

ALLEGATO C
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI VOCI COMPONENTI LE DERRATE ALIMENTARI
CAPITOLATO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
CIG 910682019B

QUALITA’ DELLE MATERIE PRIME

Le normative citate nel seguente documento si riferiscono alle attuali normative vigenti a livello nazionale e comunitario, pertanto qualsiasi modifica delle stesse dovrà essere ottemperata dalla ditta appaltatrice nel momento di entrata in vigore della normativa stessa per tutta la durata del contratto.

In merito alla qualità delle materie prime impiegate nella ristorazione collettiva, specialmente se rivolta ad utenza sensibile, è necessario prevedere:

- la descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle normative vigenti;
- l’espressione della preferenza verso i prodotti nazionali o in ambito C.E. e, ove possibile, D.O.P. / I.G.P.

Prodotti DOP e IGP

Il Regolamento CE 2081/92 definisce DOP un prodotto originario di una certa regione o paese le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall’origine geografica intesa come un insieme di fattori naturali ed umani. Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata.

Si riporta di seguito un breve elenco di prodotti della Regione Emilia Romagna riconosciuti DOP.

Parmigiano-Reggiano	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996 Reg. (CE) n. 1571 del 06/09/2003 Reg. (UE) n. 794 del 08/08/2011
Grana Padano	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996 Reg. (UE) n. 584 del 17/07/2011
Provolone Valpadana.....	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996 Reg. (UE) n. 1053 del 07/11/2012
Prosciutto di Parma	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996 Reg. (CE) n. 102 del 04/02/2008 Reg. (UE) n. 148 del 23/02/2010 Reg. (UE) n. 1208 del 25/11/2013
Prosciutto di Modena	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996 Reg. (UE) n. 1167 del 09/12/2010
Culatello di Zibello	Reg. (CE) n. 1263/96 dell’1/07/1996
Salame Piacentino.....	Reg. (CE) n. 1263/96 del 01/07/1996 Reg. (UE) n. 92 del 03/02/2011 Reg. (UE) n. 812 del 23/07/2014
Coppa Piacentina	Reg. (CE) n. 1263/96 dell’1/07/1996 Reg. (UE) n. 894 del 22/08/1911 Reg. (UE) n. 813 del 23/07/1914
Pancetta Piacentina	Reg. (CE) n. 1263/96 del 01/07/1996 Reg. (UE) n. 1170 del 10/12/2010 Reg. (UE) n. 814 del 23/07/2014
Salamini italiani alla cacciatora	Reg. (CE) n. 1778/2001 del 7/09/2001
Olio di oliva di Brisighella	Reg. (CE) n. 1263/96 dell’1/07/1996
Aceto balsamico tradizionale di Modena.....	Reg. (CE) n. 813/2000 del 17/04/2000
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	Reg. (CE) n. 813/2000 del 17/04/2000 Reg. (UE) n. 1279 del 09/12/13

Lo stesso Regolamento definisce IGP un prodotto originario di una regione o paese le cui caratteristiche possono essere ricondotte all’origine geografica. Almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

Si riporta di seguito un breve elenco dei prodotti della Regione Emilia Romagna con riconoscimento IGP.

Mortadella Bologna.....	Reg. (CE) n. 1549/98 del 17/07/1998
Zampone Modena	Reg. (CE) n. 590/99 del 18/03/1999
Cotechino Modena.....	Reg. (CE) n. 590/99 del 18/03/1999
Vitellone bianco dell'Appennino centrale	Reg. (CE) n. 134/98 del 20/01/1998
	Reg. (UE) n. 1301 del 09/12/2011
Fungo di Borgotaro.....	Reg. (CE) n. 1107/96 del 12/06/1996
	Reg. (UE) n. 929 del 27/08/2014
Scalogno di Romagna	Reg. (CE) n. 2325/97 del 24/11/1997
Asparago verde di Altedo.....	Reg. (CE) n. 492/2003 del 18/03/2003
Marrone di Castel del Rio.....	Reg. (CE) n. 1263/96 dell'1/07/1996
Pera dell'Emilia-Romagna	Reg. (CE) n. 134/98 del 20/01/1998
	Reg. (CE) n. 515 del 17/06/2009
	Reg. (UE) n. 1837 del 28/09/2017
Pesca e nettarina di Romagna	Reg. (CE) n. 134/98 del 20/04/1998
	Reg. (UE) n. 701 del 04/08/2010
Coppia ferrarese	Reg. (CE) n. 2036/2001 del 17/10/2001
	Reg. (UE) n. 1140 del 28/11/2012

I prodotti tipici, disciplinati dal Regolamento CE 2081/92 “Protezione delle denominazioni d’origine e delle indicazioni geografiche” e dai Regolamenti CE n. 2082/92 e n. 1848/93 “Attestazioni di specificità”, dovrebbero rientrare nelle forniture.

I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono quindi per i prodotti agro-alimentari il DOP e IGP, mentre per i vini sono previsti i marchi di qualità DOC, DOCG e IGT.

Il marchio DOP sta per Denominazione di Origine Protetta ed è assegnato, secondo la normativa comunitaria, ai “prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nel luogo di origine”. Questi prodotti sono, di norma, tutelati da uno specifico consorzio e sono sottoposti a periodici controlli da parte di un ente di certificazione riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per verificare che le varie fasi della lavorazione rispondano a uno specifico disciplinare di produzione.

Il termine IGP sta per Indicazione Geografica Protetta ed è conferita ai prodotti agricoli e alimentari le cui qualità o la cui reputazione siano attribuibili all’origine geografica e la cui produzione avvenga, per almeno una fase produttiva, in un’area geografica determinata. Anche questi prodotti sono soggetti a specifici disciplinari e sono sottoposti a controllo da parte di un ente di certificazione. L’elenco aggiornato delle denominazioni italiane iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite in base al Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 – aggiornato al 18 luglio 2018 è presente sul sito del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Le produzioni biologiche come previsto dalla Legge n. 488 del 23/12/1999 (art. 59) sono produzioni agricole di qualità ed ecocompatibili, poiché in grado di garantire la salvaguardia del territorio, la tutela del lavoro e la tutela della salute del consumatore. Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche, ospedaliere ed assistenziali devono prevedere per la realizzazione dei menù giornalieri, oltre all’utilizzo di prodotti regionali e/o nazionali di qualità, l’utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell’Istituto Nazionale della Nutrizione. I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche/integrazioni e a far data dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007 e s.m.i..

Produzione degli alimenti e delle bevande

Nell’approvvigionamento di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine si deve favorire l’uso di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, nel rispetto delle norme vigenti in ambito nazionale ed europeo in tema di utilizzo di tali prodotti nell’ambito della ristorazione collettiva.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Prodotti biologici

Nella ristorazione collettiva sono sempre più frequenti le istanze volte a introdurre i prodotti ottenuti con metodo biologico. I prodotti biologici, vegetali e animali e di acquacoltura, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal

Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro. Le produzioni con metodo biologico escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni.

Tali prodotti sono disciplinati dal Regolamento CE 834/2007, Reg. CE 889/2008 del 05 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 e s.m.i. A livello nazionale ricordiamo il D.lgs 220/95 e s.m.i., il DM 18354 del 27/11/2009 e s.m.i. e i più recenti atti legislativi come il D.lgs n. 20 del 23 febbraio 2018 e s.m.i..

La produzione biologica si basa su principi generali e principi specifici applicabili all'agricoltura. Riportiamo di seguito alcuni dei principi sopra citati

Principi generali:

- a) la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:
 - utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
 - praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
 - escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali Veterinari;
- b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:
 - fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
 - sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
 - concimi minerali a bassa solubilità;
- c) La rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:
 - non esistono le pratiche di gestione appropriate; e
 - non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o
 - l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;
- d) Ove necessario l'adattamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, etc..

Tra i principi specifici su cui si basa ricordiamo:

- Mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la stabilità del suolo e la sua biodiversità, prevenire e combattere la compattazione e l'erosione del suolo, e nutrire piante soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo.
- Ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna;
- Tener conto dell'equilibrio ecologico locale o
- ale quando si operano scelte produttive.

La salute delle piante e degli animali deve essere tutelata attraverso misure profilattiche, appropriate rotazioni delle colture e attraverso l'uso di metodi meccanici e fisici per la protezione dei naturali nemici per le prime, mentre in merito alla salute degli animali devono essere stimolate le difese immunologiche naturali nonché la selezione di razze e varietà adatte e pratiche zootecniche.

La produzione biologica deriva da un metodo di produzione agricola e nel caso di prodotti composti o trasformati, almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola devono essere stati prodotti con metodo biologico. Il prodotto o i suoi ingredienti non devono essere stati sottoposti, durante la preparazione, a trattamenti mediante raggi ionizzanti o che prevedono l'uso di sostanze non consentite e non devono essere stati ottenuti con l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto, il luogo di provenienza delle materie prime (attraverso la dicitura "Agricoltura UE/ non UE") e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento e il logo comunitario.

Prodotti a lotta integrata

La normativa sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari è stata modificata con lo scopo di ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana, ma anche sull'ambiente e per mantenere la biodiversità attraverso la promozione e l'applicazione di approcci alternativi all'utilizzo di metodi chimici garantendo una maggior tutela dell'ambiente e uno sviluppo più sostenibile. Il Regolamento CE 1107/2009 e s.m.i. ha lo scopo di assicurare un livello elevato di protezione sia della salute umana e animale, sia dell'ambiente, salvaguardando nel contempo la competitività dell'agricoltura della Comunità. Il principio di precauzione dovrebbe essere applicato e attraverso tale regolamento si dovrebbe assicurare che l'industria dimostri che le sostanze o i prodotti fabbricati o immessi sul mercato non hanno alcun effetto nocivo sulla salute umana o degli animali o alcun impatto inaccettabile sull'ambiente. La Direttiva CE 128/2009 è stata recepita a livello nazionale con il D.lgs. 150 del 14 agosto 2012 e s.m.i. e con Decreto Ministeriale del 22 gennaio 2014 e s.m.i. per l'adozione del Piano di azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari. Tutti i prodotti forniti e utilizzati per la

realizzazione della giornata alimentare devono essere prodotti attraverso la normativa vigente in materia, nel rispetto della salute e dell'ambiente.

A livello nazionale è stato istituito come regime di qualità (regimi di certificazione riconosciuti ai sensi dell'art. 16, lettera b) del Regolamento UE 1305/2013) per i prodotti ortofrutticoli il sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI). Tale "Sistema" è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti i cui riferimenti normativi sono la Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 e s.m.i., Decreto 8 maggio 2014 e s.m.i.. Il sistema di "produzione integrata" rappresenta un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Prodotti surgelati

Oltre alla presenza di schede tecniche, come da normativa vigente, deve essere dichiarata la resa del prodotto espresso in grammi per porzione.

Caratteristiche dei prodotti alimentari

La determinazione di caratteristiche qualitative e la definizione di adeguati sistemi di trasporto, consegna e di stoccaggio dei prodotti alimentari, al fine di garantire la qualità del pasto (es. categorie extra e prima, assenza di additivi, etc.), del servizio e dei limiti di contaminazione microbica, rappresentano importanti elementi e indicatori di qualità. Di seguito si riportano alcuni di questi elementi distintivi:

- definizione delle categorie dei prodotti alimentari;
- definizione delle modalità di trasporto e della tipologia degli imballaggi;
- definizione delle modalità di conservazione;
- modalità e frequenza delle consegne: la consegna delle derrate alimentari con frequenza settimanale o bisettimanale è in grado di garantire una maggior freschezza dei prodotti e una vita residua (shelf life) maggiore. Per tale motivo le consegne degli alimenti a maggior rischio di deperibilità dovranno essere compiute preferibilmente con cadenza settimanale.
- massimo rispetto della stagionalità e di quelle tecniche di conservazione che sono più rispettose della qualità del prodotto. Più dettagliatamente, in riferimento all'elenco allegato dei gruppi di derrate presenti nel capitolato e di utilizzo comune, esistono elementi peculiari di criticità che vanno attentamente considerati. Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare. A tale proposito si conferma il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato anche tramite l'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti.

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

CARNE

Nell'approvvigionamento di carne si deve favorire l'uso di prodotti biologici e di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, e devono rispondere alle norme vigenti in ambito nazionale ed europeo in tema di utilizzo di tali prodotti nell'ambito della ristorazione collettiva.

Carni bovine

Le carni di bovino devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e s.m.i.:

- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 MIPAF; Decreto n°5464 del 03/08/2011 MIPAF; Reg. UE 1169/2011; Reg. UE n. 653/2014; DM 876/16/01/2015 e s.m.i.);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate (+ 3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 del prodotto confezionato sottovuoto.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: E (Eccellente: profili convessi – muscolatura compatta e massiccia in tutte le sue parti), U (Ottima: profili nell'insieme convessi – muscolatura compatta) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (Appena coperto: grasso di copertura insufficiente, grasso muscolare pressoché inesistente) o 3 (Coperto: leggero pannicolo regolare di grasso ricopre tutta la carcassa, ad eccezione delle cosce e delle spalle - situazione ottimale).

Carni di vitello

Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione collettiva.

Caratteristiche:

- carni tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello";
- documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;

Etichettatura

- presenza del bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate) – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate;
- l'etichetta deve riportare la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg 853/2004; la ragione sociale e la sede dello stabilimento; il peso netto; la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio); la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione per le carni bovine deve essere presente sulla confezione; inoltre va indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono.
- deve essere presente il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni; lo Stato membro nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento; lo Stato membro di nascita dell'animale; gli Stati membri nei quali ha avuto luogo l'ingrasso.

Modalità di trasporto

verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);
- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anormali di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate che dovranno essere trasportate secondo le disposizioni del Reg. CE 852/2004 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -15 ° C. Al momento della consegna da parte del fornitore dovranno avere vita residua (shelf life) di almeno giorni 180.

Caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto:

- peso;
 - diametri trasversali;
 - % grasso di copertura.
 - Eventuali richieste aggiuntive: Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana;
 - Zootecnica biologica;
 - il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni.
- L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Carni suine

Devono essere fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto e devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite “standard italiana” come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002. Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

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

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

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

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

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

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni del prodotto confezionato sottovuoto;
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Etichettatura

Il prodotto deve essere in possesso di etichettatura che riporti:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
- il peso netto,
- la denominazione commerciale del prodotto,
- gli ingredienti,
- la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
- la data di scadenza,
- il lotto di produzione,
- le modalità di conservazione;

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e alla normativa vigente in materia.

Carni Equine

Le carni di cavallo sono di colore rosso che imbrunisce facilmente all'aria (rosso cupo), sapore aromatico e leggermente dolciastro. Tipico il grasso giallognolo di aspetto oleoso che fonde tra le dita.

Le carni di puledro sono chiare, grana fine, consistenza tenera. La carne di puledro è delicata, simile a quella del vitello.

I tagli commerciali del cavallo sono analoghi a quelli del bovino, quelli del puledro corrispondono ai tagli del vitello.

Riguardo alla classificazione annonaria le carni equine sono vendute come carni magre senz'osso suddivise in: carni magre scelte (corrispondenti alla I^a qualità del manzo), e carni magre comuni (analoghe alle carni di II^a e III^a categoria bovina).

Le carni equine oltre a dover essere preferibilmente di provenienza nazionale devono:

- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 del prodotto confezionato sottovuoto;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e alla normativa vigente in materia.

Documentazione Commerciale di Accompagnamento

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di confezionamento e la data di scadenza;
- il lotto di produzione;

* Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni equine prevede inoltre che sia indicato:

- il numero/codice di identificazione dell'animale, - il lotto di produzione;
- lo Stato CE di nascita dell'animale;
- lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale;
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

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

Carni avicole

Le carni di pollo e tacchino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- essere confezionate, se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino);
- essere completamente eviscerate (pollo a busto), se commercializzate in carcasse intere e, se congelate, devono essere debitamente confezionate;
- evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a venti giorni per prodotti confezionati sottovuoto.

Documentazione Commerciale di Accompagnamento

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- l'etichettatura: deve essere conforme al dettato del Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.. Deve, altresì riportare ai sensi del Reg. 543/2008 CE e del D.M. 5464 03/08/2011 MIPAFF la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione; la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004.

Modalità di Trasporto

Verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);

- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori e colorazioni anomali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e -15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate, allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni del prodotto confezionato sottovuoto.

Documentazione commerciale di accompagnamento

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione;
- la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del Reg. 853/2004 può far parte di una etichetta distinta;

Modalità di trasporto

verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo (D.I.A.);
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Carni macinate e preparazioni di carne

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- essere confezionate;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- la temperatura interna non dovrà superare i + 4°C per le altre preparazioni di carne (es. spiedini con verdure, rolate, tasche ripiene purché crude) e -18°C per le preparazioni di carne surgelate;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni per i prodotti confezionati sottovuoto.

Documentazione commerciale di accompagnamento

La documentazione commerciale di accompagnamento deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;
- l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione, per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;

- sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato: un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

Modalità di trasporto

verificare:

- T° al cuore del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto;
- limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005.

Da ricordare inoltre che:

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Prodotti a base di carne

Sono prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, etc.

Salumi Insaccati e Affettati

I prodotti dovranno essere di 1° qualità, avere un giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di prodotto (insaccato o affettato) da fornire. I prodotti dovranno essere esenti da difetti di fabbricazione, anche lievi e il sapore dovrà risultare gradevole.

Il tempo di stagionatura dovrà riferirsi a quella degli insaccati/affettati a giusta maturazione pronti per l'uso. I prodotti dovranno quindi essere non troppo stagionati, ma, a seconda del prodotto richiesto, nemmeno troppo freschi.

Tabella stagionatura minima di alcuni prodotti.

Prosciutto crudo di Parma DOP

La denominazione del prodotto "Prosciutto di Parma" è protetta giuridicamente a livello nazionale dal 1970 con la legge 04/07/70 n° 506, successivamente sostituita dalla legge 13/02/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine del "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore e integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/02/1993 n° 253. La denominazione di origine "Prosciutto crudo di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente l'identificazione, ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/02/93 n° 253, prodotto e stagionato in base alla legge e ai regolamenti previsti dal disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche del prosciutto di Parma sono:

- forma esteriore rotondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- peso: normalmente tra gli otto e dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- La caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Il prodotto di qualità in base a parametri individuati deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre relativamente all'indice di proteolisi si è osservato che è in grado di influire negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro. Il peso del prodotto intero può variare dai 7 ai 9 kg. e in base al peso variano gli indici percentuali di umidità, sale e indice di proteolisi. Il prosciutto crudo di Parma dovrà essere fornito disossato o in tranci di forma variabile. Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione. Il prodotto disossato in confezione sottovuoto dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- basso contenuto in sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

I valori nutrizionali indicativi richiesti sono i seguenti:

- Acqua 62%
- Sale 5 -5,5%
- Proteine 28%
- Grassi 5 – 6%
- L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%.

Il prodotto deve avere una stagionatura non inferiore ai 24 mesi e il peso del prodotto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10kg.

