

Allegato A1 “TABELLE MERCEOLOGICHE”

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI e DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA e ORTAGGI FRESCI - LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI e DERIVATI

GRUPPO 10: PANE e PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE, FRUTTA SECCA, CONDIMENTI e SALSE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fusci di pollo
5. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

Fusi di pollo: la parte che comprende il perone e la tibia, per cui è escluso il sovraccoscia (o sovraccoscia) che è la zona femorale

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

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

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

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

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

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

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

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimenti riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI BOVINE

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- mela di groppa
- girello
- noce
- sottonoce

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- muscolo
- campanello
- sorra

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

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

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg. CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta apposta in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita ("nato in")
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento ,Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involturale deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

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

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta apposta in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,

- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimenti riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

PESCE SURGELATO

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lische.

Tipologie previste: filetti di limanda, cuore di merluzzo, palombo (abadeco), nasello.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

Limite di accettabilità del cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non superiore a 2/ppm (nota Min. San. del 18/10/88).

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da saperi e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta apposta in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato; Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:
 - denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
 - metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
 - zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Parmigiano Reggiano

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il parmigiano reggiano in confezioni da gr 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella da 100 g oppure bocconcini da 30 g (o Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Fontina D.O.P.

Di sapore dolce, aroma caratteristico e odore gradevole.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Deve riportare indicazioni sul tempo di stagionatura.

Emmenthal Bavarese

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Deve essere dichiarato in etichetta il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Formaggi a pasta filata con stagionatura

Provola dolce (periodo di stagionatura medio di due - tre mesi)

Caciotta

Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Devono riportare indicazioni sul tempo di stagionatura.

Pecorino Romano D.O.P.

Deve essere usato per la preparazione del pesto.

Pecorino D.O.P.

A pasta tenera o semidura.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Ricotta

Prodotta con solo latte vaccino italiano, pasteurizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi freschi da tavola

Crescenza

Stracchino

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose.

Di sapore dolce con lievi sfumature acidule, dalla pasta morbida ma compatta, non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Robiola

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 50 %, senza aggiunta di conservanti.

A pasta morbida, di sapore dolciastro, con assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause. In confezioni monodose.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca italiano, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti

Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi .

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto lo "Yogurt alla Frutta" da bere.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

BUDINO

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

LATTE UHT INTERO

Il latte deve essere di provenienza italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

BURRO

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi.

Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

GRUPPI 4: SALUMI

Tutti i salumi devono essere prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

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

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glut ammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa
- 4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico

- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP SOTTOVUOTO

Deve essere conforme al Disciplinare di produzione D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, privo di fonti di glutine e senza aggiunta di glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali.

BRESAOLA IGP della Valtellina

Deve essere conforme al Disciplinare di produzione del Consorzio Bresaola della Valtellina. Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e saperi sgradevoli.

GRUPPO 5: UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina provenienti da allevamento biologico nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

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

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

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

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C° . I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23% min

proteine 11% min

lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+-0.3

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

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento Biologico (tipo 0) o all'aperto (tipo 1), di peso di circa 60/65 gr ; devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg CE 2295/2003, Reg CE 1234/2007, D. Lgs 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A)
- categoria di peso
- data di scadenza

- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

MINESTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini o fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- verdura mista per minestrone

GENERE VERDURE SURGELATE

CONVENZIONALI Provenienza nazionale:

- broccoli
- fagioli verdi

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica o IGP o DOP; di provenienza italiana, fatta eccezione della banana.

In via eccezionale, può essere concordata con l'U.O . Refezione la fornitura di frutta a lotta integrata o convenzionale (uva, primizie e fragole) sempre di provenienza italiana. I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa. Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Pezzatura non inferiore ai 120 g.

Banane

La fornitura, oltre che biologica, deve interessare esclusivamente prodotti del mercato equo-solidale.

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

-Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e

Navel -Limoni

-Mandarini o Clementini

-Mapo

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

ORTAGGI FRESCHI

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza italiana
- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, n è trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti

POMODORI

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

CAROTE

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcate.

PATATE

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

PORRI

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

CAVOLIORE

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

BROCCOLI

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

CARCIOFI

Forma normale tipica della varietà, brattee ben ser rate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di significazione.

