

COMUNE DI BORGHI

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Allegato C

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DI TUTTI I PRODOTTI ELENCATI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati dalle normative vigenti (Regolamento CE n. 2073 del 15/04/2005 sui criteri applicabili ai prodotti alimentari) o da standard di riferimento validati (ad es. standard di riferimento del controllo microbiologico degli alimenti e delle superficie a contatto con gli alimenti ARPA Emilia Romagna – 150468/LM rev. 0 del 30/9/2004).

La confezione e gli imballaggi devono garantire un'adeguata protezione del prodotto, devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CE n. 834/2007 in vigore sino a fine 2021 abrogato e sostituito dal Regolamento UE 2018/848 che troverà applicazione dal 01/01/2022 (essendo la sua data di applicazione posticipata di un anno alla luce della pandemia da Covid 19);
- maggiore preferenza ai prodotti di provenienza locale-regionale
- di prima categoria;
- caratteristiche della specie e qualità richieste;
- adeguato grado di sviluppo e maturazione fisiologica e commerciale;
- essere sani, senza ammaccature e attacchi di origine parassitaria e in generale alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili (terrosità sciolte o aderenti, o altri corpi o prodotti estranei);
- esenti da danni da gelo o basse temperature (alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti);
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- esenti da scarto.

Oltre alle caratteristiche sopraelencate per il prodotto **Patate** si richiede :

- morfologia uniforme,
- selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- esenti da tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- buccia turgida
- esenti da maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate.

Caratteristiche richieste per il frutto **Banana**: biologica e proveniente dal Mercato Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, di categoria 2. (riferimento normativo: Reg. CE n. 2257/94 e successive modifiche ed integrazioni).

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti in base anche ai calendari di prodotti frutticoli e orticoli di seguito riportati.

Qualora in determinati periodi dell'anno non venga ritenuta sufficiente la varietà dei prodotti forniti l'Impresa Aggiudicataria potrà, previa comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, fornire ortofrutta proveniente da lotta integrata. Tale fornitura dovrà essere confermata previa valutazione del marchio di qualità e della scheda aziendale di campo, che dovrà essere conforme ai disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia – Romagna (Legge regionale n.28/99)

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

I piselli , i fagiolini e gli spinaci surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- biologici come da Reg. CE 834/2007 e successive modifiche;

PISELLI:

- grani integri individuali, di colore verde brillante e senza ingiallimenti di sorta, odore tipicamente fresco, sapore caratteristico, consistenza tenera;

FAGIOLINI:

- baccelli integri individuali, di colore verde brillante senza ingiallimenti o imbrunimenti, di odore naturale caratteristico del prodotto, sapore tipico, di consistenza soda, senza filo;

SPINACI:

- il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: aromi, bietole o biete, erbe, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci, prezzemolo.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze, pasqualina, rosmarino, salvia, soncino.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine, soncino

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, verze, ravanelli, zucchine, fiori di zucca

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, fiori di zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, fiori di zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, porri, ravanelli, verze, zucca, lenticchie, radicchio rosso, soncino

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, funghi, radicchio trapanese, porri, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi, frutta secca

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini, frutta secca

MARZO

Arance, kiwi, frutta secca

APRILE

kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, lamponi, nespole, prugne

GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliege, fragole, melone, nettarine, susine

LUGLIO

Albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, susine, pesche

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, meloni, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementini, mandarini, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi.,

DICEMBRE

Arance, cachi, mandarini, kiwi.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

I prodotti sottoelencati devono essere prodotti da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche.

PANE

- prodotto giornalmente con farina di tipo "0" nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n.580/67, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche), privo di grassi aggiunti;;
- ben cotto e con odore gradevole; crosta ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, friabile, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida;
- contenuto in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse, che dovranno essere lavabili e presentare ottime condizioni di igiene e pulizia;
- in pezzatura da gr. 50 – 250- 500;
- panino al latte per hamburger da grammi 40–50 (è consentita l'aggiunta di olio extravergine di oliva, burro, zucchero, latte).
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- privo di OGM.