Conservanti

Assenti

Etichettatura

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia (D.Lgs. n. 181/2003 e succ. modifiche e integrazioni, D.Lgs. 16 febbraio 1993 e s.m.i., n. 77, D.Lgs. 25 febbraio 2000 e s.m.i., n. 68 e D.Lgs. 10 agosto 2000 n. 259 e s.m.i.).

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma";
- il nome e la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore;
- la sede, lo stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- la data di confezionamento;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (Reg. CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni);
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- identificazione del lotto;
- modalità di conservazione.

Imballaggio

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro. I materiali e gli involucri d'imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia che ne regolano l'impiego.

Prosciutto di San Daniele DOP

Il prosciutto di San Daniele a denominazione di origine protetta, prodotto da coscia di suino nato in Italia e allevato e macellato in zona tipica di produzione. Le normative di riferimento sono: il Regolamento CE del 20 marzo 2006 n. 510 che ha abrogato e sostituito il precedente Reg. CEE n. 2081/92, la Legge del 21/12/99 n. 526 (art. 14, comma 15 e ss.), il D.M. del 19/novembre 2004 n. 297 (norma che disciplina il sistema sanzionatorio in applicazione al Reg. CEE n. 2081/92 ora Reg. CE n. 510/2006), il D. M. delle Politiche Agricole e Forestali del 26 aprile 2002, il Reg. CE n. 1107/96 del 12/06/1996, Legge n. 30 del 14/02/1990 e Legge n. 507 del 7 luglio 1970 abrogata dalla legge 30/1990.

Le caratteristiche del prosciutto di San Daniele a stagionatura ultimata sono:

- forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale (piedino), in dipendenza dalle metodiche di preparazione prescritte della coscia suina fresca;
- la carne presenta il giusto grado di tenerezza, verificabile al sondaggio e al taglio;
- la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra;
- la porzione magra presenta un colore rosato e rosso, con qualche striatura di grasso;
- il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato;
- l'aroma è fragante e caratteristico, in dipendenza del periodo di stagionatura;

I parametri di caratterizzazione del prodotto, verificabili mediante analisi chimica e riferiti ai requisiti di composizione centesimale di una frazione di muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno, sono:

- umidità percentuale: non deve essere inferiore al 57% né superiore al 63%;
- quoziente del rapporto tra la composizione percentuale di cloruro di sodio e l'umidità percentuale (espresso in valori numerici moltiplicati per 100), non deve essere inferiore a 7,8 né superiore a 11,2;
- quoziente del rapporto tra umidità percentuale e la composizione percentuale in proteine totali non deve essere inferiore a 1,9 né superiore a 2,5;
- l'indice di proteolisi non deve essere superiore a 31.

Il prodotto deve avere una stagionatura dai 22 ai 24 mesi e il peso del prodotto in osso deve rispettare quanto stabilito dalla vigente normativa.

Il Prosciutto di San Daniele prevede norme specifiche di etichettatura relativamente alla identificazione del prodotto. L'etichettatura e gli imballaggi devono essere conformi alla normativa vigente in materia. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Prosciutto crudo di Modena DOP

La denominazione di origine "Prosciutto di Modena" è giuridicamente protetta dalla Legge 11 del 12 gennaio 1990: "Tutela della denominazione d'origine del Prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto" e dal Reg. CEE 1107/96. La normativa interna è oggi superata dalla normativa a livello comunitario. Con il Reg. CEE 2081/92, talune produzioni tipiche degli Stati Membri sono state registrate in ambito europeo e sono assoggettate ad un regime di protezione.

Il prosciutto di Modena è ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca di suini nati, allevati e macellati in alcune Regioni italiane, come definito dalle prescrizioni contenute nel disciplinare di produzione. La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche. Il prodotto al termine della stagionatura deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche e qualitative:

- forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta per eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;
- peso minimo non inferiore a chilogrammi 7; di norma ricompresso tra gli 8 e i 10 chilogrammi;
- colore rosso vivo del taglio, sapore sapido, ma non salato;
- aroma e profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;
- consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

I requisiti del prodotto verificabili mediante analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione di muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno previsto dal disciplinare di produzione, sono i seguenti:

- l'umidità percentuale non deve essere inferiore al 50%, né superiore al 61%;
- il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore al 4,5%, né superiore al 6,7%.
- il quoziente del rapporto tra la composizione percentuale di cloruro di sodio e l'umidità percentuale (espresso in valori numerici moltiplicati per 100) non deve essere inferiore a 7,4, né superiore a 13,5;
- l'indice di proteolisi non deve essere inferiore al 21%, né superiore al 31%;
- il peso del prosciutto di Modena intero deve essere ricompresso tra gli 8 e i 10 chilogrammi e comunque mai inferiore ai 7 kg.

Il prosciutto di Modena commercializzato frazionato deve riportare su ogni pezzo o porzione il contrassegno come previsto dal punto B.1 del disciplinare di produzione. Nel caso in cui non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato.

Etichettatura

L'etichettatura del prosciutto di Modena disossato intero, oppure presentato in tranci deve contenere le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- il nome e la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo o il timbro a fuoco non risulti più visibile per i fini di cui alla lettera d. del punto H.3.2. previsto dal disciplinare di produzione;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di identificazione.

L'etichettatura del prosciutto di Modena avviene nei modi previsti dal disciplinare di produzione e in base al Regolamento UE 1169/2011 ed eventuali modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una stagionatura non inferiore ai 24 mesi e il peso del prodotto in osso deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Mortadella di Bologna IGP

L'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (DM 7 Ottobre 1998 – GURI n. 252 del 28/10/98 – Iscrizione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1549/98 del 17/07/98). Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto esterno: forma ovale o cilindrica,
- consistenza: il prodotto deve essere compatto e di consistenza non elastica,
- aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme.
- colore: deve essere rosa vivo e uniforme;
- odore: profumo tipico e aromatico;
- sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura.

Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Nel prodotto devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono essere conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Salame di Felino IGP

L'indicazione Geografica Protetta "Salame di Felino" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro leggermente pulvirolenta determinata dallo sviluppo in superficie di una modica quantità di muffe autoctone;
- peso: deve avere un peso compreso tra i 200 grammi e i 4,5 chilogrammi;
- dimensioni: deve avere una forma cilindrica irregolare con lunghezza compresa tra i 15 e i 130 centimetri;

Le caratteristiche organolettiche devono essere:

- consistenza: il prodotto deve avere una consistenza compatta, ma non elastica;
- aroma: delicato;
- gusto: dolce e delicato;
- colore: rosso rubino, senza macchie.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una stagionatura di 4 – 5 mesi.

Etichettatura

La denominazione "Salame di Felino", seguita dal riferimento "Indicazione Geografica Protetta" o IGP deve essere apposta in etichetta o eventuale sigillo in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale, in base alle attuali normative vigenti in materia. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una stagionatura di 4 mesi.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto riportato sul disciplinare di produzione e al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Coppa di Parma IGP

L'Indicazione Geografica Protetta "Coppa di Parma" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione. Al momento del consumo la "Coppa di Parma" IGP deve presentare forma cilindrica non schiacciata. Le dimensioni variano da 25 a 40 cm di lunghezza e il peso non deve essere inferiore a 1,3 kg. La fetta al taglio non deve presentare parti grasse di colore giallo molle, indici di cattiva maturazione e non devono essere presenti muffe all'interno. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- sapore: tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presentare sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed un giusto grado di sapidità;
- odore e profumo: di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevati mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale;
- consistenza: la consistenza al tatto e al taglio è media, con facilità nel distacco del budello, non deve mostrare untuosità o patina superficiale e deve presentare omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice di una graduale disidratazione e stagionatura.
- colore: il colore della fetta deve essere rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa. Deve essere privo di macchie e uniforme.

Le caratteristiche chimico-fisiche e i parametri microbiologici devono essere conformi a quanto disposto dal disciplinare di produzione.

Il periodo di stagionatura è di un minimo di 60 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe da 2 kg. di peso a 2,6 kg. e di 90 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe di peso superiore ai 2,6 kg. Il tempo di stagionatura richiesto è di 5 – 6 mesi.

Etichettatura

La denominazione “Coppa di Parma” seguita dalla menzione “Indicazione Geografica Protetta” o IGP deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale, in base alle attuali normative vigenti in materia. L'etichettatura deve essere conforme al quanto previsto dal disciplinare di produzione e al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Coppa Piacentina DOP

La Denominazione d'Origine Protetta “Coppa Piacentina” è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti di produzione disposti dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche pezzo sottile di carne;
- consistenza: compatta e non elastica;
- aspetto al taglio: la fetta deve presentarsi compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate;
- peso: non inferiore a 1,5 kg.;
- odore: profumo dolce e caratteristico;
- sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

Le caratteristiche chimico-fisiche devono essere conformi a quanto disposto dal disciplinare di produzione.

Etichettatura

La denominazione “Coppa Piacentina” deve essere indicata a caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta riportata in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Denominazione d'Origine Protetta”. Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressa e prevista. È, invece, consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome d'aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia. Il tempo di stagionatura richiesto è di 5 – 6 mesi.

Prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- la documentazione commerciale di accompagnamento deve:
 - riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
 - presenza del bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
- l'etichettatura deve:
 - riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto (se previsto),
 - la denominazione commerciale del prodotto,
 - gli ingredienti,
 - la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite),
 - la data di scadenza,
 - il lotto di produzione,
 - le modalità di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta)

I prodotti interi cotti devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;

- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura.

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

- umidità calcolata sulla parte magra non superiore al 66%;
- pH di circa 5.
- assenza di proteine vegetali (soia)
- assenza di patina esterna;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzzi. Nelle strutture di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

Modalità di trasporto

Verificare:

- T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
- T° dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione dei prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- Caratteri organolettici :
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) non devono essere prodotti con utilizzo di budello bovino;

- devono essere confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata,
- rispettare i parametri di umidità e di contenuto proteico definiti nella scheda tecnica ;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati od altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore riportate nel contratto di fornitura.

Modalità di trasporto

Verificare:

- T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
- T° dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione dei prodotti confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

Bresaola della Valtellina IGP

L'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni del presente disciplinare di produzione. La "Bresaola della Valtellina" viene elaborata nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio di Sondrio. È prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola, sono le seguenti:

- fesa, che corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore, e il muscolo semimembranoso;
- punta d'anca, che, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;
- sottofesa, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo lungo vasto;
- magatello, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo semitendinoso;

- sotto, che corrisponde alla fascia anteriore della coscia ed è composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto interno ed intermedio.

La salagione è effettuata con metodo detto «a secco». Alla carne bovina vengono aggiunti cloruro di sodio e/o spezie e/o piante aromatiche e/o aromi naturali. Possono essere inoltre impiegati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, nella dose max di 195 p.p.m. quale limite della quantità introdotta o comunque assorbita, acido ascorbico e/o suo sale sodico. La soluzione salina si forma con il succo della carne. La salagione ha una durata complessiva media da 10-15 giorni secondo il peso dei pezzi. L'insaccamento viene effettuato mediante l'immissione di ogni singolo pezzo in budello naturale. E' consentito anche l'eventuale impiego di budello artificiale. L'asciugamento ha la durata media di una settimana e deve consistere in una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Viene condotta in locali appositamente climatizzati dove sia assicurato un ottimale ricambio d'aria, ad una temperatura media tra i 12 ed i 18°C. Il tempo di stagionatura, che comprende anche il tempo di asciugamento, varia da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto e delle richieste di mercato. Per il prodotto commercializzato allo stato sfuso, non sottovuoto, il tempo di stagionatura può essere ridotto a 3 settimane. Sia per l'asciugamento che per la stagionatura non possono essere adottate tecniche che prevedano una disidratazione accelerata. E' consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.

La "Bresaola della Valtellina" all'atto della immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e merceologiche:

Caratteristiche organolettiche: consistenza: il prodotto deve avere consistenza soda, elastica; aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure; colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa; profumo: delicato e leggermente aromatico; gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

Caratteristiche		chimiche			e			chimico-fisiche:		
umidità								t.q.:		
bresaola	di	punta	d'anca	confezionata	allo	stato	sfuso:	umidità	max	63%;
bresaola	di	punta	d'anca	confezionata		sottovuoto:		umidità	max	62%;
•bresaola	di	magatello		confezionata		sottovuoto:		umidità	max	60%;
•bresaola	preaffettata	e	confezionata	sottovuoto	o	in	atmosfera	protettiva:	max	60%.
•per	tutte	le	altre	tipologie	di	taglio	e/o	di	confezionamento:	max
•grasso:								max		
•ceneri:								min		
•cloruro		di			sodio:			max		
proteine:										
bresaola	preaffettata	e	confezionata	sottovuoto	o	in	atmosfera	protettiva:	min	33%.
•per tutte le altre tipologie di confezionamento:								min 30%.		

Caratteristiche **merceologiche:**

La "Bresaola della Valtellina" si presenta di forma vagamente cilindrica, anche se in alcuni casi per esigenze specifiche, i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella. Il peso minimo della "Bresaola della Valtellina" è il seguente:

bresaola	di	fesa:	non	inferiore	a	kg	3,500;
bresaola		di		punta			d'anca:
destinata	alla	commercializzazione	intera	o	in	tranci:	non
•destinata	al	preconfezionamento	per	l'affettamento	sottovuoto	o	in
non		inferiore		a			kg
bresaola	di	sottofesa:	non	inferiore	a	kg	1,800;
bresaola	di	magatello:	non	inferiore	a	kg	1,000;
bresaola di sotto: non inferiore a kg 0,800.							

La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta le seguenti indicazioni: – "Bresaola della Valtellina", che è inderogabile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo EU, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE; È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. La "Bresaola della Valtellina" può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le operazioni di confezionamento affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusiva mente nella zona di produzione indicata all'art. 2, per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto

l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche finali qualitative previste all'art. 6 del disciplinare di produzione. L'etichettatura deve essere conforme al quanto previsto dal disciplinare di produzione e al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

"Speck dell'Alto Adige

L'Indicazione Geografica Protetta "Speck dell'Alto Adige IGP" (lingua italiana), "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" (lingua tedesca) è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione. La zona di elaborazione dello "Speck dell'Alto Adige", "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige (Sudtirolo). Lo Speck dell'Alto Adige è prodotto con cosce di suino disossate, rifilate con o senza fesa, si ottiene dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata, affumicata a freddo in locali appositi, ad una temperatura massima di 20° C e ben stagionata secondo gli usi e le tradizioni locali.

Le cosce utilizzate per la lavorazione devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- Le cosce intere consegnate con osso devono pesare, prima della disossatura, non meno di 10,5 Kg;
- Le cosce disossate e rifilate devono pesare almeno 5,2 kg;
- Devono essere prive di esiti di progressi processi flogistici, patologici e/o traumatici;
- Sono perfettamente dissanguate e prive di microemoragie puntiformi nella porzione muscolare;
- La cotenna è perfettamente priva di setole, non presenta un reticolo venoso marcato o eccessivamente esteso, ovvero insussistenza di ematomi o delle tracce della relativa esportazione;
- La porzione grassa non è untuosa, ovvero di consistenza molle, ovvero di colore giallo arancione;
- La porzione magra è priva di smagliature o di strappi tri fasci muscolari;
- Registrano, misurate al "cuore" al momento della consegna, temperature comprese tra 0° C e 7° C;
- I suini sono nati in allevati ubicati nell' Unione Europea.

Per la produzione dello "Speck dell'Alto Adige IGP" la coscia suina disossata deve essere:

- rifilata secondo il metodo tradizionale cioè:

- con fesa intera o parziale, ovvero previa rimozione integrale della fesa;
- con un taglio parallelo dal muscolo Fricandeu all'osso della noce;
- con un taglio arrotondato dal lato dello scamone, dal "pesce" fino alla "noce" in modo che non residuino porzione di parte grassa senza porzione magra;
- nel caso in cui la coscia sia munita di fesa intera o parziale, deve essere praticato un taglio diritto anziché arrotondato;
- in modo che il grasso intermuscolare residuo tra la sottofesa e il "pesce" sottostante la fesa possa essere rimosso;
- in modo che il nervo esistente tra il Frincadeau e la "noce" non sia lesionato o reciso, a seguito della rimozione del fegato;
- senza cartilagine dell' anca;
- senza ferite profonde, tagli o spaccature sulla superficie esterna della coscia;
- in modo che la cartilagine del femore rimanga parzialmente attaccata alla coscia per garantire la compattezza dei muscoli;
- senza grasso sul lato esterno della "noce";
- essere salata e aromatizzata a secco;
- essere affumicata e stagionata ad una temperatura non superiore a 20°C;
- essere maturata a una temperatura da ambiente da 10 a 16°C ed è un'umidità compresa tra il 55% e il 90%;
- non essere assoggettata a nessun genere di zangolatura ;
- non essere assoggettata a nessun genere di siringatura.

La salatura e l' aromatizzazione devono venire a secco entro 4 giorni dalla lavorazione.

L' affumicatura deve avvenire in appositi locali con l'utilizzo di legna non resinosa e con temperatura non superiore a 20° C, mentre l' aromatizzazione deve essere effettuata utilizzando erbe aromatiche naturali. La stagionatura deve avvenire secondo gli usi e le tradizioni locali in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura da 10°C e un' umidità compresa fra le percentuali citate in precedenza. La stagionatura è comprensiva di tutte le fasi disciplinate e varia in funzione del peso finale delle baffe stagionate, che alla fine dell' elaborazione non deve essere inferiore a un peso di 3,4 Kg. Deve essere inoltre raggiunto il calo

peso minimo del 35%, in funzione delle diverse classi di peso delle baffe e dentro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura indicati nel disciplinare di produzione.

Lo "Speck dell'Alto Adige IGP", "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere ai requisiti specifici e ai fattori ponderali indicati dal disciplinare di produzione sia per l'aspetto esteriore della crosta superficiale (di colore marrone) e della cotenna dello speck intero sia per l'aspetto interno al taglio della sezione muscolare visibile (di colore rosso con parti in bianco-rosato).

Le caratteristiche chimico-fisiche devono rispettare la seguente composizione:

- proteine totali pari o superiori al 20%;
- rapporto acqua/proteine: pari o inferiore 2,0;
- rapporto grasso/proteine: pari o inferiore a 1,5;
- cloruro di sodio: inferiore a 150 mg/kg;
- sodio nitrito: inferiore a 50 mg/kg;

Le caratteristiche microbiologiche ammesse devono rispettare quanto riportato nel disciplinare di produzione.

L'etichettatura deve riportare con caratteri chiari e indelebili la designazione dell'indicazione geografica protetta "Speck dell'Alto Adige IGP", "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" e deve essere seguita dall'"Indicazione Geografica Protetta" e/o "IGP" che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione e dalla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di richiedere in caso di necessità altre tipologie di prodotti IGP o DOP a base di carne (riscaldati, salati e affumicati, ecc) anche se non elencati nel presente documento.