Ortaggi a fusto

FINOCCHI

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", lenticchie dec orticate; tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti nazionali.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11.

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzetti, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. È richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

SUCCO DI FRUTTA BIOLOGICO

Il prodotto succo di frutta (pera, albicocca, pesca) deve avere una percentuale di polpa di frutta non inferiore al 50% ed essere conforme alle normative di legge in materia. Non deve contenere dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

Questo prodotto potrà essere usato, previo accordo con l'U.O. Refezione, come sostituzione della frutta fresca.

SUCCO DI FRUTTA 100 %

Il prodotto deve essere costituito al 100% da polpa e succhi di frutta ed essere conforme alle normative vigenti in materia.

Questo prodotto potrà essere usato, previo accordo con l'U.O. Refezione, come sostituzione della frutta fresca.

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farin e di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l’acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell’utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe. Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

Qualora la pasta fornita non risulti gradita, il personale tecnico dell’U.O. Refezione potrà richiedere, indiscutibilmente, la sostituzione della pasta con una che corrisponda ai requisiti sopradetti.

GNOCHI ALLA ROMANA

Gli gnocchi alla romana a fette devono essere precotti e surgelati.

Di consistenza morbida, colore giallo pallido e sapore tipico del prodotto.

Devono essere privi di additivi e conservanti.

SEMOLINO

Di provenienza nazionale, deve corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente, circa la composizione, i materiali dell’imballo, l’etichettatura.

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; le confezioni devono essere intatte e sigillate.

Non deve presentare alterazione delle caratteristiche organolettiche.

PASTA ALL’UOVO

Conforme a quanto sopra ma all’uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola). Format: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

PASTE FRESCHE CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia; la pasta, composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche, dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Gli additivi utilizzati devono essere conformi alla normativa vigente e non devono essere presenti esaltatori di sapore.

Sulle etichette (conformi alla normativa vigente) devono essere indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati, nonché il peso netto della fornitura, il nome del produttore, la data di produzione e scadenza.

Per i successivi prodotti dovrà essere presentata specifica campionatura alla U.O. Refezione (potranno essere valutati anche alimenti surgelati). Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, si richiedono le seguenti caratteristiche:

Tortellini di carne

Il ripieno deve essere composto da carni suine e prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini chiamati “quinto quarto”. Non devono essere presenti conservanti.

Ravioli con spinaci

Il ripieno deve essere composto da: ricotta, spinaci freschi o surgelati, formaggio grana. Sale e aromi. Non devono essere presenti conservanti.

Tortelli di patate

Il ripieno deve essere composto da fiocchi di patate, formaggio grana, acqua, sale e aromi. Non devono essere presenti conservanti.

GNOCHI DI PATATE

Prodotti con buona tecnica di fabbricazione, devono essere composti da farina di grano tenero “0” o “00”, patate, sale e acqua.

Gli additivi utilizzati devono essere conformi alla normativa vigente e non devono essere presenti conservanti.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari e più in generale assenza di odori e sapori anomali.

L’etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e del tipo parboiled.

Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei;

non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffle, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria.

ORZO PERLATO/ FARRO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e insetti, non deve presentare corpi estranei, quali ad esempio larve, frammenti di insetti ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture, l’etichettatura deve essere confacente alle norme di legge.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme di legge. Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotto con farine di grano duro comunitarie, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme di legge.

L’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l’offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “O” E “OO”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria.

QUINOA

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e insetti, non deve presentare corpi estranei, quali ad esempio larve, frammenti di insetti ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture, l’etichettatura deve essere confacente alle norme di legge.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme di legge. Il prodotto deve essere proveniente da agricoltura biologica.

MIGLIO DECORTICATO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e insetti, non deve presentare corpi estranei, quali ad esempio larve, frammenti di insetti ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture, l’etichettatura deve essere confacente alle norme di legge.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme di legge. Il prodotto deve essere proveniente da agricoltura biologica.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PANE

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "O" e "OO", con regolare aggiunta di poco sale iodato, acqua, lievito e olio extra vergine d'oliva, confezionato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre ventiquattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.*

In base al calendario che verrà concordato tra l'Appaltatore e la Stazione Appaltante è previsto l'impiego settimanale di pane con caratteristiche particolari per ingredienti quali ad es. pane con farina integrale biologica o con farine di cereali diversi dal frumento, o per formato quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi del D.Leg.vo n. 155/97 e dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento." Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

FOCACCIA ALL'OLIO

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti: farina tipo "O", lievito di birra, olio d'oliva extra vergine, sale. Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio extravergine d'oliva, nel rispetto delle normative di legge vigenti in materia.