PIADINA

- ottenuta con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, olio extra vergine di oliva
- priva di odori e sapori anomali
- morbida, senza bruciature, della pasta e di non elevato spessore
- di giusta salatura
- confezionata in sacchetti di plastica per alimenti
- etichettata ai sensi del D.L. 109/92
- prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 gg dalla produzione
- non deve contenere additivi

CIAMBELLA

- prodotta con farina di tipo "1" o "0" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE n.834/2007), zucchero di canna, miele, malto, oli e grassi non idrogenati, uova, polvere lievitante.
- priva di OGM.

CROSTATA

- prodotta con farina di tipo "1" o "0" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE n. 834/2007), zucchero di canna, miele, confettura, malto, oli e grassi non idrogenati, uova, polvere lievitante.
- priva di OGM.

GENERI ALIMENTARI CONFEZIONATI

Le confezioni dei prodotti sottoelencati devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni).

FARINA TIPO "0" E FARINA DI TIPO "1"

- proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico Reg. CE n.834/2007;
- di grano tenero, preferibilmente macinato a pietra;
- prodotta nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n.580/67, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- esente da corpi estranei;
- priva di alterazione di carattere organolettico;
- esente da imbiancanti e/o farine di altri cereali;
- priva di OGM.

FARINA DI MAIS

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE n.834/2007);
- priva di OGM;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- esente da corpi estranei;
- priva di alterazione di carattere organolettico;
- esente da imbiancanti e/o farine di altri cereali.

PASTA DI SEMOLA

- prodotta con semola o semolato di grano duro proveniente da coltivazione biologica (Reg. CE n.834/2007) conforme alla L. n. 580/67, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapori gradevoli;
- priva di difetti tipo presenza di macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli;
- indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- priva di OGM;
- elenco minimo dei formati di pasta da utilizzare: spaghetti, linguine, sedani, fusilli, penne, cavatappi, maccheroncini, lumache, tubetti, ditalini, filini, semini e stelline.

PASTA SECCA ALL'UOVO

- conforme a quanto previsto dalla L. n.580/67, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso non inferiore a gr.200 di uova per ogni Kg di semola;
- di colore giallo, perfettamente essiccata ed indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da difetti del tipo: presenza di macchie bianche o nere, bottatura o bolle d'aria, spezzettature o tagli;
- non essere soggetta a facili fratture, avere odore e sapore gradevoli;
- la resistenza della pasta alla cottura deve essere in relazione, ai vari formati, allo spessore e alla grossezza. Nella cottura la pasta non dovrà divenire collosa, né presentare granulosità vischiose, né intorpidire l'acqua;
- dopo aver raggiunto il giusto grado di cottura e quindi dopo essere stata scolata e lasciata a sé, la pasta deve resistere bene per la durata di 20', mantenendo intatto il nerbo senza disfarsi e senza dar luogo a collosità;
- formati richiesti: grattini, grattoni, filini, farfalline, quadretti, tempestina, maltagliati, tagliatelle, garganelli, ecc..;
- priva di OGM.

PASTA FRESCA ALL'UOVO

- rispondente alle caratteristiche della normativa vigente (D.L. 580/67, C.M. 32/1985, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni);
- prodotta con farina di grano tenero tipo "1" o di tipo "0" e uova intere, pastorizzate;
- priva di macchie bianche, bolle di aria, spaccature e tagli;

- indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti o da altri corpi estranei;
- chiusa in confezioni sigillate, realizzate in atmosfera controllata o sottovuoto, in involucri trasparenti;
- avere buona tenuta in fase di cottura: valutabile attraverso un tempo massimo di cottura e un tempo di mantenimento (a 65°C per almeno 20') che permettono di mantenere le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti possono essere forniti sia freschi che surgelati;
- priva di OGM;
- formati richiesti: tagliatelle, lasagne, tagliolini, maltagliati.

PASTA FRESCA RIPIENA

- preparata con ripieni di verdura e latticini;
- chiusa in confezioni sigillate, realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata nel rispetto della normativa vigente;
- esente da additivi, coloranti e conservanti;
- priva di OGM;
- tipologia richiesta: ravioli, cappelletti.