PESCE

Nell'approvvigionamento di pesce si deve favorire l'uso di prodotti derivanti da acquacoltura biologica e pesca sostenibile nel rispetto delle norme vigenti in ambito nazionale ed europeo in tema di utilizzo di tali prodotti nell'ambito della ristorazione collettiva. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 853/2004 se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- essere adeguatamente confezionati e imballati, se congelati o surgelati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura. La glassatura, ai sensi dell'art. 16 del D.Lgs. 109/92 così come modificato dal D. Lgs. 181/2003, è considerata tara. Tale modifica ha sgombrato il campo da possibili equivoci, avvenuti in passato anche per opera delle autorità di controllo, dovuti all'interpretazione della glassatura come ingrediente, liquido di governo od acqua aggiunta. Sui cartelli dei prodotti venduti sfusi deve esserne indicata la percentuale, mentre nei prodotti preconfezionati in etichetta bisogna indicare il peso al netto della glassatura. Non esiste una norma che indichi una percentuale massima ammessa di glassatura, quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Per la verifica da eseguire sul peso al netto della glassatura, vi sono le metodiche proposte da ISS Istituto Superiore di Sanità (Method of Analysis of AOAC 18.002). Inoltre, come indicato dall'Istituto Superiore di Sanità, sul peso del prodotto al netto della glassatura si applicano le tolleranze previste dall'art. 67 del DPR 327/80 (scarto in meno sul peso dichiarato).
 - Il pesce deve essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci e perfettamente privo di lisce;
 - se in filetti o tranci deve essere confezionato;
 - essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Etichettatura

Il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAFF del 27 marzo 2002 – G.U. n. 84 del 10 aprile 2002 che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17 dicembre 1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento CE n. 2065/2001 e succ. mod. o integrazioni. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al Reg. UE n. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quelli riportati nell'Allegato I al Regolamento n. 2073/2005/CE e s.m.i..

Estratto dal decreto MIPAFF del 27 marzo 2002

Denominazione ufficiale in lingua italiana

Genere e specie

Platessa Pleuronectes quadrituberculatus

Platessa Pleuronectes platessa

Persico africano Lates niloticus

Nasello o merluzzo Merluccius senegalensis

Nasello o merluzzo Merluccius bilinearis

Nasello o merluzzo Merluccius capensis

Nasello o merluzzo Merluccius paradoxus

Nasello o merluzzo Merluccius hubbsj

Nasello o merluzzo Merluccius productus

Nasello o merluzzo Merluccius australis

Denominazione ufficiale in lingua italiana

Genere e specie

Nasello o merluzzo Merluccius polli

Nasello o merluzzo Merluccius polylepis

Nasello o merluzzo Merluccius gayi

Nasello o merluzzo Merluccius albidus

Nasello o merluzzo Macroronus magellanicus

Nasello o merluzzo Macroronus Novaezealandiae

Nasello o merluzzo Macroronus capensis

Nasello o merluzzo argentato Merluccius merluccius

Palombo Mustelus mustelus

Palombo Mustelus asterias

Palombo atlantico Mustelus schmitti

Seppia Sepia esculenta

Seppia Sepia bertheloti

Seppia Sepia japonica

Seppia Sepia andreana

Seppia Sepia aculeata

Seppia Sepia pharaonis

Seppia mediterranea Sepia officinalis

Pesce surgelato

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.L.gs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.L.gs. n. 531/1992, in quanto applicabili dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Limiti chimici

Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 gr

TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 gr

TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 gr

Tipi di pesce

1) Filetti di Merluzzo (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve sempre essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
 - i filetti dichiarati senza spine non devono avere spine;
 - non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
 - non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
 - devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

2) Filetti di platessa (senza pelle)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per il prodotto precedente. I filetti devono essere di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato. I filetti di platessa surgelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

3) Filetti di Persico

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per i filetti di merluzzo.

4) Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per i filetti di merluzzo.

5) Pesce spada in tranci

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

6) Seppie

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

7) Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati

Il prodotto dovrà essere ricavato da filetti di merluzzo, privi di spine, impanati con pangrattato, olio vegetale, specificato in etichetta o scheda tecnica, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere privo di latte e derivati, uova e derivati. La composizione deve essere la seguente:

- pesce 65%
- impanatura inferiore o pari al 35%
- il peso del singolo bastoncino dovrà essere di circa 25 – 30 gr.
- la glassatura dovrà essere assente.

8) Filettone di merluzzo surgelato porzionato e impanato

Il prodotto dovrà essere costituito per il 65% da pesce. Il filettone dovrà quindi essere composto da merluzzo surgelato, privo di spine, impanato con pangrattato, olio vegetale, grassi vegetali, farina di frumento, amido, sale, farina di mais, latte scremato, aromi, stabilizzanti e agenti lievitanti.

9) Filetti di platessa surgelati porzionati e impanati o cotolette di pesce

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato. Non devono essere prefritti e l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi. I prodotti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;
- i bastoncini non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne o di pelle;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
 - la panatura non deve presentare colorite brunastre, né punti di distacco;
 - non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
 - devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto devono soddisfare tutti i requisiti previsti dal D.M. del 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni.

Trasporto

I veicoli utilizzati per il trasporto delle forniture devono essere registrati secondo il Reg. CE 852/2004 al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista, cioè inferiore o uguale a - 18°C per tutta la durata del trasporto

10) Molluschi e crostacei

Devono pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, pervenire già cotti. I crostacei devono riportare la presenza del bollo sanitario sui prodotti o sopra le confezioni originali o sul documento commerciale di accompagnamento; l'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione.

Confezionamento

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

Modalità di trasporto

verificare:

- T° del prodotto e presenza adeguata glassatura per i prodotti che lo richiedano;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo, condizioni di pulizia, corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;

- assenza di colorazioni anomale e di muffe; assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

Etichettatura

Conforme alla normativa vigente in materia e al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Il pesce imballato dovrà riportare le informazioni obbligatorie previste dal Decreto MIPAF del 27 marzo 2002 – G.U. n. 84 del 10 aprile 2002 e successive modifiche, con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie Reg. CE n. 104 del Consiglio del 17 dicembre 1999, la cui applicazione è stabilita dal Reg. CE n. 2065 della Commissione del 02/10/2001. L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

Inoltre, sugli imballaggi primari o sull'etichetta, apposta in forma inamovibile, dovranno essere presenti, con modalità indelebile e facilmente leggibili, in lingua italiana le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore;
- stato fisico del prodotto: surgelato;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o numero di approvazione dello stabilimento come da Reg. CE 853/2004;
- data di confezionamento;
- data di surgelazione (mese/anno);
- T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione);
- peso sgocciolato al netto della glassatura;
- istruzioni per la conservazione del prodotto;
- dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Le conserve di pesce

Devono contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli ; essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva. Possedere caratteri organolettici quali:

- assenza di colorazioni anomale;
- assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;

Nelle confezioni devono essere assenti deformazioni, bombaggi o ammaccature.

Tonno in scatola sott'olio

Il tonno dovrà essere di prima scelta, possibilmente di produzione nazionale e dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno preparato a regola d'arte. Gli esemplari dovranno essere in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e essere inscatolati in pezzi di grandezza in proporzione alla dimensione della scatola. Il prodotto dovrà preferibilmente essere conservato in olio extravergine di oliva o eventualmente in olio di oliva. Non devono essere utilizzati tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno. Per tonno si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi. Essi devono essere catturati allo stato adulto e avere un peso superiore ai 15 kg. per ogni esemplare. Devono essere esclusi il tonno bianco e tutte le specie di tonnetti o tombarelli.

All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio, deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero; deve presentarsi in ottimo stato di conservazione con assenza di parti estranee e di acqua. La normativa di settore non impone di indicare il taglio anatomico utilizzato, quindi i prodotti che lo indicano sono spesso di qualità superiore (ventresca o filetto). Il tonno in scatola di qualità peggiore viene preparato con i tagli più piccoli e meno pregiati (parti del collo o vicino alle pinne), quindi all'interno del contenitore troveremo piccoli pezzetti di carne invece di pezzi unici, sodi e ben definiti.

E' opportuno verificare in etichetta che non sia stato aggiunto glutammato monosodico in quanto questo esaltatore di sapidità potrebbe essere indice di scarsa qualità del tonno. Se le carni si presentano molto brune, il pesce è poco pregiato oppure è stato conservato troppo a lungo allo stato di congelazione prima della cottura.

Sgocciolate il tonno prima di consumarlo, sia che si tratti di prodotto conservato in olio di oliva (meglio se extravergine) sia che si tratti di tonno al naturale. Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Niente annerimenti, viraggi di colore o tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Se il contenitore non risulta perfettamente integro; o si dovesse riscontrare la presenza di bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata, il prodotto non dovrà essere consumato. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati devono rispettare i dettati delle normative: Regolamento UE n. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013 e s.m.i. e l'etichettatura deve essere conforme alle specifiche normative in materia e al Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti devono essere realizzati con materie prime di ottima qualità, provenienti da allevamenti e/o coltivazioni di produzione certificati, protetti, preferibilmente biologici e senza OGM. Il pesce deve provenire da allevamenti in acque protette e il prodotto deve essere completamente privo di lisce e di impurità. Questi prodotti devono essere privi di conservanti, coloranti e di qualsiasi sostanza chimica (fertilizzanti, etc.), glutine e proteine del latte.

Su richiesta da parte dell'Ente Appaltante, devono essere fornite le seguenti tipologie di omogeneizzati:

- carne;
- pesce;
- verdura;
- frutta.

L'etichetta deve essere chiara e contenere le indicazioni sugli ingredienti in termini di qualità e di caratteristiche nutrizionali ai sensi della normativa vigente.

Carne

Devono essere prodotti con materie prime di ottima qualità e provenienti da allevamenti certificati. Devono essere forniti su richiesta prodotti a base di: agnello, coniglio, tacchino, pollo, manzo o vitello. Le confezioni devono essere da gr. 80.

Pesce

Devono essere prodotti con materie prime di ottima qualità e devono essere forniti a richiesta prodotti a base di: trota, nasello, salmone, platessa, orata, possono essere richiesti prodotti a base di pesce e verdura. Le confezioni devono essere da gr. 80 per vasetto.

Verdure:

Devono essere prodotti con verdure di ottima qualità ottenute da coltivazioni sicure, raccolte al giusto punto di maturazione e prodotte nel rispetto delle disposizioni di legge specifiche per l'infanzia. I prodotti da fornire, in base alle richieste e ai gusti individuali, dovranno essere i seguenti: fagiolini, zucchine, carote, spinaci.

Frutta:

Devono essere prodotti con frutta di ottima qualità, ottenuta da coltivazioni sicure, raccolte al giusto punto di maturazione e prodotte nel rispetto delle disposizioni di legge specifiche per l'infanzia. I prodotti da fornire, in base alle richieste e ai gusti individuali, dovranno essere i seguenti: pera, pesca, albicocca, mela o eventualmente misti.

UOVA

Le uova devono provenire da centri d'imballo autorizzati dalle Regioni e Province Autonome di Trento, previa l'attribuzione di uno specifico codice rilasciato dal MIPAAF, il quale inserisce gli stessi centri in un apposito elenco. La normativa di riferimento è la seguente: Reg. CE 852/2004 e s.m.i., Reg. CE 853/2004 e s.m., il Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., il Reg. CE 589/2008 della Commissione del 23 giugno 2008 e s.m.i., Reg. CE 598/2008 e s.m.i... Con il Decreto 11 dicembre del 2009, recante modalità per l'applicazione delle disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, sono state trasferite alle Regioni e alle Province autonome le competenze per l'autorizzazione dei centri d'imballaggio. Le uova in base alla normativa vigente in materia vengono classificate sulla base delle caratteristiche riportate di seguito.

(**Togliere** - del Consiglio del 22 ottobre 2007 abrogato e sostituito dal Regolamento UE 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 e s.m.i.,)

Uova fresche di gallina

Prodotto

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Caratteristiche del prodotto

- Categoria qualitativa A
- Categoria di peso: 55 - 60 gr.

Le uova di Categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti; - Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - Germe: sviluppo impercettibile;
- Odore: esente da odori estranei.

Conservazione

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a + 5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Etichettatura

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con:
 - la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
 - la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Trasporto

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Le uova devono essere conformi alle vigenti normative sulla commercializzazione:

- Reg. CE 557/2007;
- Reg.CE 1028/2006; D.Lgs. 267/2003; D. 13/11/2007 MIPAF.
- Reg.CE 1336/2007;

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di:

- categoria A,
- comprese fra 55 e 65 gr,
- fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo ultimo.
- Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici: Reg.CE 2073/2005.

Parametri Limiti o Valori guida Riferimento normativo o bibliografico

- Salmonella spp. Assente in 50 ml (tuorlo) Limiti bibliografici;
- Salmonella spp. Assente in 10 gusci Limiti bibliografici.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento CEE 69/95. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento CEE 1907/90.

Uova pastorizzate

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi del Reg.853/2004 ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D.L.gs. 65/93, capp. III, IV, V, sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Requisiti microbiologici :

Parametri Limiti o Valori di Riferimento ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e succ. modific.

Additivi

Assenti.

Imballaggi

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni previste dal Reg.CE 1935/2004 e succ.modific.

Trasporto

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Etichettatura

Conforme al Reg. UE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni.

Gli Ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.CE 853/2004;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi: + 4°C per i prodotti refrigerati, - 12°C per i prodotti congelati, - 18°C per i prodotti surgelati.
- possedere il bollo sanitario sulla confezione;
- presentare integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- corretta etichettatura.

Modalità di trasporto

verificare:

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- caratteri organolettici: assenza di odori anomali.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione. Nell'ambito della disciplina sperimentale dell'etichettatura prevista dal Decreto del 09 dicembre 2016 e del Decreto n. 990 del 28 marzo 2017 e s.m.i., le indicazioni dell'origine del latte e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari, devono essere apposte in etichetta in un punto evidente e nel medesimo campo visivo, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili. Per i prodotti DOP e IGP riconosciuti ai sensi del Titolo II del Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e s.m.i. e per i prodotti di cui al Regolamento UE n. 834/2007 del 28 giugno 2007, nonché per il latte fresco disciplinato ai sensi del decreto interministeriale del Ministero delle attività produttive e del Ministero politiche agricole e forestali del 27 maggio 2004, continuano ad applicarsi le disposizioni previste dalla normativa vigente anteriormente alla data di entrata in vigore del decreto, fermo restando il criterio di acquisizione dell'origine ai sensi della normativa europea vigente in materia.

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004;
- avere subito un trattamento di pastorizzazione, essere confezionato, essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT;
- presenza del bollo sanitario,
- imballaggi e confezioni integri e corretta etichettatura;
- Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005.

Modalità di trasporto del latte pastorizzato

verificare:

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente).

Prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004;
- possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione,
- avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione.

Latte parzialmente scremato UHT ad alta digeribilità

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco, di sapore leggermente dolciastro;
- non deve presentare separazioni delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento

- deve essere asettico;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

I parametri microbiologici e chimico-fisici devono rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente.

Prodotti derivati

Yogurt

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza.

Limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005.

Additivi assenti

Non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Modalità di trasporto

Verificare:

- la T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe e lieviti.

Burro

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 30 giorni dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura al massimo per 24 ore. Non è ammessa la conservazione di confezioni di burro aperte nei plessi di distribuzione.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%
- umidità: superiore al 16%
- agente di conservazione consentito: sale comune

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%
- numero di perossidi: inferiore 1,5
- reazione di Kreiss: negativa
- grado rifrattometrico: 44-48
- Ph: 4.5 - 6.0
- Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005.

Modalità di trasporto

Verificare:

- la T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature presente);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - perfetta emulsione della fase acquosa.

L'etichettatura deve essere conforma al Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

FORMAGGI

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Asiago, Taleggio, Fontal, Fontina, Italico, robiola, ricotta, gorgonzola, pecorino, quartirolo e brie ecc.), se non consegnati in forme intere, devono:

- essere conservati e trasportati in confezioni igieniche e l'etichettatura deve essere conforma al Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.
- rispettare le indicazioni fornite dal produttore e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici);
- presentare la crosta pulita e priva di muffe.

Parmigiano Reggiano DOP

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 1269/55, al D.P.R. 15/07/1983 e al D.P.R. 9/02/90 e successive modifiche e integrazioni.

Per quanto attiene al "Parmigiano-Reggiano" DOP, si precisa che:

- il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e per tale motivo deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Il prodotto dovrà essere di 1^a scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%. Il tempo di stagionatura del prodotto deve essere dichiarato.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano avente le caratteristiche richieste.

Il parmigiano, se grattugiato nel centro di produzione pasti, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata e conservato in contenitori ermetici su cui verrà indicata la data e l'ora della lavorazione a condizione che venga utilizzato entro 24 ore in preparazioni da sottoporre a cottura.

E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano pregrattugiato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio pregrattugiato. La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze del centro produzione pasti o del singolo terminale di distribuzione. Nelle Strutture di distribuzione il formaggio pregrattugiato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a +4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto. Le confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

I formaggi grattugiati devono: essere ottenuti da formaggi duri stagionati; essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto; nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto; essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011).

Asiago DOP

Prodotto a denominazione di origine protetta (D.P.R. 21 dicembre 1978). Deve essere conforme al D.P.R. 1269/55, ai Decreti MIPAF del 28/07/2003 e del 23/09/2003 e successive modifiche e integrazioni (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 e Reg. CE n. 1200 del 15/10/2007). Sulla crosta deve riportare impresso il marchio depositato a garanzia della rispondenza alla specifica normativa vigente, il giorno, il mese e l'anno di produzione, la provincia di produzione e il numero di riconoscimento leggibile.

Asiago d'allevato: il peso medio della forma va da 8 a 12 kg. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 34%. La pasta è di colore paglierino o leggermente paglierino, l'occhiatura è di piccola e media grandezza e il sapore varia a seconda del tempo di stagionatura. Il sapore dolce è caratteristico del prodotto mezzano (stagionatura compresa tra i 4/6 mesi), mentre il sapore fragrante è caratteristico del prodotto vecchio (stagionatura superiore ai 10 mesi). La crosta si presenta liscia e regolare. La stagionatura può arrivare ad un massimo di due anni. Il prodotto richiesto dovrebbe avere una stagionatura di 3 – 4 mesi.

Asiago pressato: Il peso medio della forma varia tra gli 11 e i 15 kg. Il grasso su sostanza secca non deve essere inferiore al 44%. La pasta è di colore bianco o leggermente paglierino, l'occhiatura è marcata ed irregolare, il sapore è delicato e gradevole e la crosta si presenta sottile ed elastica. La stagionatura va da minimo 20 giorni a 40 giorni. La stagionatura richiesta è di circa 30 giorni. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

Taleggio DOP

Prodotto a denominazione di origine protetta (D.P.R. 15/09/88, DM 09/09/1994), prodotto conforme al D.P.R. 1269/55 e successive modifiche e integrazioni. Il prodotto deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza alle specifiche normative previste dal DM 09/09/1994. Il formaggio taleggio deve essere prodotto esclusivamente con latte vaccino intero. È un formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda. Il grasso sulla sostanza secca deve essere minimo 48%. Il peso minimo della forma è di 2 kg. Il prodotto non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro. Il trasporto deve avvenire in forma ottimale dal punto di vista igienico-sanitario.