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale ed olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale(2% per il sale, 2% per l'olio d'oliva extra vergine);

- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o plastica idonea al contatto con gli alimenti oppure appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti e rammollimenti. Per la spalmatura in superficie è ammesso solo l'uso di olio extra vergine d'oliva.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo “0” o di tipo “1” a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm.

Ingredienti: farina , mozzarella di latte vaccino, polpa di pomodori pelati, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, origano, sale.

Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall’olio d’oliva vergine, nel rispetto delle normative di legge vigenti in materia.

Potrà essere fornito, previa campionatura che dovrà essere approvata dall’U.O. Refezione, un prodotto a base precotta o surgelato, purché rispondente alla composizione sopraindicata.

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- Le teglie di cottura devono possedere ottimo stato d’igiene, non presentare zone di arruggimento né fessurazioni o scalfitture.
- Deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale.

CRACKERS

Prodotti in conformità al D:P:R: 23 giugno 1993, n. 283.

Prodotti con farina derivata da frumento tipo”0”; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67. Il tenore d’umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. E’ escluso l’uso di grassi animali, è escluso l’uso di oli vegetali diversi dall’olio d’oliva extra vergine.

TORTE E ALTRI DOLCI

Preparate nel centro di cottura pasti devono essere prive di farciture a base di crema.

Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota,di mele, alle mandorle, al cioccolato. L’uso di prodotti confezionati dovrà essere concordato direttamente con la Stazione Appaltante, mentre quello in monoporzioni è già ammesso per i cestini del pasto freddo.

GRISSINI

Prodotti in Italia, a perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo “speciale” con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dal DPR 777 del 23\08\82.

BISCOTTI SECCHI

Biscotti tipo frollino di varie forme (al cacao, zucchero di canna, farro, ecc.).

Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, farro/cereali/riso, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. Devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione, non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza.

Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova e/o di zucchero da destinare ai bambini allergici.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11.

I prodotti devono avere le caratteristiche più sotto riportate.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell' olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

Olio extra vergine di oliva biologico

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e di origine italiana.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo". Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21 ottobre 1991.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

□□□ numero di perossidi (meq.102/Kg) 20.

□□□ colesterolo (~%) 0.5

□□□ trilinoleina 0.35

□□□ composizione acidica

□□□ transisomeri degli acidi grassi

□□□ spettrofotometria di cui: K232 2.4. e K270 0.2

□□□ panel test.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.Lgs. 109/92. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n.157 e s.m.).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Nei terminali di distribuzione per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro scure da 1 lt. con tappo richiudibile.

Nei centri cottura, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore. Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito ai terminali di distribuzione per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

OLIO DI SEMI MONOSPECIE

Di origine italiana.

Arachide, girasole, mais

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.
Poiché esistono differenze di composizione espresse in acidi grassi, viene preso come esempio indicativo l'olio di semi di arachide che a differenza degli altri è più ricco in acido oleico.

- rancidità (kreiss).....assente
- colesterolo (% degli steroli)max 0.5%
- acidità libera (in acido oleico).....max 0,5 %
- numero dei perossidi (meq O₂/kg) max 10

assorbenti spettro fotometrici

K420..... 0.20

K453..... 0.10

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Il loro utilizzo è esclusivo del centro di cottura limitatamente alle piccole quantità necessarie per la cottura.

GRUPPO 12: SPEZIE, FRUTTA SECCA, CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

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

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto e non trattati con anidride solforosa:

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

FRUTTA SECCA OLEOSA (NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE)

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, consistenza, sapore.

Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti ed essere privi di frammenti di gusci.

Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa e di provenienza nazionale o comunitaria.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

CURRY

Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Il curry, di colorazione gialla, deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie della sua composizione.

MAIONESE con uova da allevamento a terra

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova da allevamento a terra, pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

ACETO DI VINO BIANCO

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini e vinelli, provocata da microrganismi del genere acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa fra 6% e 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.