PASTA FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO A BREVE CONSERVAZIONE

- rispondente alle caratteristiche della normativa vigente (D.L. 580/67, C.M. 32/1985, D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni);
- priva di macchie bianche, bolle di aria, spaccature e tagli;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;
- indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti o da altri corpi estranei;
- priva di difetti del tipo: presenza di macchie bianche o nere, bottatura o bolle d'aria, spaccature o tagli;
- non essere soggetta a facili fratture;
- avere odore e sapore gradevoli;
- chiusa in confezioni sigillate, realizzate in atmosfera controllata o sottovuoto, in involucri trasparenti;
- priva di OGM;
- tipologie di prodotti richieste: gnocchi di patate, strozzapreti.

SEMI LAVORATO DI RISONE- RISO FINE PARBOILED-RISO (superfino arborio)

-prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L. 325/58, L. 586/62 e successive modifiche e integrazioni);

- proveniente da coltivazione biologica nel rispetto del Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
- risultare dall'ultimo raccolto indenne da parassiti;
- privo di corpi estranei, frammenti di insetti, muffe, infestanti;
- esente da odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico;
- buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura). Deve mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C;
- chiuso in confezioni integre e riportare l'etichettatura conforme al Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni;
- privo di OGM.

ORZO PERLATO- FARRO SEMIPERLATO

- proveniente da coltivazione biologica nel rispetto del Reg. CE n.834/2007;
- l'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, di colore bianco-giallo paglierino;
- il farro non deve essere stato ibridato con grano duro;
- indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- privi di corpi estranei, con buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura). Devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C;
- confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti;
- privi di OGM.

SEMOLINO DI GRANO DURO

-rispondente alle caratteristiche della normativa vigente (L. n. 580/67 D.P.R. n.187 del 09/02/2001 e successive modifiche ed integrazioni);

- privo di OGM;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- privo di corpi estranei

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

- pomodori coltivati con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- conformi ai requisiti previsti dal D. M. 23 settembre 2005 e D.M.17 febbraio 2006;
- presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed esenti da odori e sapori estranei;
- chiuse in confezioni esenti da difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

POMODORI PELATI

- pomodori coltivati con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- prodotti nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. n°428 /75;

- i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, a maturazione uniforme e privi di marciume, pelle e peduncoli;
- immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali;
- il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;
- il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%;
- chiusi in confezioni privi di difetti come ammaccature, ruggine, rigonfiamento, corrosioni interne o altro.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- rispondente alla classificazione denominata “olio extra vergine d’oliva” di cui all’art.1, punto 3) della legge n°1407 del 13/11/1960 ed alle norme in materia di commercializzazione previste dalla normativa vigente (Regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002 e successive modifiche e integrazioni);
- ottenuto meccanicamente dalle olive, senza manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio, che non contenga più dell’1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- ottenuto da olive coltivate con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007), mediante spremitura a freddo
- **perfettamente filtrato, limpido e brillante;**
- privo di sedimento e non presentare difetti di alterazione;
- avere sapore gradevole, delicato e aromatico, caratteristico del frutto, con odore leggero e fragrante nonché colore e sapore caratteristico secondo la zona di provenienza;
- sono esclusi i prodotti che non contengono le caratteristiche sopra indicate e che all’esame organolettico rilevino odore di rancio, di muffa, di fumo e simili.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI

- ottenuto dall’estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

- ottenuto dall’estrazione mediante pressione meccanica dei semi di girasole provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);

LEGUMI SECCHI (ceci, lenticchie intere e decorticate, fagioli borlotti e cannellini)

- provenienti da coltivazione biologica (Reg. CE n.834/2007);
- esenti da aflatossine;
- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e esenti da attacchi di parassiti animali o vegetali;
- privi di muffe e insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.....);
- essiccati in modo uniforme;
- privi di OGM.

CRAKERS

- prodotti in conformità al D.P.R. n. 283/93, con farina di grano tipo “1” o tipo “0” e cereali coltivati con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007), olio extravergine d’oliva, malto, lievito naturale;
- esenti da odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- freschi, friabili e croccanti;
- con un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- privi di additivi;
- privi di OGM.