Provolone della Valpadana DOP

Prodotto a denominazione di origine protetta (D.P.R. 09/04/1993), conforme al D.P.R. 1269/55 e al Decreto MIPAF 19/09/2003 e successive modifiche e integrazioni (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96). È un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero. La modellatura viene effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. Il periodo di stagionatura può variare e il peso varia in relazione alla forma (da 6 kg. a 30 kg.) La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato o talvolta giallo bruno. La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; è consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura; mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura. Il colore è generalmente giallo paglierino. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 44%. Tutte le forme devono presentare il logo della denominazione di origine protetta, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile. Confezionamento: il marchio, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto sulle confezioni in proporzione all'imballaggio utilizzato in misura non inferiore al 10% dello spazio disponibile. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico – sanitarie ottimali

Modalità di trasporto

Verificare:

- T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione);
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori,
 - sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella)

I formaggi a breve o brevissima stagionatura devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto;

- avere una shelf Life superiore a 15 giorni dalla data di scadenza.

E' sconsigliato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Limiti microbiologici

I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del REG. 2073/2005.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido ;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. Il prodotto deve avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna ed essere consumato nel giro di pochi giorni dalla data della consegna stessa.

Crescenza e stracchino e quartiolo

Dovranno essere ottenuti da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo sanitario CEE. L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., al Decreto del 9 dicembre 2016 e s.m.i. e DM n. 990 del 28/03/2017 e s.m.i.. La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Parametri igienico sanitari

I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione. I conservanti dovranno essere assenti.

Parametri microbiologici

I parametri microbiologici dovranno essere conformi al Reg. 2073/2005 CE All. 1.

Modalità di trasporto

Verificare:

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature;
 - consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

Quartiolo Lombardo DOP

La denominazione di origine "Quartiolo lombardo" è disciplinata dal Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 e Reg. UE n. 2009 del 07/11/17. La zona di provenienza è fissata dall'art. 2 del disciplinare di produzione. Il quartiolo è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Il formaggio DOP "Quartiolo Lombardo" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto.
- Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- Peso: da 1,5 kg. a 3,5 kg.
- Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nel formaggio di prima stagionatura (fresco) e grigioverde-rossastra in quello maturo (stagionato).

- Pasta – struttura: unita, leggermene grumosa eventualmente con piccoli distacchi, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fondente con progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo (stagionato).
- Sapore: caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio in prima stagionatura (fresco) e più aromatico in quello maturo(stagionato).
- Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Per la produzione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è utilizzato il latte vaccino, crudo o pastorizzato, di vacche allevate nella zona d'origine. La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura fra i 35 e 44°C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni. Effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati. La prima rottura della cagliata è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo, quindi si ha una seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca. Dopo la rottura la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme dove, nel corso della stufatura a 24 - 30 °C, si struttura a formaggio. La stufatura, durante la quale avvengono diversi rivoltamenti, è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta. La salatura è effettuata a secco oppure in salamoia, con durata variabile in relazione al peso, in locali freschi. La stagionatura avviene in celle idonee ad una temperatura di 2 - 8 °C e ad un'umidità relativa dell'80 - 95%. Il periodo di maturazione si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione per il tipo «fresco», dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come «Quartirolo Lombardo» «maturo» («stagionato»). Durante la maturazione, con frequenza regolare, le forme sono sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale. Non è consentito alcun trattamento di crosta. Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere od in porzioni di forma.

Etichettatura

Deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione e dalla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

. Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere o in porzioni di forma. Al momento della sua immissione sul mercato, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Quartirolo Lombardo» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Quartirolo Lombardo», eventualmente accompagnata dalla dicitura «fresco» per il prodotto immesso sul mercato con maturazione da 2 a 30 giorni, oppure la denominazione «Quartirolo Lombardo» accompagnata dalla dicitura «maturo» o «stagionato» per il prodotto stagionato oltre i 30 giorni. Deve inoltre recare il logo, che riporta al suo interno le seguenti lettere: - in alto a sinistra la lettera Q; - in alto a destra la lettera L; - in basso a sinistra la lettera L; - in basso a destra la lettera Q.

Ricotta

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero,
- latte,
- sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 20% circa;
- un'umidità: non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di acidità, acido citrico;

La ricotta deve avere caratteristiche microbiologiche conformi al dettato legislativo del REG. 2073/2005 CE.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

Emmentaler DOP

L'Emmentaler DOP viene oggi prodotto in circa 122 latterie di paese con latte fresco, crudo e non trattato di mucche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Per un chilo di formaggio occorrono circa 12 litri di latte. È vietata l'aggiunta di altri ingredienti o l'utilizzo di sostanze geneticamente modificate.

Le forme rotonde hanno un diametro che va da 80 a 100 cm e pesano tra 75 e 120 kg. Si può acquistare a stadi di stagionatura diversi, in base alle preferenze e alle esigenze: «Classic» (stagionato almeno 4 mesi nella sua regione d'origine), «Reserve» (stagionato almeno 8 mesi), «Grotta» (stagionato almeno 12 mesi in grotta).

L'Emmentaler DOP si gusta di solito freddo, a pezzetti o a fette, ma si presta anche per la cucina calda.

La sua caratteristica più tipica sono certamente i buchi: dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce, si formano durante il processo di stagionatura.

L'Emmentaler Switzerland Classic è un formaggio a pasta dura.

- Grasso
- Contenuto di acqua minimo 38 %
- Caglio naturale
- Senza lattosio
- Zona di produzione Regione Berna, Svizzera nord-occidentale, Svizzera orientale e centrale
- Sapore Blando, Noce
- AOP Sì, Da 2002
- Forma & Colore Crosta: Naturale, compatta, giallo oro

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia e al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Gorgonzola DOP

Il formaggio gorgonzola è riconosciuto dall'Unione Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP il 12/06/1996 Ce n. 1107 e per beneficiarne deve sottostare ai requisiti di conformità richiamati dal disciplinare.

La denominazione "Gorgonzola DOP" è riservata al formaggio erborinato, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La zona di produzione e di stagionatura che beneficia della DOP "Gorgonzola" è riportata nell'art. 2 del disciplinare di produzione.

La produzione del formaggio DOP Gorgonzola avviene attraverso la seguente sequenza operativa: il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene pastorizzato, inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di penicillium e di lieviti selezionati, addizionato con caglio di vitello ad una temperatura di 28 - 36°C. La forma ottenuta viene sottoposta a salatura a secco che è continuata per alcuni giorni con temperatura di 18 - 24° C. Durante la maturazione si svilupperanno varietà e ceppi di penicillium caratteristici del "Gorgonzola" e determinanti la colorazione blu-verdastrea (erbori natura).

La durata minima della stagionatura è di cinquanta giorni: tale azione deve essere effettuata in ambienti con una temperatura di 2 - 7°C e con umidità relativa di 85-99%.

Caratteristiche

- forma cilindrica con facce piane
- scalzo diritto con altezza minima di cm 13
- diametro della forma compreso tra cm 20 e cm 32
- crosta di colore grigio e/o rosato, non edibile
- pasta: unita, di colore bianco paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erboniratura) con venature caratteristiche blu-verdastre
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Il formaggio DOP "Gorgonzola può essere commercializzato nelle seguenti tipologie e il suo sapore dipende dal protrarsi della stagionatura:

- forma "dolce": peso compreso tra kg. 9 e kg. 13,5, con sapore dolce con durata minima di stagionatura di cinquanta giorni e massima di centocinquanta giorni;
- forma "piccante": peso compreso tra kg. 9 e kg. 13,5, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di ottanta giorni e massima di duecentosettanta giorni;
- forma "piccola piccante": peso compreso tra kg. 5,5 ed inferiore a kg. 9, con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di sessanta giorni e massima di duecento giorni.

La DOP "Gorgonzola" è contraddistinta attraverso la presenza di due marchi che vengono apposti nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire alla struttura di controllo di verificare, prima dell'apposizione dei suddetti contrassegni, che il prodotto possieda le caratteristiche organolettiche e qualitative descritte nel disciplinare di produzione. Il primo marchio viene apposto su entrambe le facce piane e contiene il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di Tutela, incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il secondo marchio viene posto nel momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione sul mercato e che consiste in un foglio di alluminio goffrato che avvolge la forma e la mezza forma con taglio in orizzontale che consente rimanga impresso il marchio all'origine riportante il numero identificativo del caseificio ben visibile sulla faccia piana e di avere sull'altra metà il marchio identificativo goffrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto.

Etichettatura

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Il formaggio che beneficia della DOP "Gorgonzola" preconfezionato in frazioni l'imballaggio primario deve recare, nel campo visivo principale, le seguenti indicazioni:

- la Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola" accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP;
- la dicitura "piccante", per il prodotto ottenuto dalla forma "piccante" e "piccola piccante" di formaggio che beneficia della DOP "Gorgonzola, da riportare accanto o al i sotto della Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola" utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima. Devono inoltre essere rispettati i requisiti di etichettatura relativi alle differenti tipologie di "Gorgonzola".

Fontina

La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Valle d'Aosta. Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti: - crudo, - intero, - proveniente da una sola mungitura, - di bovina appartenente alla razza valdostana (Pezzata rossa, pezzata nera, castana), alimentata secondo le disposizioni dell'art. 4 del disciplinare di produzione. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Al latte possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP. La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34°C e i 36°C e deve durare almeno 40 minuti. La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche: - umidità almeno 90%; - temperatura compresa tra 5 e 12 °C. 2. Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto precedente si possono ritrovare sia in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento sia nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto Fontina deve possedere le caratteristiche chimiche, fisiche microbiologiche ed organolettiche descritte successivamente.

- Caratteristiche fisiche:
 - Forma
 - a) cilindrica tipicamente appiattita
 - b) facce piane
 - c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione
 - Dimensione
 - a) diametro compreso tra 35 e 45 cm
 - b) altezza variabile compresa tra 7 e 10 cm
 - c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 Kg
 - Crosta
 - a) compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura.
 - b) Morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura
 - c) sottile
 - Pasta
 - a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione
 - b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma
 - c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso
- Caratteristiche chimiche:
 - a) la percentuale di grasso deve essere minimo il 45% sulla sostanza secca.
- Caratteristiche microbiologiche:
 - a) elevato contenuto in fermenti lattici vivi.
- Caratteristiche organolettiche:
 - a) la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

Etichettatura

La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'articolo 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi

rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, compromette facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale. L'etichetta del prodotto porzionato deve riportare:

- il marchio distintivo della DOP individuato nell'Art. 13 –
- logo comunitario –
- la dicitura "Prodotto di montagna" e "Produit de montagne"

ed essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

Robiola

La denominazione di origine protetta "Robiola di Roccaverano" è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato nella zona di produzione indicata nel art. 3 del disciplinare di produzione e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dallo stesso. La Robiola di Roccaverano DOP si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, o affinato. La DOP "Robiola di Roccaverano" si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 14 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione. I parametri di riferimento al terzo giorno di maturazione per la Robiola di Roccaverano relativi al grasso, alle sostanze proteiche e alle ceneri sono:

- Grasso: minimo 40% sul secco
- Sostanze proteiche: minimo 34% sul secco
- Ceneri: minimo 3% sulla materia secca

Le caratteristiche sensoriali del formaggio "Robiola di Roccaverano", in base al grado di maturazione, vengono distinte in: prodotto fresco dal quarto al decimo giorno di maturazione:

- crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente;
- aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.;
- pasta: di colore bianco latte;
- Struttura: cremosa, morbida;
- sapore e aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.

prodotto affinato dall'undicesimo giorno:

- crosta: presenta una fioritura naturale di muffe;
- aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia;
- pasta: di colore bianco latte;
- struttura: morbida leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

Nella Robiola di Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura. Per la produzione della Robiola di Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, di pecora di razza Pecora delle Langhe e di vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, con le seguenti percentuali: latte crudo intero di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50 % con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50 %, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore. Inoltre si prescrive di indicare in etichetta le percentuali di latte utilizzati nella produzione del formaggio.

Etichettatura

Per l'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, un sigillo adesivo che chiude la confezione e su cui viene riportato il logo della denominazione, costituito da una "R" stilizzata. Nel simbolo grafico della "R" maiuscola stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhiello della "R" rappresenta una forma di Robiola di Roccaverano e nella gamba sottostante un fregio colorato di verde e di giallino/verde che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa. Il tutto inserito in una corona circolare di colore verde scuro recante la scritta in bianco a carattere maiuscolo "ROBIOLA DI ROCCAVERANO" e con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco. Tutto il logo è stampato su sfondo bianco. Alla base del logo della denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo di etichetta: su sfondo ocra per la Robiola di Roccaverano prodotta con solo latte di capra, e su sfondo bianco per quelle ottenute da latte misto. E' obbligatorio comunque indicare in etichetta le varie percentuali di latte utilizzato. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Robiola di Roccaverano". Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

Pecorino

Il pecorino è un formaggio prodotto con latte di pecora, il quale si differenzia da quello vaccino soprattutto per la percentuale di grasso e di caseina. È un formaggio a pasta dura, semicotta o cotta, ottenuto con latte di pecora.

Il formaggio pecorino viene prodotto in Italia in diverse zone e anche se viene prodotto con tecniche di lavorazione simili presentano comunque differenti sfumature che ne caratterizzano il prodotto. La Comunità Europea ha riconosciuto ben otto denominazioni d'origine protetta (DOP) registrati sotto il nome di "pecorino" e tra questi ricordiamo il Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Pecorino Sardo, Pecorino Siciliano, Pecorino Crotonese, etc., mentre altri formaggi pecorini italiani rientrano nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf).

Pecorino Toscano DOP

La denominazione di origine "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per tipo di pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura. È usato sia come formaggio da tavola, sia come formaggio da grattugia. La zona di origine del latte e di produzione e stagionatura del formaggio comprende l'intero territorio della Toscana ed altri Comuni, come riportato dall'articolo 3 del disciplinare di produzione.

Caratteristiche

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso
- dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;
- peso: da 0,75 a 3,50 kg.
- confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;
- colore della pasta: il colore bianco leggermente paglierino per il tipo di pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura;
- struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo di pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;
- sapore: fragrante, accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il prodotto stagionato e non inferiore al 45% per il prodotto tenero;

Fatto salvo il rispetto dei requisiti succitati di altezza e peso, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (grattugia, affettamento, cubettatura), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

Pecorino Romano DOP

La zona di provenienza del latte destinata alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nelle zone succitate ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione.

Il latte può subire un trattamento termico di termizzazione, essere eventualmente inoculato con culture di fermenti lattici e autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dall'area di produzione.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra 38° /40 ° C con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella stessa zona di produzione.

La cottura della cagliata dovrà avvenire tra 45°/48°C e la salatura può essere effettuata a secco o in salamoia. La stagionatura si protrae almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e per almeno 8 mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato.

Caratteristiche

- forma cilindrica a facce piane;
- dimensioni: il diametro del piatto è compreso tra 25cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25cm e 40 cm;
- peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensione e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
- pasta: struttura compatta o leggermente occhiata;
- al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola;piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia
- formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%;

La zona di produzione e stagionatura del Pecorino romano comprende l'intero territorio delle regioni Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto. Il formaggio si produce secondo gli usi tradizionali e nel periodo compreso da ottobre a luglio.

Il formaggio a denominazione d'origine "Pecorino Romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Le forme di Pecorino romano sono sottoposte alla marchiatura d'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma oltre alla denominazione Pecorino romano e il logo la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice l'indicazione "Lazio", "Sardegna" e

"Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato. E' consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo regionale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

Pecorino Sardo DOP

La DOP (Pecorino sardo) è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni e dai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura della DOP Pecorino sardo, comprende l'intero territorio della regione autonoma della Sardegna.

Il "Pecorino Sardo" Dop è un formaggio a pasta semi cotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato distinto in due tipologie: dolce, cioè di breve maturazione (20-60 giorni) e "maturo", a stagionatura non inferiore a due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- peso : compreso tra 1.0 e 2.3 Kg;
- altezza dello scalzo cm 8-10;
- diametro delle facce : cm 15-18;
- crosta : liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida e elastica, compatta con occhiatura rada e minuta;
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca : minimo 40%.

Variazioni in più e in meno di peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e di maturazione.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- peso : compreso tra 1.7 e 4.0 Kg;
- altezza dello scalzo cm 10-13;
- diametro delle facce : cm 15-22;
- crosta : liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- sapore: gradevolmente piccante;
- grasso sulla sostanza secca : minimo 35%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

La Denominazione di Origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia maturo avente diritto alla Denominazione di Origine e certificato conforme ad essa, a condizione che il confezionamento avvenga immediatamente. E' consentito il confezionamento in atmosfera modificata, sottovuoto e comunque secondo le più moderne tecnologie di confezionamento.

Il Pecorino Sardo viene ottenuto dall'utilizzo di latte di ovini la cui alimentazione è basata in prevalenza dall'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangiami. Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Le caratteristiche del Pecorino Sardo DOP sono determinate dalla combinazione di diversi elementi naturali ed umani precisi della zona geografica d'origine.

Etichettatura

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di “Pecorino Sardo” DOP viene apposto dall’Azienda di Produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno che costituisce parte integrante del disciplinare di produzione nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell’Azienda di Produzione. L’etichettatura deve quindi essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

Squacquerone di Romagna DOP

La denominazione d’Origine Protetta (DOP) è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal Reg. UE 1151/2012. Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino proveniente dalle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini. Al momento dell’immissione al consumo il formaggio Squacquerone di Romagna DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche

- Peso: il peso del formaggio varia da 1hg. a 2 kg.
- Aspetto: il formaggio Squacquerone di Romagna DOP ha pasta di colore bianco, madreperlaceo, deve presentarsi senza crosta nè buccia.
- Forma: dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa non gli consente di presentarsi compatto.

Caratteristiche fisico- chimico

- Grasso su S.S.: compreso tra il 46 e il 59%
- Umidità: tra il 58 e il 69%
- pH: compreso tra 4,75 e 5,35

Caratteristiche organolettiche

Sapore: gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente;

Aroma: delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea;

Consistenza della pasta: morbida, cremosa adesiva deliquescente, di elevata spalmabilità.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo e altri, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Lo Squacquerone di Romagna DOP si produce durante tutto il periodo dell’anno.

