s.m.i.; ulteriori normative nel Decr. del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.82, G.U. N. 298 del 28.10.82 e nel successivo D.L. 25.1.92 n. 108 e s.m.i.. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni. Di peso tra gli 1 e 5 kg., n. 327 del 26.03.80 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, L. n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Etichettatura: deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e s.m.i..

FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CEE; prodotto da pesci di provenienza nazionale o estera, in contenitori destinati agli alimenti. I filetti di sgombrò, dopo eliminazione dell'olio, non dovranno subire annerimenti o viraggi di colore.

L'olio di oliva impiegato deve coprire i filetti, esser limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Confezionamento: in scatole; in scatolette etichettate.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n. 283 del 30/4/1962 e D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si

faccia riferimento al D.M. 18/02/1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23/08/1982, G.U. N. 298 del 28/10/ 1982. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni.

Di peso tra gli 1 e 5 kg., D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 art. 67.

Etichettatura: a norma di legge.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

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

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

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

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

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, in salamoia.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

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

L'olio di governo deve essere di oliva.

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

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

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

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa.

In banda stagnata o bag in box.

TRIPPA PRECOTTA CONGELATA

Descrizione: Deve essere di prima qualità e rispondente alle normative vigenti nazionali e CE (D.P.R. n. 312 del 10/09/1991 e s.m.i.).

Confezionamento: vedi disposizioni generali.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali

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

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

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

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

ANELLI DI CALAMARI CONGELATI

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

- Glassatura (%) 10.

- Calo peso dopo scongelamento (%) max 20.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere “Merluccius capensis o hubbsi” selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.

- Impanatura non superiore al 35 %.

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

CALAMARI INTERI SURGELATI 10/20

Descrizione: Il prodotto deve essere accuratamente toelettati, privi di visceri, cartilagini, pelle, ecc.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Glassatura (%) 10.

- Calo peso dopo scongelamento (%)10.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI

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

- Glassatura (%) 5

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

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

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

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

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

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

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

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

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATI

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

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

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

- Glassatura (%) 5

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

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

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

Nel caso di **prodotto già panato** gli ingredienti devono essere i seguenti:

filetti di platessa, panatura (acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero, amido di patata, sale, pepe), senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60 %.

- Impanatura non superiore al 40 %.

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

SEPPIE PULITE CONGELATE 60/80

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

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

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

POLPO EVISCERATO CONGELATO

Descrizione: I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Devono presentare: odore: caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; colore: superiormente rosato - inferiormente bianco rosato non rossastro; consistenza: soda, non gassosa o lattiginosa; sapore delicato e gradevole senza retrogusti anomali.

Dimensioni: gr. 500 - 800 circa.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

VONGOLE SGUSCIATE CONGELATE

Descrizione: Prodotto costituito da vongole sgusciate, lavate, selezionate e surgelate in stabilimenti autorizzati CEE, nei quali vengono applicate tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Devono avere: colore giallo non bruno; odore caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; sapore delicato e gradevole; consistenza tenera.

- Glassatura (%) 10

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

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

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

Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti degli Asili Nido e delle sezioni di raccordo sarà di ml. 750 pro capite giornaliero; per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

VINO BIANCO E ROSSO DA TAVOLA

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

Confezionamento: le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento di confezionamento. Confezione su richiesta.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

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

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

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

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

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

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo".

SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %

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

Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Descrizione: Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Confezionamento: contenitore cartonato da 200 ml.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

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

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

CAFFÈ IN GRANI, MACINATO, MISCELA BAR, DECAFFEINATO

Descrizione: Il caffè in grani deve essere prodotto da semi (chicchi) privati dell'endocarpo (pergamino) ed, almeno in parte, del tegumento seminale (pellicola argentea) ed appartenenti ad una delle seguenti specie del genere coffea: c.arabica, c.canephora e c.liberica. Il caffè decaffeinato non deve contenere più di 0,15 % di caffeina e umidità non superiore di 5 %.

ORZO TOSTATO SOLUBILE

Descrizione: L'orzo deve presentarsi in grani, avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

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

Confezionamento: confezioni su richiesta.

SALE MARINO GROSSO e FINO

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

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO

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

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

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

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

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

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE

Descrizione: Il prodotto deve avere gli stessi requisiti di legge (vedi olio di oliva extra vergine). Deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto assolutamente perfetto.

Confezionamento: bustine monodose da 10 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

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

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

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

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

Etichettatura: a norma di legge.

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

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

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

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

Etichettatura: a norma di legge.

ACETO DI MELE

Descrizione: prodotto derivato dal succo di mele fermentato e sottoposto ad acetificazione secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: bottiglie di vetro da 500 ml.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162.

Etichettatura a norma di legge.

ACETO ROSSO

Descrizione: esclusivamente da vini rossi.

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

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

Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1.

descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (vedi anche art. 11 D.P.R. 14 maggio 1968 n.773)

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

ACETO MONODOSE

Descrizione: ingrediente aceto di vino.

Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

ZUCCHERO SEMOLATO

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

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

ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE

Descrizione: Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della L. n. 139 del 31 marzo 1980 e s.m.i.

ZUCCHERO A VELO

Descrizione: Composto da amido di mais e zucchero.

Confezionamento: buste da gr. 125.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

LIEVITO PER DOLCI

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

Descrizione: costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni generali

ZAFFERANO IN POLVERE

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

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali

PREPARATO SOLUBILE AL CACAO

Descrizione: Prodotto di fantasia ai sensi del Decr. Lvo 12.6.03 n.178 e s.m.i., solubile nel latte. Gli ingredienti richiesti sono: zucchero, cacao magro, lecitine, aromi naturali.

MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO

Descrizione: Ai sensi del Decr. L.vo n. 179 del 21.05.04. Si richiede miele di acacia, mille fiori, taglio o castagno. Si richiede analisi bromatologica di ogni prodotto ed in particolare: tenore d'acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Il miele non deve:

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

Confezionamento: confezioni da 500 gr. o monodose da gr. 25 circa.

Confezionamento: confezioni da 500 gr o a seconda richiesta.

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

GELATO COPPA CAFFE'

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai 60- 80 gr., corredato da cucchiaino resistente.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte scremato, zucchero, burro, oli vegetali, sciroppo di glucosio, panna, caffè solubile (0.85%), addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

GELATO DA PASSEGGIO: IN COPPETTA , CON BISCOTTO E VANIGLIA, MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTITI, CONO CIALDA-VANIGLIA-CACAO.

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70. La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150, corredata da cucchiaino resistente.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, solo vaniglia, solo fiordilatte.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali: ai sensi del Decr. Lvo 27.1.92 n. 111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125 (alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini) e s.m.i. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. Lvo 27.1.92 n. 111 e s.m.i..

Alimenti richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, ecc.