MERENDINE CONFEZIONATE

- in monoporzione da gr. 40-50;
- tipo plumcake allo yogurt – crostatine alla composta di frutta;
- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- privi di OGM;
- privi di oli e grassi idrogenati.

BISCOTTI

- ottenuti con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell’agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- privi di aromatizzanti di sintesi e coloranti, emulsionanti, strutto, olio e grassi idrogenati;
- privi di dolcificanti come saccarina o edulcoranti di sintesi, ma possono essere impiegati: miele, zucchero di canna e malto;
- esenti da odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- privi di OGM.

SUCCHI DI FRUTTA

- conformi al D.L. n.151/R del 21/05/2004
- provenienti da frutta coltivata con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- esenti da qualsiasi alterazione anche se è accettata una parziale ossidazione e quindi un cambiamento di colore;
- esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti,
- prodotti con ingredienti di base freschi e genuini;
- non devono essere concentrati
- senza aromi, dolcificanti e zucchero aggiunto;
- tipologie richieste: albicocca, pesca e pera;
- confezionati in tetrabrik da ml 200, e in bottiglie di vetro da ml 700.

CONFETTURA

- conforme al D.L. n.50/R del 20/02/2004
- proveniente da frutta coltivata con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- priva di additivi;
- di albicocca, prugna, ciliegia, fragola, pesca;
- confezionata in recipienti di vetro in confezioni da gr 300- 600.

PINOLI

- pinoli sgusciati;
- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE n.834/2007);
- esenti da aflatossine.

MANDORLE

- mandorle sgusciate;
- provenienti da coltivazione biologica (Reg. CE n.834/2007);
- esenti da aflatossine;

NOCI

- noci sgusciate;
- provenienti da coltivazione biologica (Reg. CE n.834/2007);
- esenti da aflatossine;

ACETO DI MELE

- prodotto ottenuto dalla fermentazione della sola polpa di mele e presentare un'acidità massima del 5%
- proveniente da agricoltura biologica nel rispetto del Reg. CE n.834/2007.

SALE MARINO IODATO GROSSO E FINO

- conforme al D.M. n. 562/95 e al D.M. n. 106/97;
- privo di impurità o corpi estranei;
- il contenuto di iodato di potassio deve essere pari a mg 30 per 1 kg. di prodotto.

ZUCCHERO

- il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. n.51 del 20/02/2004;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- esente da impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- esente da odore, colore e sapore anomali;
- tipologie richieste: zucchero semolato e zucchero di canna grezzo

MIELE

- conforme al D. Lgs. n. 179 del 21/05/2004
- di produzione nazionale
- privo di odore, colore e sapore anomali;
- esente da materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;

-non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

- non deve essere miele di melata.

OLIVE IN SALAMOIA

-ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

-il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

-il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;

-il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

- **tipologie richieste: intere, denocciolate, verdi e nere.**

TONNO IN SCATOLA

-composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;

-l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

-esente da odore, colore e sapore anomali;

-**confezione monoporzione e multiporzione;**

- tipologie richieste: tonno all'olio extravergine di oliva.

INFUSI

-esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

-esenti da odore, colore e sapore anomali;

- tipologie richieste: Karkadè, camomilla.

LIEVITO VANIGLIATO

-consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;

-può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;

-esente da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

- nel prodotto fresco la consistenza deve essere compatta, priva di grumi, macchie, parti liquide e corpi estranei
- esente da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- esente da alterazioni microbiche e fungine

GELATI

- prodotti industriale;
- privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- esenti da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Tipologie richieste:gusti alla frutta

PRODOTTI CARNEI

Tutti i prodotti carnei devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.

BOVINO ADULTO FRESCO

- proveniente da allevamenti biologici come da Reg. CE n° 1804/99 – recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000;
- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato);
 - classe di conformazione: U;
 - classe di ingrassamento: 2;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, con marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- i tagli da utilizzare sono: filetto, fesa, girello, noce;
- Confezionamento con imballaggio primario sottovuoto.