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero proveniente dalle zone tipiche sopra citate. L’alimentazione delle bovine è composta da 2 grandi categorie: foraggi e insilati per almeno il 60%, integrata da mangimi. I foraggi sono costituiti da specie botaniche coltivate, che in parte o come insieme di fusto e foglie vengono somministrati agli animali. Tali foraggi sono coltivati integralmente nel comprensorio di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP. I mangimi hanno la funzione di concentrare principi nutritivi ad elevato valore energetico e possono essere proteici, fibrosi ed energetici. Nell’alimentazione delle bovine è vietato l’uso di residui di lavorazione di cavoli e di barbabietole da foraggio. La maggior parte dell’alimentazione proviene dalla zona di origine. Il latte impiegato deve presentare un tenore di materia grassa non inferiore al 3,5% peso/volume e un tenore di materia proteica non inferiore al 3% peso/volume. Il latte deve essere raccolto entro le 48 ore dalla prima mungitura. Il latte consegnato allo stabilimento di trasformazione deve avere una temperatura non superiore a +10°C, e viene conservato ad una temperatura non superiore a +6°C. Prima della lavorazione il latte viene sottoposto a trattamento di pastorizzazione o termizzazione. Laddove sia registrata una caratteristica ipoacida del latte manifestata da un pH superiore o uguale a 6,60 è consentita la pratica della prematurazione del latte. E’ altresì consentito un trattamento termico precedente alla prematurazione del latte. Le fasi di trasformazione sono indicate nel Disciplinare di produzione.

Etichettatura

L’imballo primario dello Squacquerone di Romagna DOP è costituito da carta per alimenti o appositi contenitori idonei a contenere il prodotto, caratterizzato dalla particolare consistenza molle e cremosa. Il formaggio ottenuto dall’applicazione del disciplinare avrà sulla confezione la dicitura “Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta” o “Squacquerone di Romagna – DOP, accompagnato dal logo comunitario. L’etichetta dovrà riportare il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda produttrice/confezionatrice ed essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

Caciotta di latte vaccino

A seconda della zona di produzione (Marche, Lazio, Lunigiana, etc.) e del grado di maturazione può avere caratteristiche diverse. La stagionatura può variare a seconda delle zone e la caciotta può avere una stagionatura breve, cioè circa di 20 – 30 giorni o una stagionatura anche di alcuni mesi, caciotta stagionata. La caciotta di mucca P.A.T. con una stagionatura minima di 20 giorni è anche chiamata “primo sale”. La crosta a seconda della zona di produzione e della stagionatura può essere dura, liscia e di colore paglierino con macchie marroni o di colore bianco o paglierino e/o tendente al marrone. Nel prodotto fresco la crosta a seconda della zona di produzione può presentarsi sottile, morbida, elastica e di colore bianco o paglierino. Anche la tipologia di pasta varia a seconda della stagionatura e della zona di produzione. Possiamo trovare prodotti con pasta compatta, semidura, di colore avorio o paglierino o untuosa e l’occhiatura varia seconda della zona di produzione. Nella caciotta fresca la pasta è di colore bianco o paglierino chiaro, morbida, umida, a seconda della zona di produzione. Il suo sapore varia in base alla stagionatura e alla zona di produzione e può assumere anche un sapore piccante. L’etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

Formaggio Italiano

È un formaggio tipico della pianura lombarda ed è stato classificato nel 1941 dal Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste. Con questo termine vengono identificati tutti i formaggi a pasta morbida, prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e che presenta al momento del consumo le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, con diametro di 20 cm e lo scalzo ha un’altezza di 7-8 cm. Il peso medio è di circa 2 kg.
- la pasta è compatta e senza occhiature e si presenta morbida, compatta, elastica, fondente ed omogenea in tutte le sue parti.
- Il colore varia dal bianco paglierino al giallo tenue nelle forme di produzione estiva.
- La crosta è sottile, liscia, elastica e il suo colore è giallo pallido con gradazioni di colore rossiccio.
- Il gusto è dolce, delicato, sapido ma molto fine.

La stagionatura dura 60 giorni, ma è un formaggio che può essere consumato anche più fresco (20-40 giorni). I valori di umidità sono compresi tra il 45-48% e ha una percentuale di materia grassa sul secco superiore al 50%.

L’etichettatura del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente in materia e al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Gelato

Il gelato dovrà essere industriale ed essere prodotto nel rispetto della normativa vigente in materia. L’etichettatura del prodotto deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Parametri igienico – sanitari:

- Parametri microbiologici ai sensi del REG. 2073/2005 CE.
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.
- Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Pane fresco

Deve risultare conforme alla normativa vigente Legge n°. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998 del 30 novembre 1998 e s.m.i. e alla Legge Regionale della Regione Emilia Romagna n° 310 del 17/11/2017 e s.m.i. e al Decreto Ministero Sviluppo Economico 1/10/2018 n. 131 e s.m.i..

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

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

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all’olio vergine d’oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La fornitura deve essere garantita:

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull’etichettatura prevista dal Reg. UE 1169/2011 e alla normativa vigente ed eventuali integrazioni sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non colloso;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la “filiera corta”.

Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con lievitazione naturale e con farina integrale non addizionata artificialmente di crusca. Non devono essere presenti residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro. Si rimanda per le altre caratteristiche a quelle riportate per il pane fresco.

Pane grattugiato

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

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati e regolarmente etichettati in base al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Pan carrè

Deve essere prodotto con farine tipo 0 e 00 e deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffe o altro. Il contenuto in alcool etilico deve essere conforme a quanto previsto dal DM 312/98 ed eventuali modifiche e integrazioni. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni chiuse e nel formato richiesto, in base alle esigenze dell'utenza. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia e al Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 e s.m.i..

Paste alimentari e farine

Pasta

La pasta di semola di grano duro deve:

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

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto della normativa vigente in materia e a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni, dal D.lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017 e s.m.i., e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Pasta secca all'uovo

La pasta secca all'uovo deve:

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

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto della normativa vigente in materia e sulla base di quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e del D.lgs. N. 231 del 15 dicembre 2017 e s.m.i., e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

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

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

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

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione;

- quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta lievitata

La pizza deve essere preparata presso il centro cottura unicamente con pasta lievitata fresca o, in casi da definire con l'Ente Appaltante possono essere utilizzate basi pronte per pizza da farcire con mozzarella. È escluso l'uso di basi per pizza già farcite. La pasta lievitata fresca, anche nel caso non venga preparata presso il centro cottura, deve essere preparata esclusivamente con i seguenti ingredienti:

- farina di grano tenero,
- acqua e sale,
- olio extravergine di oliva,
- lievito di birra.

L'impasto non deve contenere conservanti e non può essere preparata da più di 12 ore dalla consegna e deve essere utilizzata entro 3 ore dal ricevimento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al momento dell'utilizzo. L'impasto deve essere consegnato dal fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento e inquinamento, ma non a chiusura ermetica.

La Base pronta deve possedere le seguenti caratteristiche.

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo 0, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale. Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C. Il prodotto e l'etichettatura dello stesso dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C. Il prodotto dovrà essere conforme al D.Lgs. 110/1992 e s.m.i. e l'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.).

Gnocchi (di patate, di semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

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

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

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C. L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Farine

Farina di grano tenero tipo "00" e tipo "0"

Le farine di grano tenero tipo "00" e tipo "0" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 e s.m.i. deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11,00% il tipo "0" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., e del D.Lgs. N. 231 del 15 dicembre 2017 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007);
- non presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- non presentare parassiti animali, essere invasa da crittogame e sostanze estranee;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e del D.Lgs. N. 231 del 15 dicembre 2017 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

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

Riso

Il riso è il prodotto ottenuto dalla lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta ed essere conforme alla normativa vigente in materia e alla Legge del 18 marzo 1958 n. 325 e s.m.i. deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

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

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

I limiti di difetti ammessi per la commercializzazione sono quelli elencati nelle tabelle Ministeriali emanate ogni anno con Decreto e pubblicate sulle Gazzetta Ufficiale.

Deve provenire da raccolti nazionali, anche in base al D.Lgs. n. 131 del 04 agosto 2017 e s.m.i. di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche. A livello nazionale sono presenti il "Riso del Delta del Po" IGP, nelle varietà Baldo, Carnaroli, Volano, Arborio, come da disciplinare di produzione, il "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" DOP, nelle qualità Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto, Gladio, come da disciplinare di produzione e il "Riso Nano Vialone Veronese" IGP le cui caratteristiche e i parametri chimico fisici sono contenuti nel Disciplinare di Produzione e Lavorazione. Le diverse qualità di riso richieste possono provenire da coltivazioni biologiche.

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

Il riso è classificato nei seguenti gruppi:

- riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso Originario;
- riso a grani medi ovvero riso medio;
- riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A;
- riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B

Le caratteristiche qualitative dei grani sono riportate nell'Allegato 1 del D.Lgs n. 131 del 4 agosto 2017.

Le tipologie di riso devono essere quelle tipiche italiane (es. vialone nano, carnaroli, arborio ecc.) e sono da definirsi in base alle richieste del cliente e alle preparazioni previste.

Il riso semigreggio o integrale è il prodotto ottenuto dalla sbramatura del riso greggio con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo. Il riso integrale può eventualmente essere richiesto dal committente se ne ravvede la necessità.

Riso parboiled è ottenuto dalla lavorazione del risone che viene bagnato o immerso in acqua calda con pressione a vuoto. Il prodotto viene quindi parzialmente cotto ad una temperatura superiore ai 100 gradi per provocare la gelatinizzazione dell'amido contenuto nel chicco. Il risone così trattato viene successivamente essiccato in modo da portarlo al giusto grado di umidità e lavorato secondo il procedimento usuale. Il processo di lavorazione produce modificazioni fisiche, chimiche e organolettiche determinando vantaggi sia nutrizionali, sia gastronomici. Le principali caratteristiche sono:

- il chicco si presenta traslucido, di colore leggermente ambrato, consistente;
- il contenuto in vitamine e Sali minerali è più elevato rispetto al riso bianco;
- il comportamento in cottura, il grado di assorbimento dell'acqua e le caratteristiche del prodotto dopo cottura sono profondamente diversi rispetto al riso bianco;
- le caratteristiche per la conservazione sono modificate.

Il riso parboiled dal punto di vista gastronomico assorbe una più bassa quantità di acqua durante la cottura e necessita di tempi maggiori per giungere ad un buon grado di morbidezza, conserva meglio la forma ed è più soffice, meno colloso, più digeribile e la quantità di condimento assorbita è inferiore. Il riso parboiled può eventualmente essere richiesto dal committente se ne ravvede la necessità.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Orzo perlato, farro perlato, miglio, avena

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate e l'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia. Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "O", "OO" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati e olio di palma; essi dovranno essere conformi alla Legge 580/1967 e s.m.i, confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle normative vigenti per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati in base al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

Biscotti secchi

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

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

I biscotti dovranno essere prodotti con:

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

Fette biscottate, crackers:

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

I prodotti devono contenere come ingredienti:

- farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alle normative vigenti in materia.

Grissini

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

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né olio di palma, né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente ed etichettate in base alla normativa vigente in materia.

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI BEVANDE

Thea (bustine monoporzione), - Thea deinato (bustine monoporzione)

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

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. N. 231 del 15 dicembre 2017 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R. D. 03/08/1890 n° 7045).

Caffè

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

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

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

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia.

Camomilla

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., al D. Lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Orzo solubile

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

Cacao in polvere

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., dal D.Lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.Lgs. 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20/02/04, n°51 e successive modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta e l'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Le caratteristiche igieniche devono essere ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

Miele

Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori. Il prodotto non deve aver subito trattamenti termici e deve essere conforme alle disposizioni contenute nel D.Lgs. 21/05/2004, n. 179 e Direttiva CE 110/2001 ed eventuali modifiche e integrazioni. Il prodotto deve essere preferibilmente di produzione nazionale o regionale e in questo caso dovrà riportare la dicitura "Miele italiano". Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come ad esempio muffe, insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare odori e sapori estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico, al fine di evitare la distruzione e/o l'inattivazione di gran parte degli enzimi in esso presenti;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il miele confezionato deve essere contenuto in contenitori chiusi e sigillati con sigillo di garanzia, imballaggi idonei e le etichette devono riportare a caratteri ben visibili, indelebili e chiaramente leggibili ed essere conformi al Reg. 1169/2011 e s.m.i. e in caso di produzione biologica (Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08) le indicazioni da apportare in etichetta sono fornite dall'organismo di controllo. L'etichetta deve contenere le seguenti indicazioni:

- la denominazione di "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o in chilogrammi;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1, del Regolamento UE n. 1169/2011).
- La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, quando diverso dall'indirizzo del responsabile della commercializzazione già indicata in etichetta;
- Il paese di origine (Legge 11 marzo 2006 n. 81 e s.m.i.).

Marmellate e confetture monorazione e in barattolo

Devono essere conformi al Reg. CE n. 113/2001 del 20 dicembre 2001 e s.m.i. e possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA.

- Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.
- Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida..

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

All' esame organolettico non si devono riscontrare:

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

Le confetture del tipo extra, cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta; vengono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, anche provenienti da agricoltura biologica. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. È preferibile la fornitura di monoporzioni, da 30 g circa.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio e in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Succhi di frutta

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. 21/05/2004 n°151/R e s.m.i., deve essere conforme al D.Lgs. n. 20/2014 del 19 febbraio 2014 e successive modifiche e integrazioni. L'etichettatura deve rispettare il Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e le normative specifiche di riferimento vigenti in materia.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa. Sono da privilegiare i succhi con una percentuale di frutta del 100% e senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

Polpa di mela tipo mousse

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e essere in confezioni monouso da gr. 100/120 , dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300). L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Purea (mousse) di frutta

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere composto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta. Il prodotto dovrà essere ottenuto senza aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell'Allegato al I del Regolamento (CE) n. 288/2009 e s.m.i. e senza aromatizzanti e coloranti non naturali. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve possedere caratteristiche igieniche ottime. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione. Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Caratteristiche Generali e Merceologiche

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi al Reg. UE n. 543/2011 del 07 giugno 2011 e s.m.i., al Reg. UE 1333/2011 relativo le norme di commercializzazione delle banane e s.m.i., al Reg. UE n. 594/2013 del 21 giugno 2013 e s.m.i., al Reg. UE n. 1308 del 17/12/2013 e s.m.i., al DM 5462 del 03/08/2011 e s.m.i. e al D.Lgs. 306 del 10/12/2002 disposizioni sanzionatorie in attuazione del Reg. CE n. 1148/2001 e s.m.i.. I tenori di alcuni contaminanti non devono essere superiori a quanto stabilito dal Regolamento CE 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 e s.m.i., dal Regolamento 1258/2011 della Commissione del 02 dicembre 2011 e s.m.i.. La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale " FILIERA CORTA " o nazionale e possibilmente a coltivazione biologica. I prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dalle seguenti norme: Regolamento CE 834/2007, Reg. CE

889/2008 del 05 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 e s.m.i. A livello nazionale ricordiamo il D.lgs 220/95 e s.m.i, il DM 18354 del 27/11/2009 e s.m.i e i più recenti atti legislativi come il D.lgs n. 20 del febbraio 2018 e s.m.i..

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

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle specifiche norme presenti in materia e successive modifiche ed integrazioni ed inoltre dovranno essere indicate l'origine del prodotto, la denominazione e la categoria.

La frutta dovrà essere di prima qualità (Categoria 1[^]) , di recente raccolta, di media conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità (Categoria 1[^]) e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: agli, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura. Nella categoria extra è ammessa una tolleranza del 5%, in numero o in peso, di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla categoria 1[^] e in tale ambito non oltre lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti di categoria 2[^]. Nella categoria 1[^] è ammessa una tolleranza, in numero o in peso, del 10% di prodotto non corrispondente alla categoria richiesta, ma conformi alla 2[^] categoria. La merce dovrà essere conforme a quanto richiesto dal presente capitolato e rispettare la normativa nazionale ed europea vigente in materia. La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

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

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

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (extra o 1[^] categoria) in base al Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I e successive modifiche e integrazioni. Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: "la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore".

Devono essere esclusi dalla fornitura tutti i prodotti destinati alla trasformazione industriale.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia e, in base alla Norma di commercializzazione generale Reg. UE n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte A, sono da indicare in etichetta:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o suo codice. Questa indicazione può essere sostituita da:
 - per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo Speditore;
 - solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla Dicitura < imballato per: > o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore.

Deve inoltre essere indicato il Nome completo del paese d'origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Le caratteristiche minime dei prodotti devono essere:

- interi, sani, esclusi i prodotti affetti da marciume o con alterazioni che li rendano inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale e di colore e/o sapore estranei;

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

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

L' 80% dei prodotti ortofrutticoli freschi dovrà essere di produzione nazionale ad esclusione di quei prodotti che non possono essere coltivati, per le loro caratteristiche, sul territorio nazionale.

Tuberi

Patate

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La varietà botanica è la *Solanum tuberosum* L. e a seconda del periodo e in base alla destinazione d'uso possono essere utilizzate patate a pasta gialla o bianca, patate novelle o patate a buccia "rossa". La categoria richiesta è la 1^a (prima) e il prodotto deve essere di buona qualità e avere caratteristiche tipiche della varietà. I tuberi delle patate dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere puliti, prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- esenti da germogli.

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata e essere esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate e danni dal gelo.

Non dovranno presentare tracce di verde epicarcale (solanina) e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne e essere esenti da odori di qualunque origine. Non dovranno presentare incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma). Il peso minimo richiesto per tubero è di 100 gr. e il peso massimo è di 270 gr. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Il prodotto dovrà essere esente da odori e gusti di qualsiasi origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale. Le patate dovranno essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. L'imballaggio del prodotto nazionale deve essere quello in uso sul mercato. Il calibro richiesto è tra i 45 e i 75 mm. L'imballaggio del prodotto deve riportare in etichetta, la scritta con caratteri leggibili, indelebili e ben visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione o simbolo riconosciuto);
- denominazione del prodotto, varietà e tipo commerciale;
- categoria;
- calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati";
- paese di origine ed eventualmente la zona di produzione, denominazione nazionale, regionale, locale;
- lotto di produzione TMC (ove necessario);
- se irraggiato o meno.

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale, deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione europea e italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, di fertilizzazione e di difesa delle coltivazioni, devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.

FRUTTA

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura corrispondente ai prodotti di 1^a (prima) qualità ;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.
- avere raggiunto la maturazione fisiologica (in base al test di Brix) che la renda adatta al pronto consumo. Riportiamo di seguito la tabella relativa al grado di maturazione di alcuni tipi di frutta espresso in grado Brix (grado zuccherino)

Varietà di frutta	Caratteristiche e grado di maturazione del prodotto
Albicocca (cultivar – derivate da <i>Prunus armonica</i> L)	Il frutto deve aver perso completamente la tonalità verde, ma al

	contempo deve presentarsi ancora sodo e non deve essere asciutto e farinoso. Il frutto è maturo, quando presenta 14-18 gradi Brix
Ciliegia (cultivar – <i>Prunus avium</i> L.)	Il colore del frutto è il più importante indice di giudizio in quanto, tanto più il frutto assume un colore scuro e cupo, pur nelle sfumature delle diverse cultivar, tanto più è maturo. Il grado Brix della frutta matura è 18. In Emilia Romagna nella zona di Vignola sono prodotte diverse varietà di ciliegie e duroni (Durone della Marca, Durone nero I, Durone nero II, Mora di Vignola, etc.) oltre ad altra frutta tipica della zona.
Fico (<i>figus carica</i> L.)	Il migliore è quello che si presenta tenero e con la goccia zuccherina alla base (parte opposta al peduncolo) Il frutto in questo stadio va consumato al più presto. Con il rifrattometro un frutto si presenta maturo quando ha un grado Brix compreso tra i 22-25 gradi Brix.
Cachi (<i>Diospyros kaki</i> L.)	Al momento della raccolta i cachi presentano una gradazione di 5-6 gradi Brix e la polpa è ben soda. Per ottenere la loro maturazione si devono introdurre in una cassetta a uno strato frammisto con delle mele. Dopo circa dieci giorni i frutti assumeranno una colorazione una colorazione rossa, la polpa si presenterà morbida e la buccia sarà tesa e si staccherà facilmente dalla polpa. I cachi si presentano maturi quando hanno 16-20 gradi Brix.
Kiwi (<i>Actinidia deliciosa</i>)	Quando è raccolto la quantità di zuccheri presenti nel frutto è di circa 6-7 gradi Brix. Per farli maturare i frutti vanno riposti in un sacchetto con dentro delle mele o altra frutta in stato avanzato di maturazione. Un kiwi con l'utilizzo del rifrattometro è maturo quando ha 16-18 gradi Brix.
Mela	Per orientarsi sul grado di maturazione è necessario orientarsi in base al colore caratteristico della varietà. Con l'utilizzo del rifrattometro il grado zuccherino di un frutto maturo corrisponde a 16-18 gradi Brix.
Pera	Richiede un periodo di conservazione dopo la raccolta per arrivare al giusto grado di maturazione. La pera è matura quando presenta 14-16 gradi Brix.
Pesca e nettarina	Il loro grado zuccherino dipende da molti fattori quali, la varietà, la carica produttiva l'epoca di raccolta, etc.. La valutazione del grado di maturazione è fatta attraverso il colore della buccia e la consistenza della polpa. Con l'utilizzo del rifrattometro un pesca o nettarina è matura, quando ha 14-18 gradi Brix.
Susina	Il colore del frutto (verde, giallo, rosso, rosa, viola) è l'indice di più immediata valutazione della sua maturità e deve essere esteso a tutta la buccia. Con l'uso del rifrattometro una susina è matura quando presenta almeno 15 (varietà cino-giapponesi) o 20 (varietà europee) gradi Brix.
Melone	Le qualità di melone retato per avere un giusto grado di maturazione dovrebbero avere un valore di 16-17 gradi Brix.

La merce fornita deve appartenere alla 1^a categoria commerciale, ossia essere prodotto di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche dei principali tipi di frutta.

Mele e Pere

I prodotti devono essere di provenienza nazionale, devono essere forniti allo stato fresco e presentarsi con le seguenti caratteristiche:

- intere e sane sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni che li rendono inadatti al consumo;
- pulite e prive di qualsiasi sostanza estranea visibile;

- prive di parassiti e di alterazioni dovute ad essi;
- sufficientemente sviluppate;
- prive di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei.

La raccolta deve essere effettuata con cura e il grado di sviluppo del prodotto deve essere tale da poter garantire il raggiungimento di un giusto grado di maturità appropriato alle caratteristiche della varietà. Il prodotto deve arrivare al luogo di destinazione e al consumo in buone condizioni. La calibratura richiesta è di 70 – 75 per le mele (mm 70-75 di diametro) e per le pere: cal. 65 – 70 (mm 65-70 di diametro), il peso minimo al netto degli scarti deve essere non inferiore ai 180 grammi. A livello nazionale vi sono delle produzioni a marchio DOP come la mela della Val di Non e la mela Alto Adige/Südtiroler Apfel IGP.

In Emilia Romagna sono presenti diverse cultivar di pere a marchio IGP.

Per la categoria 1^a sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione.

Devono essere di differenti varietà tipo:

- golden delicious di colore giallo e con polpa croccante dolce e aromatica, Stark delicious di colore rosso con cinque protuberanze o a forma conica leggermente allungata;
- red delicious è di colorazione rossa più o meno intensa con la polpa di colore bianco crema, croccante, di gusto dolce e poco acidula;
- stayman red a polpa croccante;
- renetta grigia tirolese;
- Stayman winsap

Per il consumo a cotto sono richieste la qualità Imperatore, granny smith, etc..

Pere cultivar:

- Abate Fetel;
- Cascade;
- Kaiser;
- Decana del Comizio;
- Max red Bartlet;
- William

Le cultivar fornite dovranno rispettare i gusti della collettività.

La colorazione del frutto deve essere quella prevista dalla specie e la polpa deve risultare croccante e non farinosa.

L'imballaggio dei prodotti deve riportare in etichetta, riportata su di un lato e scritta con caratteri leggibili, indelebili e ben visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice);
- Natura del prodotto (designazione della specie "mele" o "pere" – denominazione della varietà;
- Origine del prodotto (regione italiana o paese CEE di provenienza);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione).

L'imballaggio deve garantire una adeguata protezione per le pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ed è inoltre vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

Uva bianca e nera

I frutti richiesti devono derivare tutti dalla vite europea (*Vitis vinifera*) e devono essere di provenienza nazionale. Devono essere forniti allo stato fresco e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- presentarsi in grappoli con acini interi, ben formati e normalmente sviluppati;
- sana, esente da parassiti e priva di attacchi parassitari e malattie;
- pulita e praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- priva di umidità anormale;
- priva di odore e/o sapore estranei;
- Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria; a 13° Brix per le altre varietà con semi; a 14° Brix per tutte le altre varietà apirene.

La categoria richiesta è la 1^a (prima) e deve essere di buona qualità, con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La polpa deve essere succosa e ricoperta da buccia pellicolare, trasparente e colorata in giallo verdastro o in rosso violaceo. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati. La calibrazione è data dal peso del grappolo e quella richiesta sia per le varietà a grosso e a piccolo acino è di 200 gr. Il contenuto in ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione. La confezione deve garantire la protezione del prodotto e la disposizione deve essere ordinata in un solo strato. I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti, non devono provocare alterazioni interne o esterne e devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale che comporti un frammento di tralcio aderente al raspo non eccedente 5cm di lunghezza. L'imballaggio dei prodotti deve riportare in etichetta, riportata su di un lato e scritta con caratteri leggibili, indelebili e ben visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura "imballo per" + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);

- Natura del prodotto (“Uva da tavola, se il prodotto non è visibile dall’esterno; indicazione della o delle varietà; “di serra”, se del caso.
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro, ed è facoltativa la presenza del marchio ufficiale di controllo).

Agrumi (*Arance, limoni, mandarini, etc.*)

Devono essere forniti prodotti nazionali e non devono essere trattati con difenile. Devono essere di 1^a(prima) categoria e devono essere consegnati allo stato fresco. Le caratteristiche di qualità che devono possedere sono le seguenti:

- essere interi,
- Sani e puliti – sono esclusi i prodotti affetti da marciume e che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- esenti da parassiti e da danni causati da sole o gelo,
- esenti da inizio di “asciutto” interno e con un contenuto minimo di succo,
- privi di umidità anormale e di odore o sapore estranei,
- devono possedere minimi requisiti di maturità definiti da un contenuto minimo di succo e colorazione.

I mandarini e i mandaranci devono essere possibilmente privi di semi e devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto minimo di succo previsto per i limoni e le arance è del 35%. Il contenuto minimo di succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un giusto grado di sviluppo e di maturazione. Devono essere di buona qualità e il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà.

La calibrazione del prodotto deve essere omogenea e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro grado di sviluppo e maturazione. La parte visibile dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme. Il condizionamento e l’imballaggio degli agrumi deve garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati dentro l’imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, è inoltre vietato l’impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali degli agrumi. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall’esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto - Indicazione della specie, per prodotto non visibile dall’esterno, salvo per i mandarini, per i quali specie o nome della varietà sono obbligatori;
 - denominazione varietale per le arance; -
 - designazione del tipo: per i limoni: “Verdelli” e “Primofiore”;
 - per le clementine: “Clementine senza semi”, “Clementine (da 1 a 10 semi), “Clementine con semi” (più di 10 semi).
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro, per presentazione conforme alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi. Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti post raccolta. Il marchio ufficiale di controllo è facoltativo).

Fragole

Devono essere forniti prodotti nazionali, di 1^a (prima) categoria, di buona qualità e con caratteristiche tipiche della varietà. I frutti devono essere allo stato fresco e presentare le seguenti caratteristiche:

- Intere e sane,
- Esenti da parassiti,
- Pulite, di aspetto fresco e munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi;
- prive di umidità anormale e di odore e sapore estranei.

La forma e la colorazione devono essere tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca in superficie inferiore ad 1/10 della superficie totale del frutto e lievi segni superficiali di pressione. Nello stesso imballaggio le tolleranze di qualità corrispondono al 10% in numero o in peso dei frutti non rispondenti alla categoria richiesta ma conformi alla cat. II, con frutti guasti inferiori al 2%. Il calibro minimo è di 18mm, mentre per le fragole di bosco non è previsto nessun calibro. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere fragole della stessa origine, varietà e qualità. Nella categoria 1^a può essere presente un calibro meno omogeneo. Al prodotto deve essere garantita una protezione adeguata. I materiali utilizzati per l’imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto. È vietato l’impiego di sostanze

che modificano le caratteristiche naturali del prodotto. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto (“Fragole”, se il prodotto non è visibile dall'esterno e l'indicazione della varietà è facoltativo).
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, ed è facoltativo il marchio ufficiale di controllo).

Pesche e nettarine

Devono essere forniti prodotti nazionali, di 1^a (prima) categoria, di buona qualità e con caratteristiche tipiche della varietà. I frutti richiesti devono essere allo stato fresco e presentare le seguenti caratteristiche:

- Intere,
- sane, (i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni che li rendono inadatti al consumo sono esclusi),
- esenti da parassiti e pulite, prive di qualsiasi sostanza estranea visibile,
- sufficientemente sviluppate,
- prive di umidità anormale e di odore e sapori estranei.

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, al giusto grado di sviluppo e di maturazione, tali da consentire l'arrivo in condizioni soddisfacenti.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di colore bianco o giallo o rossastro e di sapore zuccherino. La buccia è glabra o ricoperta da una fine peluria vellutata. Non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo. Il calibro richiesto è “A” corrispondente al diametro e alla circonferenza previsti dal Reg. (CE) n. 1580/2007 Allegato I parte b/5. Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e deve contenere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà, qualità, stesso grado di maturazione e dello stesso calibro. Il condizionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione adeguata dei frutti e i materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti, non provocare alterazioni interne ed esterne ed essere privi di corpi estranei. Su ogni imballaggio deve essere indicata, a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili le seguenti caratteristiche:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto (“pesche” o “nettarine” se il prodotto non è visibile dall'esterno; colore della polpa, indicazione della varietà, questo ultimo è facoltativo).
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, numero frutti, tenore minimo di zuccheri, consistenza massima, marchio ufficiale di controllo, escluse le prime due indicazioni commerciali, le altre hanno tutte carattere facoltativo).

Banane

Devono essere fornite allo stato fresco e devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Intere e sode,
- Sane, sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli non idonei al consumo;
- Pulite e praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- Praticamente esenti da parassiti e da attacchi di parassiti;
- Con peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- Prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- Praticamente prive di ammaccature;
- Praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- Prive di umidità esterna anormale;
- Prive di odore e/o sapore estranei;

Le mani o i frammenti di mani devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Una parte sufficiente del cuscinetto di colore normale, sana e senza infezioni fungine.
- Taglio netto e non smussato del cuscinetto senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Cachi

I frutti richiesti devono essere di origine nazionale e potranno essere richiesti prodotti locali e regionali. Il prodotto dovrà essere di 1^a (prima) categoria e deve essere conforme alle normative vigenti. I frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere interi,
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;

- essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- essere puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;

I frutti possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa. La buccia deve essere integra e il calice ben inserito. Al momento del consumo la polpa deve possedere la giusta consistenza e deve essere profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni. I contenitori devono avere disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni d'incuria. Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere frutti della stessa varietà e tipologia.

In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- natura del prodotto;
- origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- caratteristiche commerciali.

Ciliegie

I frutti richiesti devono essere di origine italiana e potranno essere richiesti prodotti di origine locale o regionale. Il prodotto deve essere di 1^a (prima) categoria e deve essere conforme alle normative vigenti. I frutti devono essere forniti allo stato fresco e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere intere, di aspetto fresco e di buona qualità;
- essere sane, e con polpa consistente, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- munite di peduncolo;
- esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, dicolorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Le tipologie richieste sono: Duracine, Cesena tradizionali, Vignola tradizionali e altre.

Il prodotto deve essere contenuto e confezionato in cassette o contenitori, tale da garantire una protezione adeguata del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Il prodotto deve avere un giusto grado di maturazione e deve essere provvisto di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- natura del prodotto;
- origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- caratteristiche commerciali.

Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere frutti della stessa varietà e tipologia.

Melone

I frutti richiesti devono essere di origine italiana e potranno essere richiesti prodotti di origine locale o regionale. Devono avere la buccia integra e a seconda della cultivar potrà essere liscia o retata (con o senza incisione della fetta). Il prodotto deve essere di 1^a (prima) categoria, conforme alle normative vigenti e presentare le seguenti caratteristiche:

- essere interi;
- essere consistenti, sufficientemente sviluppati e di buona qualità;
- essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- essere puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- avere un aspetto fresco, essere privi di umidità esterna anormale;

- essere esenti da odori e/o sapori estranei;

Il prodotto può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia e presentare lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa. Il peduncolo deve avere una lunghezza massima di 2 cm. Il condizionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione adeguata dei frutti e i materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti, non bagnati, non provocare alterazioni interne ed esterne e essere privi di segni di incuria e di corpi estranei. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- natura del prodotto;
- origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- caratteristiche commerciali.

Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere meloni della stessa varietà e tipologia.

Prugne, susine

I frutti richiesti devono essere di origine italiana e devono essere forniti allo stato fresco.

La categoria richiesta è la 1^a (prima) e i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile e resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rosso vinosa o bluastra o violacea a seconda della cultivar. La polpa deve avere una consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il frutto non deve presentare alterazioni. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e deve comprendere prodotti della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.

Le prugne e le susine devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Intere;
- Sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo;
- Praticamente immuni da malattie e da attacchi parassitari;
- Pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- Prive di umidità anormale esterna;
- Prive di odore e sapore estranei.

La raccolta della frutta deve avvenire con cura e il prodotto deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e di maturazione. Il prodotto deve giungere a destinazione in buone condizioni. Il condizionamento deve garantire una adeguata protezione del prodotto e i materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Albicocche

Devono essere preferibilmente prodotti nazionali, locali e/o regionali. Devono essere fornite allo stato fresco, senza peduncolo, di 1^a (prima) categoria e avere le seguenti caratteristiche:

- Essere intere,
- Sane, sono esclusi i prodotti che presentano marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- Essere pulite, prive di sostanze estranee visibili e praticamente esenti da parassiti e/o da attacchi di parassiti,
- Prive di umidità esterna anormale,
- Prive di odori e/o sapori estranei.

Il prodotto deve essere raccolto con cura ad un adeguato grado di sviluppo e maturazione. La buccia deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere albicocche della stessa varietà e qualità. Le albicocche devono essere condizionate in modo tale da garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di materiali che non provochino alterazioni esterne ed interne al prodotto. Non devono essere presenti corpi estranei. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale);
- Natura del prodotto (designazione della specie “albicocche” – denominazione della varietà).
- Origine del prodotto (denominazione della regione italiana o paese CEE di provenienza);
- Caratteristiche commerciali (categoria e calibro in mm).

Actinidie (kiwi)

Devono essere preferibilmente prodotti nazionali, di 1^a (prima categoria), devono presentare le caratteristiche della specie ed essere di buona qualità, sodi e con polpa sana e con le seguenti caratteristiche:

- frutti interi, sani,

- esenti da parassiti, puliti,
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua, ben formati, esclusi frutti doppi o multipli,
- privi di umidità anormale, privi di odori e sapori estranei,
- con un grado minimo di maturazione pari a 6,2° Brix.

Il calibro minimo del prodotto appartenente alla 1^a categoria è di gr. 70.

In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto (“kiwi”, “Actinidia” o equivalente, se il prodotto non è visibile dall'esterno. – Indicazione della varietà è facoltativo).
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso da pesi minimo e massimo. – Il numero dei pezzi e il marchio ufficiale di controllo sono facoltativi).

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Il condizionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione adeguata dei kiwi. I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne. È vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele e agrumi). La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

ORTAGGI FRESCHI

Gli ortaggi devono:

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

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi e le verdure che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi);
- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca. È quindi particolarmente importante, per questa tipologia di prodotti, stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto dei relativi consumi e si provveda a più forniture settimanali di tali prodotti.

Carote

Devono essere di provenienza nazionale, regionale o locale. Le carote devono essere fresche. La categoria richiesta è la 1^a(prima) e devono essere di buona qualità, essere intere con aspetto fresco e possedere le caratteristiche della varietà. Viene ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di massimo 1cm per le radici che hanno una lunghezza non superiore i cm 8 e di cm 2 al massimo, per le altre radici. Il calibro richiesto per le carote novelle, cioè quelle che non hanno subito un arresto di sviluppo, è quello di mm30 di diametro e il loro peso dovrebbe essere tra i 100 e i 150 grammi. Dopo il confezionamento e l'imballaggio il prodotto dovrebbe avere i seguenti requisiti:

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè prive di sostanze estranee visibili come la terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente riasciugate dopo l'eventuale lavaggio;
- prive di odori e sapori estranei.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro. Il prodotto deve essere presentato in mazzi con relative foglie verdi e sane. Le carote di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso quasi uniforme e devono essere ben disposti su uno o più strati. Gli imballaggi devono garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati non devono provocare alterazioni interne o esterne al prodotto. Sugli imballaggi devono essere riportate, su di uno stesso lato, in modo leggibile, indelebile e ben visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- identificazione – (nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto – (denominazione “carote in mazzo”);
- origine del prodotto – (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali – (categoria, calibro);

Cavolfiore

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La categoria richiesta è la 1^a(prima), devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco al bianco avorio ed è esclusa qualsiasi altra colorazione. Il prodotto deve essere privo dei seguenti difetti:

- macchie;
- escrescenza di foglie fra i corimbi;
- danni da roditori, da insetti o da malattie;
- tracce di gelo;
- ammaccature;

In caso di presentazione del prodotto “con foglie” o “coronati” le foglie devono avere aspetto fresco. Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza. La presentazione richiesta è quella con foglie e deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento devono essere sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza. Il prodotto dopo confezionamento e imballaggio deve presentare le infiorescenze con le seguenti caratteristiche:

- aspetto fresco;
- intere, sane e pulite in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estraneo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma. All'esterno di ogni imballaggio devono essere riportate a caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- identificazione – (nome e indirizzo o dell'imballatore e dello spediteore oppure simbolo riconosciuto rilasciato da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto – (“cavolfiori” per gli imballaggi chiusi);
- origine del prodotto – (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali – (categoria, calibro).