VITELLONE FRESCO

- proveniente da allevamenti biologici come da Reg. CE n° 1804/99 – recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000;
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z;
 - classe di conformazione: R,
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- i tagli da utilizzare sono: filetto, fesa, girello, noce
- confezionamento con imballaggio primario sottovuoto.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO

-deve provenire da carcasse appartenenti a:

categoria di peso: L (light, leggero);

-classe di carnosità: U;

-presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

-da utilizzare solo il taglio del lombo;

-confezionamento con imballaggio primario sottovuoto.

AGNELLO FRESCO

-carcasse di peso inferiore ai 12 Kg

-presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;

-il taglio da utilizzare è la coscia disossata;

- *confezionamento con imballaggio in scatole coperte.*

CONIGLIO FRESCO

-presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

-intero;

-disossato;

-confezionamento: imballaggio in scatole coperte (per coniglio intero) e imballaggio primario in preincarto con film plastico (per coniglio disossato).

POLLO FRESCO

- ottenuto da volatili da cortile provenienti da circuito biologico e riportare in etichetta quanto previsto dal Reg. CE n. 1804/99 – recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000;

-appartenere alla classe A;

-le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

-la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;

-devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

-i busti devono risultare privi di qualsiasi organo interno, eccetto i reni;

il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

-le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

- *Coscia, sovracoscia e fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Stesse caratteristiche dei busti

- *Petto:*

-deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;

-il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Confezionamento: deve essere in cassette di plastica o cartone per pollo a busto, imballaggio primario in atmosfera modificata o preincarto in film plastico per coscia, sovracoscia, fuso e petto.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

-appartenere alla Classe A;

-le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

-il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

- *Fesa:*

-fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;

-la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformatata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

- Fesa (mezza fesa): imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

-ricavato dalla coscia di suino;

-senza polifosfati, glutine, glutammato, lattosio, proteine del latte

-non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

-all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;

-la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

-la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

-il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;

-può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;

-la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

-l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;

-privo di alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

-Umidità max 75,5 % +/-3%

- Confezionamento con involucro plastico o carta alluminata

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- conforme alla L. n.26 del 13/02/90 e D.M. 15/02/1993 n. 253 e successive modifiche e integrazioni;

- forma esteriore tondeggianti, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino),

- peso normalmente non inferiore a Kg 6;

- colore al taglio caratteristico, tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grassi,

- sapore delicato e dolce, cioè poco salato ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione;

- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;

- periodo di stagionatura non inferiore a 18 mesi;

- umidità calcolata sulla parte magra compresa fra 55% e 58%;
 - liprosiutti dovranno essere provvisti del particolare contrassegno “marchio a corona” atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto;
 - il prodotto dovrà essere munito nella regione del garretto di contrassegno metallico riportante la data di inizio stagionatura;
 - non saranno accettati prodotti che all’atto del sezionamento presenteranno alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d’osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, irrancidimento dei grassi, insufficiente stagionatura, ecc.), o comunque tali da rendere il prodotto non utilizzabile per uso alimentare umano;
 - il riscontro all’atto del sezionamento di cristalli di tirosina in modeste quantità (n. 2-3 per superficie di sezione) e con carattere sparso consentirà l’utilizzo del prodotto; qualora invece la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non sarà accettato;
 - nel caso in cui siano riscontrate sulle superfici, vistose e grossolane stuccature, o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto, l’Ente si riserva di respingere il prodotto o di applicare una taratura alla merce contestata;
 - sarà accettata la presenza di una infiltrazione adiposa retiforme o a raggiera, limitata ad un fascio muscolare nella regione della pera del prosciutto; qualora invece, tale infiltrazione si estenda a più gruppi muscolari sostituendosi, anche solo in parte, al tessuto muscolare (girello e sottofesa), l’intero prosciutto dovrà essere sostituito;
- La fornitura può prevedere sia prosciutto intero che disossato
 Confezionamento in sottovuoto per disossato

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tutti i prodotti devono riportare sulle confezioni n° di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione ed essere ottenuti in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

LATTE

- intero pastorizzato, fresco, ;
- pProveniente da allevamenti biologici Reg. CE n° 1804/99 recepito con D.M. 4 agosto 2000
- parzialmente scremato, pastorizzato;
- di provenienza nazionale;
- privo di odore, colore o sapore anomali.
- tipologie richieste: latte fresco intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%,
 latte fresco parzialmente scremato: Grasso < 1.8% +/-3% , : pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%

YOGURT

- intero;
 - proveniente da allevamenti biologici Reg. CE n° 1804/99 recepito con D.M. 4 agosto 2000
 - non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
 - yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
 - yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”; non deve contenere glutine
 - pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
 - Acidità:>40 °SH +/-3%
 - Aromi frutta: > 12 % +/-3%
- Confezionamento in confezioni unitarie da 125 g;

RICOTTA

- proveniente da allevamenti biologici Reg. CE n° 1804/99 recepito con D.M. 4 agosto 2000;
- dolce, di latte vaccino intero;
- prodotto in buone condizioni igieniche;
- privo di sapore o colorazioni anomale;
- fornito in confezioni originali.

FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE NON FILANTE (tipo casatella romagnola)

- la pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco;
- sapore dolce ed esente da sapori amari o piccanti;
- la confezione non deve contenere siero;
- fornito in confezioni originali;
- di provenienza locale o regionale.

STRACCHINO

- proveniente da allevamenti biologici Reg. CE n° 1804/99 recepito con D.M. 4 agosto 2000
- ottenuto da latte vaccino intero;
- la pasta deve presentarsi molle, cremosa, cupolare, non eccessivamente molle; la superficie di taglio deve presentarsi bianca-burro;
- contenuto di materia grassa non inferiore al 45%;
- maturazione non superiore ad 1 settimana a temperatura controllata (+4°C);
- confezionato in pani standard e conferito in confezioni originali con regolare etichettatura.

MOZZARELLA / MOZZARELLA PER PIZZA

- prodotta con latte vaccino intero fresco, pastorizzato;
- morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue;
- grasso non inferiore al 44% s.s.;
- la mozzarella "fior di latte" e deve essere confezionata immersa nel suo liquido;
- la mozzarella per pizza deve essere confezionata sottovuoto;
- di provenienza locale o regionale.

CACIOTTA FRESCA

- proveniente da allevamenti biologici Reg. CE n° 1804/99 recepito con D.M. 4 agosto 2000,
- consistenza sostenuta con resistenza alla pressione e al taglio;
- asciutta e di colore bianco;
- crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto
- stagionatura minima di 60 gg;
- confezioni in monoporzione sottovuoto da 100 g ed in forme da 2 Kg circa.

ASIAGO

- Formaggio a denominazione di origine ai sensi del D.P.R. del 21/12/1978;
- tipo "Pressato": maturazione di 20/40 giorni,
- Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%

FONTINA

-formaggio prodotto da latte vaccino intero a pasta semicotta, di media stagionatura, a denominazione di origine ai sensi del D.P.R. n. 1269 del 1955 e successive modifiche e integrazioni

-Maturazione superiore ai 60 gg

-Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

- conforme alla normativa vigente (D.P.R. 1269 del 1955 e successive modifiche e integrazioni)
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 24 mesi;
- Confezionamento:
 - forma intera o in tranci
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

OVOPRODOTTI

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

- ottenuti da uova di gallina;
 - sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
 - assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
 - privi di odore, colore o sapore anomali;
 - consistenza uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso; Tipologie richieste:-uovo intero: $\text{pH} > 7 \pm 0,3\%$
- Confezionamento: in tetrabrick o bottiglie in PET;

UOVA FRESCHE

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
 - categoria qualitativa: A;
 - categoria di peso: M medie 53<63 gr
 - guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
 - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
 - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
 - tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, 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;
 - esente da odori anomali;
 - pH albume: 9 – 9,7 $\pm 0,3\%$
 - pH tuorlo: 5,8 -6,2 $\pm 0,3\%$
- Confezionamento: in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici, devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31/01/2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
 - Devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n.1967/2006 e non appartenente alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", e "quasi minacciata";
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale;
 - in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
 - la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
 - 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, valutata a temperatura ambiente;

- privi di altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- esenti da odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- Pesci 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 presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

Tipologie richieste:

Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 100/200 g, sogliola 300 g , trota 180-200 g, salmone

Pesci filetti: nasello, cernia, platessa N° 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico

Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi

Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g

Molluschi bivalvi: vongole