Cavolo broccolo

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La categoria richiesta è la 1^a(prima), devono essere di buona qualità, resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presentati con foglie e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Le infiorescenze devono possedere le seguenti caratteristiche:

- interi;
- di aspetto fresco;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee e visibili;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il prodotto proveniente da coltura tradizionale deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Il prodotto derivante da coltivazioni secondo i principi della “produzione integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le linee guida nazionali vigenti, alle quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. Tali prodotti di provenienza nazionale devono rispettare le restrizioni riguardanti le sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei succitati disciplinari. Le caratteristiche dei frutti sono le stesse previste precedentemente per il prodotto convenzionale. Il prodotto derivante da agricoltura biologica deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e dei sistemi produttivi sono indicate dal Regolamento Comunitario vigente, comprese le successive modifiche e integrazioni, relativamente alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti stessi.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa origine, varietà colore e qualità. All’esterno di ogni imballaggio su ciascuna cassetta devono essere riportate a caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- identificazione (indirizzo del fornitore – nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione);
- denominazione del prodotto;
- categoria (se previsto);
- metodo di calibrazione, calibro o numero di infiorescenze (se previsto);
- origine del prodotto (paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- lotto di produzione TMC (ove necessario).

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto e l’imballaggio e/o i materiali utilizzati devono essere nuovi, puliti e privi di qualsiasi corpo estraneo.

Cavoli cappucci e verzotti e cavoli di Bruxelles

I prodotti devono essere di provenienza nazionale, regionale o locale e appartenere alla 1^a (prima) categoria e di buona qualità e a seconda della specie presentarsi compatti, cioè con le foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo adeguato. I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e possedere le seguenti caratteristiche:

- essere interi;
- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;
- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell’intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell’apice, purché non incidano sul buon stato del prodotto.

Gli imballaggi devono contenere solo soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità e avere forma e colorazione omogenea.

Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio. Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e non devono essere presenti corpi estranei e i materiali utilizzati non devono provocare danni sia interni, sia esterni.

Cipolla

Di provenienza nazionale, regionale o locale e deve essere fresca e intera. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Non deve essere trattata con antigerminanti. Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti, essere di 1^a (prima) categoria, di buona qualità e devono possedere il colore e la forma della varietà. Dopo il condizionamento e l’imballaggio il prodotto dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- essere intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;

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

Le tipologie richieste sono le seguenti:

Bianca tonda, dorata tonda, rossa tonda. Il prodotto dovrà presentare la forma e il colore della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose. I bulbi devono essere resistenti, compatti e non germogliati privi di stelo vuoto e resistente e privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotti della stessa origine, varietà, qualità e calibro. L'imballaggio deve essere tale da garantire la protezione dei bulbi e deve essere prodotto con materiali puliti, nuovi, non bagnati e di sostanze che non possono alterare internamente o esternamente i prodotti.

In ciascun imballaggio devono essere riportate, a caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni:

- identificazione - (nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite o simbolo di identificazione);
- natura del prodotto – ("cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto – (denominazione della regione italiana da cui proviene);
- caratteristiche commerciali – (categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi).

Cicoria catalogna

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. Il prodotto deve essere di 1^a (prima) categoria e di buona qualità. Le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danno di gelo, parassiti e malattie. Sul prodotto non devono essere presenti imbrunimenti o marcescenti nella costa. Le caratteristiche generali del prodotto devono essere le seguenti:

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo;
- di aspetto fresco, priva di foglie appassite;
- pulita, priva di qualsiasi sostanze estranee visibili;
- taglio fresco;
- esente da parassiti o da danni da essi provocati;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- assenza di salita da seme;
- cespo non eccessivamente sfogliato;
- foglie di colore verde intenso;
- priva di marcescente nella parte basale del colletto.

Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotti della stessa origine, varietà, colore e qualità. La cicoria deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo e sicuri. La calibrazione del prodotto viene effettuata attraverso il peso in gr. e in base la lunghezza del cespo. Il peso massimo ammesso del cespo è di 800 gr. e la lunghezza massima è di 50 cm. La calibrazione richiesta è di un cespo tra i 400-600 gr..

All'esterno di ogni imballaggio devono essere riportate a caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione);
- denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale;
- categoria;
- calibro (se richiesto dal cliente);
- paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale;
- peso dell'imballo o scostamento.

Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale, deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, di fertilizzazione e di difesa delle coltivazioni, devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.

Fagiolini

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. Dal punto di vista merceologico sono suddivisi in due gruppi:

1) *filiformi*

- *Extra (di qualità superiore): forma e colore della varietà turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.*
- *1^a (prima) categoria di buona qualità: forma e della varietà, turgidi e teneri. È ammesso un leggero difetto di colorazione semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.*

2) *Altri*

- *1^o (prima) categoria di buona qualità: forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati.*

Il calibro è obbligatorio in caso di fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massimo del fagiolino secondo la seguente scala:

- molto fini: (solo cat. Extra) larghezza non superiore a 6mm.
- Fini: (solo cat. 1^a) larghezza non superiore a 9mm.

I prodotti richiesti possono appartenere sia al gruppo “filiformi”, sia al gruppo “altri” e la categoria può variare dalla 1^a (prima) alla extra in base alle caratteristiche dell’utenza.

I prodotti devono essere di buona qualità e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere interi;
- di aspetto fresco,
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- di sufficiente sviluppo;
- privi di pergamena;
- puliti, esenti da ogni impurità o residuo antiparassitario;
- privi di umidità anomale e odore e/o sapore estranei.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. All’esterno di ogni imballaggio devono essere riportate a caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto;
- categoria;
- calibro (ove obbligatorio);
- paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale;
- indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione);
- lotto di produzione TMC (ove necessario).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale, deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.

Finocchi

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. I finocchi devono essere di 1^a categoria, di buona qualità e conformi alle normative vigenti. Sono escluse dalla fornitura le finocchie. I finocchi di questa categoria devono avere le radici asportate di netto alla base e essere assenti da difetti tali da pregiudicare l’aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Le caratteristiche generali che il prodotto deve presentare sono le seguenti:

- essere sani e interi;
- di aspetto fresco;
- privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili e accuratamente recisi;
- bene sviluppati;
- esenti da danni provocati dal gelo;
- esenti da macchie e bruciature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- privi di foglie;
- non avvizziti e non dissecati, neppure in parte;
- con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con lunghezza non superiore a 10/12 cm;
- con taglio fresco e solo parzialmente ossidato,
- il taglio delle radici deve essere effettuato alla base e deve essere netto, senza danneggiamento della guaina.

La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione del prodotto adeguata, i materiali utilizzati per l’imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi della stessa varietà, qualità e calibro. Il taglio deve essere fresco o leggermente ossidato, le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente. La

parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli imballaggi devono riportare a caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale, dell'imballatore o dello speditore);
- natura del prodotto ("finocchi" – se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana, zona di produzione regionale o locale);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, etc., devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Melanzane

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La varietà botanica è la *Solanum Melongens* e secondo la forma si distinguono in:

- melanzane lunghe;
- melanzane globose.

Il prodotto deve essere fornito allo stato fresco e dopo il condizionamento e l'imballaggio devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere intere;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo;
- con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, il frutto deve essere sodo, con polpa non fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la 1^a (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà, ed essere praticamente esenti da bruciature da sole. È ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione alla base, lievi lesioni/ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie. Il calibro richiesto secondo il diametro è di 50 mm. per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore, qualità e calibrazione. Per le melanzane lunghe la lunghezza delle stesse deve essere sufficientemente uniforme. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto e deve essere di materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne; devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Ogni imballaggio deve riportare in etichetta a caratteri leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione ((nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto ("melanzane" – se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana, zona di produzione regionale o locale);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro, dal diametro minimo al diametro massimo o dal peso minimo al peso massimo).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, etc., devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Peperoni dolci

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La categoria richiesta è la 1^a (prima) e il prodotto deve essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo, un colore normali per la varietà

a cui appartengono ed essere esenti da macchie. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro. Le caratteristiche generali che il prodotto deve presentare sono le seguenti:

- essere interi, di aspetto fresco e ben sviluppati;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La pezzatura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci (larghezza); per i peperoni di forma appiattita, per larghezza s'intende il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm. Il calibro del prodotto richiesto è di mm. 80. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere solo peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro e per la categoria 1[^], lo stesso colore e grado di maturazione. Se gli imballaggi contengono assortimenti di peperoni di vari colori, questi devono essere omogenei riguardo all'origine, alla qualità, al tipo commerciale e calibro. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve riportare in etichetta a caratteri leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto ("peperoni dolci" e l'indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall'esterno – tipo commerciale "lunghi", "quadrati appuntiti", o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana, zona di produzione regionale o locale);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro, espresso in diametri minimo e massimo).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, di fertilizzazione e di difesa delle coltivazioni, devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Pomodori da tavola o da insalata

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La varietà botanica è la *Lycopersicon Esculentum* Mill e si distinguono i seguenti prodotti commerciali:

- 1) – tondi (tipo sferico)
- 2) – costoluti;
- 3) – oblungi (o allungati);
- 4) – ciliegia;

La categoria richiesta è la 1[^](prima), devono essere di buona qualità, essere sufficientemente turgidi e con caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare screpolature o dorso verde e devono essere senza ammaccature. I pomodori "costoluti" possono presentare screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 1 cm, cicatrici legnose di massimo 1 cm², protuberanze non eccessive. Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi. Le caratteristiche minime del prodotto devono essere le seguenti:

- interi,
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
- Puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui di antiparassitari;
- esenti da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;

Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere:

- freschi;
- sani;
- puliti;
- privi di foglie e di sostanze estranee visibili.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro. I pomodori di categoria extra e 1[^] devono essere omogenei per maturità e colorazione, per i pomodori oblungi anche la lunghezza

deve essere sufficientemente uniforme. I pomodori devono essere condizionati sì da garantire una adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne al prodotto. Gli imballaggi devono comunque essere privi di qualsiasi corpo estraneo. L'apposizione di un timbro o un'etichetta sui pomodori è vietata e sugli imballaggi devono essere riportati a caratteri leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o suo codice ufficialmente riconosciuto);
- natura del prodotto ("pomodori" e il tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno – nome della varietà e se prodotti in coltura protetta);
- origine del prodotto (paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso in diametro minimo e massimo).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, etc., devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono possedere le caratteristiche del prodotto riportate in precedenza.

Radicchio tondo rosso "tipo Chioggia"

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. Il prodotto deve essere di 1^a (prima) categoria, di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. È ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore ai 100 gr. e il peso medio si aggira intorno ai 250 – 300 gr. Le caratteristiche generali che il prodotto deve presentare sono le seguenti:

- essere intero;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco, resistente e consistente;
- punto di distacco netto;
- taglio non ossidato;
- cespo non troppo sfogliato;
- pulito, privo di sostanze estranee visibili;
- cespo pieno e intensamente colorato;
- privi di odori e/o sapori estranei.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscono una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli. Ogni imballaggio deve riportare in etichetta a caratteri leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale;
- categoria;
- calibro (peso minimo a cespo) o numero di cespi;
- paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale;
- indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione);
- peso dell'imballo e scostamento;
- lotto di produzione TMC (ove necessario).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della "Produzione integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, di fertilizzazione e di difesa delle coltivazioni, devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione "biologica" deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Radicchio rosso di Chioggia

La selezione, permessa da un'importante attività di miglioramento genetico, ha portato alla diffusione di due tipologie di radicchio, la precoce e la tardiva. Questi prodotti sono caratterizzati da un diverso periodo di maturazione e permettono di coprire il mercato per quasi l'intero arco dell'anno. Le tecniche di produzione delle due tipologie di Radicchio Rosso di Chioggia sono riportate dal disciplinare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Decreto 27/10/2008) e si differenziano per alcuni aspetti caratteristici, come schematizzato nella seguente tabella:

FASE	TIPOLOGIA PRECOCE	TIPOLOGIA TARDIVA
Periodo semina	Dal 1 Dicembre al 30 Aprile in semenzaio Dai primi di Marzo direttamente sul campo	Dal 20 Giugno al 15 Agosto in semenzaio . Dal 30 Giugno al 15 Agosto direttamente sul campo
Trapianto	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto è prevalente rispetto alla semina diretta.	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto e della semina diretta sono impiegate in uguale misura.
Densità colturale	8 – 10 piante/mq	7 - 10 piante/mq
Altre tecniche peculiari	Eventuale uso di protezioni in teli sostenuti da archi che formano serre o tunnel di maggiore cubatura per i trapianti più precoci, oppure pacciamatura soffice per i trapianti successivi; le protezioni vengono gradualmente rimosse, previa acclimatazione delle piante.	
Periodo raccolta	1 aprile – 15 Luglio	1 Settembre - 31 marzo
Quantità massima /ettaro, dopo toelettatura	18 ton	28 ton.

Per entrambe le tipologie, l'intervento di raccolta si pratica recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2 – 3 cm appena sotto la superficie del terreno, quando le foglie si sono embricate in modo da formare un grumolo più o meno compatto a seconda della tipologia.

Subito dopo la raccolta le piante possono essere toelettate direttamente in campo asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. In altri casi invece, le piante intere, possono essere trasferite al centro aziendale purché situato nell'intero areale, dove si provvede alla toelettatura. Le operazioni di confezionamento possono essere eseguite anche in idonee strutture ubicate fuori dal territorio di tutela; in questo caso il conferimento del prodotto presso il magazzino di lavorazione, deve avvenire dopo la positiva verifica dell'organismo di controllo.

Zona di produzione

La zona di produzione del "Radicchio Rosso di Chioggia", tipologia "tardivo", comprende nell'ambito delle

Province di Venezia, Padova, Rovigo, l'intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Venezia: Chioggia, Cona e Cavarzere.

Provincia di Padova: Codevigo, Corezzola.

Provincia di Rovigo: Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro, Loreo.

Il "Radicchio Rosso di Chioggia", tipologia "precoce", viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia (VE) e Rosolina (RO) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

Radicchio rosso di Verona

L'impianto della coltura del "Radicchio Rosso di Verona" si effettua attraverso la semina diretta in campo, o con il trapianto di piantine allevate in vivaio; per il "tipo precoce" la semina va effettuata nel periodo compreso tra l'1 e il 20 luglio e, per il "tipo tardivo", tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso si utilizzi la tecnica del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo rispetto al periodo

sopra indicato per la semina.

E' necessario l'impiego di seme sano, possibilmente certificato. Nel caso di produzione aziendale è necessario partire da piante sane evitando che queste, in fase di maturazione, siano attaccate da marciumi dell'apparato aereo e radicale, procedendo alla raccolta a luglio delle piante portaseme che vengono essiccate e poi sottoposte a trebbiatura.

Le tecniche colturali nella produzione del "Radicchio Rosso di Verona" dovranno orientarsi ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di ecocompatibilità della coltivazione. A tal fine, il "Radicchio Rosso di Verona" dovrà inserirsi in rotazioni colturali almeno biennali che gli consentano, quale coltura intercalare estivo-invernale di notevole rusticità, di utilizzare la fertilità residua del suolo; ciò per limitare l'apporto di fertilizzanti necessario a conservare le normali condizioni di fertilità dei terreni evitando, così, i fenomeni di sensibilità della coltura agli attacchi dei parassiti favoriti da eccessi di azoto. Le dosi sono variabili anche a seconda del tipo di terreno; l'azoto va distribuito in presemina e/o in copertura, mentre il fosforo e potassio vanno distribuiti interamente in presemina.

L'impiego dell'irrigazione andrà effettuato con particolare razionalità dopo la semina o il trapianto per assicurare una tempestiva e regolare emergenza delle piante, fattore determinante per un costante livello qualitativo della produzione. Ciò avviene mantenendo il

terreno costantemente umido tramite irrigazioni frequenti con volumi d'acqua modesti (circa 10 mm) fino all'emergenza della coltura, dilazionando successivamente gli interventi e aumentando i volumi d'irrigazione (es. 20-30 mm).

La raccolta del "Radicchio Rosso di Verona" deve assicurare, per il "tipo tardivo" il mantenimento di buona parte della radice fittonante (almeno 8 centimetri); essa può iniziare dall'1 ottobre per il "tipo precoce" e dall'15 dicembre per il "tipo tardivo".

La produzione per ettaro di prodotto finito non potrà superare le 13 tonnellate per il "tipo precoce" e le 11 tonnellate per il "tipo tardivo". Per il "Radicchio Rosso di Verona" "tipo tardivo" deve essere effettuata una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura-imbianchimento da attuarsi raggruppando le piante orizzontalmente in modo da formare cumuli, direttamente sul campo o sotto tunnel di plastica, già esistenti in azienda, o nei magazzini. In tal modo si vengono a determinare condizioni di temperatura, luce ed umidità che favoriscono la ripresa dell'attività vegetativa con mobilitazione delle sostanze di riserva accumulate nel fittone e conseguente mutamento di quelle contenute nelle foglie finché queste acquisiscono le

caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche del "Radicchio Rosso di Verona". Nella fase di toelettatura si asportano dalle piante le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi

per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporcionarla alle dimensioni del cespo stesso. La fase di toelettatura va effettuata immediatamente prima di immettere il prodotto sul mercato al consumo; ad essa seguono le operazioni di lavaggio e confezionamento, quest'ultima secondo le modalità previste nel disciplinare di produzione.

Zona di produzione

La zona di produzione del "Radicchio Rosso di Verona" comprende, in Provincia di Verona, il territorio dei comuni di: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

In Provincia di Vicenza è compreso il territorio dei comuni di: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettonne, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

In Provincia di Padova è compreso il territorio dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, Urbana.

L'etichettatura e l'immissione del prodotto al consumo deve essere conforme alla normativa comunitaria e la confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico, devono essere presenti le seguenti diciture: nome, ragione sociale del confezionatore, peso, data e luogo del confezionamento, scadenza per il consumo e tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Sedani a coste

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. La categoria richiesta è la 1^a (prima) e deve essere di buona qualità, con forma regolare. Il prodotto deve essere esente da tracce di malattia sia sulle foglie sia sulle principali nervature. Le coste del sedano non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o il bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Il calibro è determinato in base al peso del prodotto. Il calibro richiesto è quello di più di 800 gr., cioè sedani del gruppo "grosso" e tale classificazione corrisponde alla 1^a categoria e deve pertanto essere rispettata. Dopo condizionamento e imballaggio il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere interi, la parte superiore può essere tagliata;
- sani, di aspetto fresco, sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- privi di danni provocati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio, e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari o parassiti;
- privi di umidità esterna eccessiva,
- privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale non può superare la lunghezza di 5 cm e deve presentarsi ben pulita. I sedani da costa devono presentare un normale sviluppo, tenuto conto del periodo di produzione. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro. La presentazione richiesta è in mazzi e il loro numero all'interno degli imballaggi deve essere uguale. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto e i materiali utilizzati devono essere nuovi, puliti e privi di sostanze che possono provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei. L'etichetta dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o spedite o simbolo di identificazione ufficiale);
- Natura del prodotto ("sedani da coste", con la menzione "sbiancati" o l'indicazione del tipo di colore quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno);
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);

- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dalla menzione grossi).

Zucchine

Devono essere di produzione nazionale, regionale o locale e essere di 1^a (prima) categoria ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche, di buona qualità e presentare la caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore ai 3 cm. Le caratteristiche richieste sono le seguenti:

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

La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm 15 a cm 21 con un peso medio di 150 gr. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione. Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una adeguata protezione al prodotto. I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura “imballo per” + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto (“Zucchine”, se il contenuto non è visibile dall'esterno).
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso in lunghezza).

Il prodotto derivante da agricoltura convenzionale deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. I prodotti derivanti da coltivazioni secondo i principi della “Produzione integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, etc., devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto il regime dei suddetti disciplinari. Le caratteristiche del prodotto sono quelle citate in precedenza. Il prodotto derivante da coltivazione “biologica” deve provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche e integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”.

Lattughe, indivie ricce e scarole

Le insalate richieste appartengono alle varie specie (*Lactuca sativa* varietà *capitata*, *longifolia*, *crispa*, etc. o *indivie ricce* delle varietà derivate da *Cichorium endivia* L., o *crispum* Lam, o scarole della varietà *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.) ma essendo destinate ad una utenza particolare potranno essere privilegiate alcune tipologie, con consistenza più tenera, rispetto alle altre. Le insalate fornite devono essere fresche e devono essere escluse quelle insalate destinate alla trasformazione industriale.

I cespi devono essere:

- interi,
- sani, sono esclusi tutti i prodotti affetti da marciume o che presentino delle alterazioni tali da renderli non idonei al consumo;
- di aspetto turgido, fresco e non devono essere presenti prefioriture;
- privi di foglie imbrattate o di ogni altro substrato e devono essere privi di qualsiasi sostanza estranea visibile, di parassiti e/o di qualsiasi danno provocato dai parassiti. Devono presentarsi adeguatamente puliti e mondati.
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e/o sapori estranei.

Nel caso delle lattughe può essere ammesso un difetto di colorazione (colorazione rossastra), provocato da un abbassamento della temperatura durante il ciclo vegetativo, tranne nel caso in cui l'aspetto ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

La categoria richiesta, come per tutti gli altri prodotti è la 1^a (prima) e tali prodotti devono essere di buona qualità. Le caratteristiche che le insalate richieste devono possedere sono le seguenti:

- essere ben formate;
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta);
- esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,

- esenti da qualsiasi danno compresi i danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo gramolo, ben formato. Nel caso di lattughe provenienti da coltura protetta e per la lattuga romana viene ammesso un gramolo meno regolare. La pezzatura deve essere di circa 300 grammi per i prodotti coltivati a pieno campo e di 200 grammi per quelli coltivati in coltura protetta. In caso di indivie ricce o scarole deve essere presente nella parte centrale una colorazione gialla delle foglie. I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne ai prodotti, essi devono inoltre essere privi di qualsiasi corpo estraneo e non devono essere presenti foglie staccate o parti di torsolo. Tutti gli imballaggi devono avere, in caratteri raggruppati su di uno stesso lato, ben visibili dall'esterno, indelebili e leggibili le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto,
- natura del prodotto ("lattuga", "lattughino", etc.,)
- indicazione se ottenute in colture protette e il nome della varietà,
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana o del paese di produzione della CEE),
- caratteristiche commerciali (categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi.

Biete da costa o biete, biete erbette, spinaci

Devono essere di produzione nazionale, locale o regionale e appartenere alla 1^a (prima) categoria. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e con le seguenti caratteristiche:

- intere;
- di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formate e sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biete con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;

I prodotti possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra e il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Il prodotto deve essere confezionato in modo che sia garantita una adeguata protezione al prodotto. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e contenere prodotti della stessa varietà e qualità. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria. In etichetta devono essere indicati a caratteri raggruppati su di uno stesso lato, visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:

- Identificazione (nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice – per preimballaggi dicitura "imballo per" + nome e indirizzo del venditore + codice imballatore o speditore);
- Natura del prodotto
- Origine del prodotto (Paese di origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale);
- Caratteristiche commerciali.

Devono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

Carciofo Romanesco del Lazio I.G.P.

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Carciofo Romanesco del Lazio" è riservata al carciofo (*Cynara scolimus* L.) di tipo romanesco che risponde alle condizioni e requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Castellammare e relativi cloni

Caratteristiche

Pianta: taglia media o grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 30 cm, portamento espanso, attitudine pollonifera media;

foglia: colore verde scuro, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media;

Capolino principale: sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, dimensioni grandi, brattee esterne di colore verde con sfumature viollette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo di grosso spessore.

Caratteristiche produttive

Capolini per pianta: produzione media circa 6-8 capolini per consumo fresco e 5-8 capolini per utilizzazione conserviera.

Epoca di produzione: precoce con inizio gennaio.

Campagnano e relativi cloni

Caratteristiche

Pianta: taglia grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 50 cm, portamento molto espanso, attitudine pollonifera scarsa;

foglia: colore verde cinerino, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media;

Capolino principale: sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, dimensioni molto grandi, brattee esterne con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo di grosso spessore.

Caratteristiche produttive

Capolini per pianta: produzione media circa 8-10 capolini per consumo fresco e 4-5 capolini per utilizzazione conserviera.

Epoca di produzione : tardiva, con inizio marzo – aprile

Le zone di produzione sono quelle previste dal disciplinare di produzione. Il “Carciofo romanesco del Lazio” I.G.P. per il consumo fresco deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- diametro dei cimarioli non inferiore a centimetri 10;
- diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri 7;
- colore da verde a violetto;
- forma di tipo sferico.

Le altre caratteristiche qualitative devono corrispondere alle norme di qualità previste dal Reg. CEE 58/62 e successive modifiche e integrazioni, con l'esclusione della categoria “2” prevista dalle stesse norme di qualità.

Etichettatura

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto riportato dal disciplinare di produzione e alla normativa vigente in materia.

Asparago verde di Altedo I.G.P.

La indicazione geografica protetta “Asparago verde di Altedo” è riservata ai turioni di asparago provenienti da impianti, iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo e che prevede le seguenti *cultivar di asparagi*: Precoce di Argenteuil, Eros, Marte, Ringo e altre cultivar che possono essere presenti fino ad un massimo del 20%. L'indicazione geografica protetta di “Asparago verde di Altedo” è riservata ai turioni classificati nelle seguenti due categorie previste dalla normativa comunitaria e aventi le seguenti caratteristiche: categoria “extra”; categoria I. Nell'ambito di tali categorie, tenendo conto delle disposizioni specifiche di ciascuna categoria e tolleranze ammesse, l' “Asparago verde di Altedo” deve presentare all'atto d'immissione al consumo le seguenti caratteristiche merceologiche e qualitative:

i turioni devono essere:

- interi;
- freschi di aspetto;
- sani;
- esenti da attacchi di roditori e insetti;
- puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
- privi di umidità esterna anomala, cioè sufficientemente “asciugati” dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per presenza di muffe).

I turioni, inoltre, non devono essere: vuoti, spaccati, pelati, spezzati. Devono anche essere ben formati il loro apice deve essere serrato e, limitatamente alla categoria I, possono essere lievemente incurvati.

La zona geografica di produzione interessata è quella riportata nel disciplinare di produzione e a livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P. dell' “Asparago verde di Altedo” è certificata dall'Organismo di controllo, sulla base degli adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo e definito dal disciplinare di produzione. Dopo la raccolta il prodotto, al fine di rallentarne il metabolismo per la conservazione, subisce un raffreddamento rapido tramite parziale immersione dei turioni in acqua o altro sistema di raffreddamento idoneo. Il prodotto viene confezionato in mazzi, da un minimo di 250gr. ad un massimo di 3 kg., opportunamente legati e pareggiati alla base, e possono essere avvolti in fazzoletti di materiale idoneo al confezionamento di prodotti alimentari o in alternativa i mazzi possono essere addobbati con banda orizzontale o verticale, di materiale idoneo, che riportano tutte le indicazioni previste dal Reg. CEE n. 2081/92.

Etichettatura

L'etichettatura sulle confezioni di vendita deve essere conforme alla normativa vigente in materia e a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Le diciture “Asparago verde di Altedo” devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, e a seguire deve essere riportata la dizione, immediatamente sottostante, “Indicazione geografica protetta”. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale, ed indirizzo del confezionatore. In abbinamento inscindibile con la “Indicazione Geografica Protetta” deve figurare il logo previsto dal disciplinare di produzione.

AROMI

*Erbe aromatiche essiccate*_(origano, alloro, maggiorana, etc)

Devono essere di origine nazionale e presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza presentarsi troppo sbriciolate, tranne nei casi in cui siano state espressamente richieste. Tali prodotti devono inoltre presentarsi perfettamente pulite, prive di insetti, crittogame e non devono essere presenti corpi estranei.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, etc.)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, essere di origine italiana e essere di buona qualità. Le caratteristiche richieste sono:

- avere forma regolare e tipica della specie, con foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- sani, esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati dal gelo.

A seconda della specie devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Le tipologie richieste sono: prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, salvia, maggiorana, mentuccia, rucola, basilico.

Il confezionamento deve garantire idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria.

LEGUMI SECCHI

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti, devono essere di provenienza nazionale, regionale o locale. Devono avere caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70%. Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. I prodotti confezionati devono essere mantenuti in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e in caso di prodotti biologici l'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Ceci secchi

Il prodotto deve essere:

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

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

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

Fagioli secchi borlotti

Il prodotto deve essere:

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

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

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

Piselli secchi

I piselli secchi devono essere conservati nelle confezioni originali. Il prodotto deve essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);

- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

Lenticchie secche

Il prodotto deve essere:

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

Il prodotto può essere del tipo piccolo (tipo Castelluccio) o grande e di provenienza nazionale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno. Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente in materia e al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di integrità": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C e deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia e conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni.

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti (D.Lgs. n° 110/92, D. M. n° 493 del 25/9/95 e successive modifiche e/o integrazioni):

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

I prodotti devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate e tali confezioni devono possedere i seguenti requisiti:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.° 283/62 e successive modificazioni.

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

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

Piselli surgelati (fini novelli)

Devono essere di buona qualità e presentare forma, sviluppo, colore della varietà e appartenere tutti alla stessa varietà. Devono avere un giusto grado di maturazione, essere liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno. Il prodotto deve essere privo di corpi e materiali estranei e non vegetali, non presentare attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente e rispettare le vigenti normative nazionali e CE. La surgelazione deve essere effettuata con metodo IQF. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Asparagi surgelati

I prodotti devono essere interi, sani e puliti. La surgelazione deve essere effettuata con metodo IQF. La produzione degli asparagi deve avvenire seguendo le buone pratiche di lavoro e il prodotto deve rispettare le normative vigenti nazionali e CE. Il prodotto non deve presentare odore e sapore anomali, turioni disidratati e ossidati, apici non serrati, difetti e alterazioni e non devono essere presenti corpi estranei. La lunghezza massima dei turioni deve essere tra i 15 – 18 cm e la lunghezza minima della parte verde deve essere di cm 10. L'etichettatura deve rispettare la normativa vigente in materia.

Spinaci surgelati

Il prodotto deve essere ottenuto da materie prime intere, sane, pulite e di buona qualità. La produzione del prodotto deve avvenire nel rispetto della normativa vigente nazionale e CE. Il prodotto non deve presentare odori e sapori anomali. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa in materia.

Melanzane surgelate

Il prodotto surgelato deve possedere le stesse caratteristiche del prodotto fresco e deve essere prodotto e confezionato nel rispetto della vigente normativa nazionale e CE.

Fagiolini finissimi interi surgelati

I fagiolini devono essere interi, sani e puliti. Non devono essere presenti nella confezione fagiolini con fili. Il prodotto deve avere forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere colore sufficientemente uniforme e tipico e i semi non devono essere troppo sviluppati. Il prodotto non deve presentare segni di attacchi parassitari, non devono essere presenti baccelli turgidi e/o ossidati e l'attività enzimatica deve essere praticamente assente. Le unità spezzate non devono essere superiori a 30 (< 35 mm – n/kg.). Surgelazione IQF. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente a livello nazionale e CE. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia.

Minestrone

Il prodotto richiesto deve essere composto da almeno undici verdure e tra di esse devono essere presenti in ordine decrescente relativamente al peso le seguenti verdure:

patate, carote, fagiolini, pomodori, zucchine, fagioli borlotti, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci. Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane, di colore brillante, consistenti e non devono presentare segni di attacchi parassitari o da marciume e devono essere surgelate singolarmente. Non devono essere presenti corpi estranei e terrosità. Non dovranno essere presenti scottature da freddo o altri difetti provocati dal trattamento subito, attacchi fungini o di insetti e non dovranno presentare malformazioni in genere. Le patate dovranno essere esenti da solanina ed inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri e qualsiasi tipo di parassita. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati e non presentare ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore dovranno essere quelli caratteristici del prodotto di origine e la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. La produzione delle materie prime dovrà essere effettuata in base alla vigente normativa nazionale e CE in materia. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni d'incuria. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia.

Verdure surgelate

Altre verdure non inserite singolarmente, come broccoli, cavolfiori, macedonia di verdura per contorni, biette, etc. potranno essere richieste e/o inserite nel menù in base alle esigenze di struttura. I prodotti dovranno essere tutti di buona qualità e le materie prime utilizzate dovranno essere prodotte nel rispetto della normativa nazionale e CE vigente in materia e nel rispetto delle buone pratiche agricole di coltivazione. Il prodotto surgelato dovrà presentare le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. Le confezioni dei prodotti surgelati devono

presentarsi chiuse all'origine, cioè tali da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo da non rendere possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate. Il peso della singola confezione non deve essere superiore ai 2,5 kg. Il prodotto surgelato dovrà corrispondere alle caratteristiche generali dei prodotti e alla normativa vigente in materia di prodotti surgelati, di etichettatura e dei sistemi di confezionamento e imballaggio.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Caratteristiche generali merceologiche

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazione ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

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

La Shelf-life residua alla consegna dei prodotti deve essere del 70%. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia in base alle diverse tipologie di prodotti e al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Pomodori pelati – Pomodori a pezzi – Polpa pronta

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428.

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione. Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

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

come previsto dal Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni, e D.Lgs 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Passata di pomodoro

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

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

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

come previsto dal Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni., e D.Lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Funghi Champignon al naturale e trifolati o sott'olio

I funghi devono essere ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

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

Miscela di vegetali in scatola per insalate di riso

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarate in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti. L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Olive verdi/nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Cetrioli ed altre verdure sott'aceto

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

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

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

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

GRASSI VEGETALI DA CONDIMENTO

Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva deve essere di provenienza nazionale. L'olio fornito dovrà essere conforme alle normative vigenti in materia. Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo attraverso spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. Non dovrà possedere una acidità espressa in acido oleico superiore all'1% e deve essere di recente produzione. L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13/11/1960 n. 1407 e 27/01/1968 n. 35, dal Regolamento CE 23/07/2001 n. 1513 e successive modificazioni e integrazioni, oltre a tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., alla Legge 122/2016 e s.m.i.

Olio di semi di arachide

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro, possibilmente di tipo biologico o ottenuto con spremitura meccanica dei semi. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70%. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. 1169/2011 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

CONDIMENTI

Aceto

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- è vietato aggiungere il prodotto con acido acetico o altri acidi o sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Aceto balsamico

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche;
- è vietato aggiungere il prodotto con acido acetico o altri acidi o sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve avere odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità;
- deve avere sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

I parametri microbiologici e chimico-fisici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

L'aceto balsamico di Modena è un prodotto IGP, mentre l'aceto balsamico tradizionale di Modena e l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia sono prodotti a marchio DOP. Le caratteristiche delle diverse tipologie di prodotto (aceto balsamico di Modena, aceto balsamico tradizionale di Modena o tradizionale di Reggio Emilia) sono riportate nei relativi disciplinari di produzione. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente in materia e a quanto definito dal relativo disciplinare di produzione.

Maionese

Il prodotto richiesto deve essere conforme alla normativa vigente, essere di produzione industriale e possedere le seguenti caratteristiche:

- deve essere prodotta utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
- deve avere una consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione tra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70% e l'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Panna UHT da cucina

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di colore bianco o leggermente giallognolo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire idonea protezione del prodotto e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. La Shelf-life residua alla consegna deve essere del 70%.

BEVANDE

VINO

I vini richiesti possono essere **vini “Lambrusco” DOC** – DM del 21/12/2010 (GU n. 4 07/01/2011) rettificato con Decreti Ministeriali del 21/02/2011 (GU n. 55 del 08/03/2011) e del 30/05/2011 (GU n. 130 del 07/06/2011) e/o vini ad Indicazione Geografica Tipica “Emilia” o “dell’Emilia” come da DM del 04/08/2005 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 191 del 18/08/2005 di produzione regionale. Le tipologie di vino richieste possono comprendere vini rossi, secchi o amabili o vini bianchi, secchi o amabili, a seconda delle esigenze della collettività. Il vino deve essere confezionato in bottiglie da litri 0,75 cl. e deve riportare in etichetta il nome della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica e tutte le informazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Vino da tavola: il vino deve essere di pura uva, frizzante e di produzione locale o regionale. Il prodotto deve essere conforme a tutte le leggi vigenti in materia (D.P.R. 12/02/1965 n. 162 e successive modificazioni) confezionato in bottiglie da litri 1,5 o in bottiglie da 0,75 cl.. La gradazione alcolica per i vini rossi non deve essere inferiore a 11° e per i vini bianchi non deve essere inferiore ai 10°. L’etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia e deve riportare la ditta produttrice e di confezionamento. Il prodotto deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

ACQUA

Acqua minerale

L’acqua minerale dovrà essere oligominerale, con un residuo fisso inferiore a mg./lt 200, micro-biologicamente pura e dovrà essere naturale o frizzante e/o lievemente frizzante. Il prodotto dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia (Decreto 10/02/2015 e s.m.i.; D.Lgs 08/10/2011 n. 176 e s.m.i.; D.Lgs. 25/01/1992 n. 105; D.M. 12/11/1992 n. 542 e s.m.i.; Circolare n. 19 Ministero della Sanità 12/05/1993; D.Lgs. 04/08/99 n. 339 e s.m.i.; Decreto 11/09/2003 e s.m.i.; Decreto 24/03/2005 e s.m.i.). In etichetta dovrà essere riportato il nome dell’acqua minerale naturale, il nome della sorgente e il luogo d’origine e la località dove l’acqua minerale naturale viene imbottigliata, il lotto, il termine minimo di conservazione, l’indicazione della composizione analitica, la data in cui sono state effettuate le analisi e il laboratorio che ha effettuato le analisi, la classificazione sulla base de residuo fisso, l’attestazione relativa l’assenza di germi pericolosi per la salute (microbiologicamente pura) e indicatori d’inquinamento. L’etichettatura dovrà essere comunque conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

BIBITE

I prodotti da fornire, su eventuale richiesta dell’Ente, dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle norme vigenti in materia e tali prodotti dovranno essere conformi ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. L’etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia.