



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Rimini

## **DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA**

Area Dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica

**U.O. SIAN – Igiene Alimenti e Nutrizione**

Via Coriano n° 38 - - Rimini - Tel. 0541 707216 / 707233 - Fax 0541 - 707215

# **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE**

A cura del Tecnico di Prevenzione Paolo Pasini / della Dietista Carla Biavati

Febbraio 2008

## SOMMARIO

Introduzione .....	Pag. 3
Ortaggi e frutta freschi (caratteristiche generali) .....	Pag. 4
Ortaggi a radice.....	Pag. 4
Ortaggi a tubero.....	Pag. 4
Ortaggi a bulbo.....	Pag. 5
Ortaggi da frutto.....	Pag. 5
Ortaggi a foglia.....	Pag. 6
Erbe aromatiche.....	Pag. 8
Funghi coltivati (Champignon).....	Pag. 8
Legumi da seme secchi.....	Pag. 9
Frutta.....	Pag. 10
Succhi di frutta.....	Pag. 11
Caratteristiche degli imballaggi.....	Pag. 12
Trasporto.....	Pag. 12
Cereali in grani.....	Pag. 13
Cereali in farina e semola.....	Pag. 15
Pane.....	Pag. 15
Piadina.....	Pag. 16
Crackers, fette biscottate e biscotti secchi.....	Pag. 17
Pasta.....	Pag. 17
Olio extra vergine di oliva.....	Pag. 19
Olio di arachide.....	Pag. 19
Surgelati.....	Pag. 20
Gelati.....	Pag. 21
Alimenti conservati.....	Pag. 22
Alimenti dietetici.....	Pag. 23
Acqua minerale in bottiglia.....	Pag. 24

## INTRODUZIONE

La presente elencazione riguarda i prodotti di origine vegetale e le caratteristiche merceologiche degli stessi; in particolare per la frutta e la verdura (ortaggi in genere) allo stato fresco, vengono presi in considerazione i caratteri organolettici specifici tipici delle varietà ed i requisiti minimi necessari per l'utilizzo alimentare umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di **categoria "EXTRA" o "Q.C."** (Qualità controllata), che hanno **calibro "A" o "AA", almeno sul 75% dei frutti**, e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **10% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria (presenza di frutti maturi, presenza di frutti verdi, presenza di frutti con attacchi parassitari evidenti, bacati o guasti, questi ultimi nell'ambito della suddetta tolleranza, non devono superare un massimo del **2%**).

Maggiore attenzione e priorità, va rivolta alle aziende che seguono disciplinari di **lotta biologica** (Reg. Comunitari specifici) **ed integrata** (Reg. Comunitari specifici) nella coltivazione dei fruttiferi e degli ortaggi, come anche sancito dalla normativa, in quanto utilizzano strumenti avanzati di monitoraggio degli insetti fitofagi e dei funghi responsabili delle avversità delle piante, che consentono la drastica riduzione dei presidi sanitari utilizzati per la difesa, rendendo nel contempo più sicuri gli alimenti destinati al consumo umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di stagione, non frigoconservati, non transgenici, dando la precedenza alle varietà tipiche del periodo.

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## ORTAGGI E FRUTTA FRESCHI

### Caratteristiche generali

- devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- devono qualitativamente appartenere alla prima categoria ("extra" o "Q.C.");
- devono essere sani ed essere giunti a naturale e compiuta maturazione;
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari;
- devono essere di recente raccolta, privi di altri corpi o prodotti estranei e comunque senza segni di appassimento, asciutti, puliti, privi di terrosità sciolta o aderente;
- devono essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- devono essere privi di umidità' anormale esterna, privi di sapori ed aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie e della varietà;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, se trattasi di prodotti ottenuti con tecniche di lotta biologica, mentre se sono ottenuti da coltivazioni effettuate con l'ausilio della lotta integrata dovranno essere rispettati i tempi di carenza dei principi attivi utilizzati e comunque i residui massimi ammessi dovranno rientrare nelle quantità previste dalla normativa vigente.

## ORTAGGI A RADICE

### Caratteristiche organolettiche

#### **CAROTE (Daucus carota)**

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature;
- devono essere consistenti, croccanti, non legnose, non biforcute;
- cultivar: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi ecc..

#### **FINOCCHI (Foeniculum vulgare):**

- devono avere radici alla base asportate con taglio netto;
- devono essere di buona qualità con guaine esterne serrate, bianche, tenere e croccanti alla frattura;
- cultivar: Dolce di Firenze, Mantovano, Romanesco, Wadenromen ecc.

#### **RAVANELLI (Raphanus sativus parvus):**

- devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni;
- cultivar: Burro gigante, Saxa, Cherry belle, Red rapid ecc.

#### **RAPE (Brassica rapa):**

- vedi ravanelli;
- cultivar: Navona, Vertus, Di Milano, ecc.

## ORTAGGI A TUBERO

### Caratteristiche Organolettiche

#### **PATATE (*Solanum tuberosa*):**

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare tracce di inverdimento, di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità), debbono presentare, al taglio, una superficie di consistenza uniforme;
- **patate novelle** (polpa tenera, per arrosto); **patate a pasta bianca** (polpa farinosa, per purea e crocchette); **patate a pasta gialla** (polpa soda, per frittura o lessatura);
- cultivar: Primura, Monalisa, Arsy, Liseta, Lutetia, Rubinia, Kennebek, Agata, ecc.

## ORTAGGI A BULBO

### Caratteristiche Organolettiche

#### **CIPOLLE (*Allium cepa*):**

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, debbono essere turgide e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianca di maggio, Bianca di giugno, Agostana di Chioggia, Bassano, Rossa di Toscana, Borettana, Dorata di Parma, Ramata di Milano, Stoccarda, ecc.

#### **AGLIO (*Allium sativum*):**

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Aaglio bianco o Comune, Aaglio rosa.

## ORTAGGI DA FRUTTO

### Caratteristiche Organolettiche

#### **POMODORI (*Solanum lycopersicum*):**

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: S. Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S. Pierre, Louis, Cuor di bue, Pearson, ecc.

#### **MELANZANE (*Solanum melongena*):**

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, ecc.

#### **ZUCCHINE (*Cucurbita pepo*):**

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, Striato d'Italia, Striato pugliese, ecc.

#### **ZUCCHE (*Cucurbita maxima* e *Cucurbita moscata*):**

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Marina di Chioggia, Lunga di Napoli, Lagenaria, ecc.

#### **PEPERONI (*Capsicum annuum*):**

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di cayenna, ecc.

#### **CETRIOLI (*Cucumis sativus*):**

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

- cultivar: Beth alpha, Cubit, Della cina lungo, Marketer long, Marketer long, Merketmore, Mezzo lungo bianco, ecc.

### **FAGIOLINI (*Phaseolus vulgaris*):**

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: **mangiatutto a baccello giallo:** Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, Meraviglia di Venezia grano nero, Meraviglia di Venezia grano grigio, San Fiacre giallo, **Torrente D'oro, ecc.;** **mangiatutto a baccello verde:** Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo, ecc.

### **ANGURIE (*Citrullus vulgaris*):**

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Sugar baby, Charleston gray, Crimson sweet, ecc.

### **MELONI (*Cucumis melo*):**

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Cantalupo di Charentais, Arancino, Brindisino, Zatta, Valenciano temprano, ecc.

## **ORTAGGI A FOGLIA**

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **BIETOLE (*Beta vulgaris*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere prive di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, prive di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura;
- cultivar: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, ecc.

#### **SEDANI (*Apium graveolens*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

#### **SPINACI (*Spinacia oleracea*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;
- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

#### **LATTUGHE (*Lactuca sativa*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: **A cappuccio:** Adriatica, Appia, Aveyra, Batavia bionda, Cavolo di napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, Regina dei ghiacci, Trocadero La Preferita, ecc.; **Romane:** Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, ecc.; **Da taglio:** Bionda a foglia di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia D'Australia, Red salad bowl, Rossa di Trento, ecc.

#### **CICORIE E RADICCHI (*Cichorium intybus*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Bruxelles (witloof), A Grumolo bionda, A Grumolo verde scuro, Bianca di Milano, Catalogna, Pan di zucchero, Selvatica da campo, Spadona, Rossa di Treviso, Rossa di Verona a palla, Variiegata di Castelfranco, ecc.

#### **ENDIVIE (*Cichorium endivia*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar **endivia scarola**: Bionda a cuore pieno, Bubikopf, Di Lusìa, Full Heart, Gigante degli ortolani, ecc.
- cultivar **endivia riccia**: Di Ruffec, Gloire de l'exposition, Padovana a costa larga, Pancalieri a costa bianca, Romanesca, Saint Laurent, ecc.

### **RUCOLA O RUCHETTA (*Eruca sativa*):**

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: Coltivata.

### **CAVOLI (*Brassica oleracea*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: **cavoli di bruxelles (var. bullata)**: Perfection, ecc.; **cavolo broccolo (var. botrytis)**: A foglie padovano, a foglie friularo, Toscano, Di Verona precocissimo, Di Verona tardivo, Romanesco precoce, Romanesco tardivo, ecc.; cavolo cappuccio, ecc.; **cavolo cappuccio (var. capitata)**: Express precocissimo, Cuor di bue grosso, Erstling, Gloria d'Enkhuizen, Golden acre, Mercato di Copenaghen, ecc.; **cavolo cinese (*Brassica pekinensis*)**: ibrido Nagaoka, ibrido tropical pride, ecc.; **cavolfiore (var. botrytis)**: Corella, Idol, Igloo, Master, ecc.; **cavolo verza (var. bullata)**: D'Asti S. Martino, Di Vertus, Monarch, Padovano, Princes, Re D'Inverno, Testa di Ferro, Viola-ceo di Verona, ecc.

### **CARDI (*Cynara cardunculus*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Bianco pieno inerme, Bolognese, ecc.

### **CARCIOFI (*Cynara scolymus*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, ben serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chioggia, ecc.

### **ASPARAGI (*Asparagus officinalis*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Darbonne, Precoce D'Argenteuil, Mary Washington, ecc.

### **CIPOLLA (*Allium cepa*):**

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: vedi ortaggi a bulbo "cipolla".

### **PORRI (*Allium porrum*):**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Carentan, ecc.

*Le tipologie di ortaggi su esposte si intendono provenienti da coltivazioni di lotta integrata o biologiche.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **ERBE AROMATICHE**

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici delle varietà, devono, inoltre, essere privi di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- Specie richieste: **ALLORO, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALVIA, TIMO.**

## **FUNGHI COLTIVATI (Champignon)**

### **Caratteristiche generali**

- devono provenire da coltivazioni nazionali (L.05.04.1985 n°126);
- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

*Le tipologie di funghi su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

### **Caratteristiche organolettiche**

- devono essere privi di odori e/o sapori estranei, senza umidità esterna anormale;

### **Confezionamento**

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

## **LEGUMI DA SEME SECCHI**

**PISELLI (Pisum sativum)**  
**FAGIOLI (Phaseolus vulgaris)**  
**CECI (Cicer arietinum)**  
**LENTICCHIE (Ervum lens)**  
**FAVE (Vicia faba)**

### **Caratteristiche generali**

- devono essere puliti, selezionati e di pezzatura omogenea;
- devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali, animali e fungini;
- devono essere privi di odori e sapori estranei;
- non debbono contenere residui di fitofarmaci;
- devono essere essiccati uniformemente;
- non devono avere più di un anno di conservazione
- non devono essere transgenici.

*Le tipologie di legumi su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

### **Caratteristiche organolettiche**

- tipiche della specie e varietà di appartenenza.

### **Confezionamento**

- dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo per alimenti;
- in etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

## **FRUTTA**

## Caratteristiche organolettiche generali per tutte le varietà

- deve essere intera e sana, senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- deve essere pulita, senza impurità e senza residui visibili di antiparassitari;
- non deve avere odori e sapori anormali;
- deve presentare i requisiti specifici tipici della varietà.

### MELE (*Pirus malus*):

- cultivar: Golden delicious, Red delicious, Stayman red, Granny smith, Jonagold.

### PERE (*Pirus communis*):

- cultivar: William, Abate Fetél, Conference, William rosa.

### PESCHE (*Prunus persica*):

- cultivar: comuni a polpa gialla: Maycrest, Springcrest, Bella di S. Tomè, Red Haven, Fayette, ecc. comuni a polpa bianca: Springtime, Rosa del West, Grezzano, Iris rosso, K2, ecc. nettarine o pesche noci: Independence, Weinberger, MARIA EMILIA, MARIA LAURA,, Starkredgold, Arming, Fantasia, ecc.

### SUSINE (*Prunus domestica*):

- cultivar: Cino-giapponesi: Shiro, Pobeda, Ozark premier, Santa rosa, Laroda, Calita, Sanguie di drago, Burbank, ecc. Europee: Ruth gerstetter, California blu, Regina Claudia trasparente, Sugar, Stanley, Bluefre, President, ecc.

### ALBICOCHE (*Armeniaca vulgaris*):

- cultivar: Palummella, Reale d'Imola, Baracca, Ouardì, Cafona, Canino, San Castrese, San Castrese, ecc.

### CILIEGIE (*Prunus avium*):

- cultivar: Bigarreau moreau, Vittoria, Durone di Cesena, Durone di Vignola, Corniola, ecc.

### FRAGOLE (*Fragaria vesca*):

- cultivar: Pocahontas, Gorella, Belrubi, Favette, Honeoye, Redgauntlet, Cesena, ecc.

### ACTINIDIA (*Actinidia chinensis*):

- cultivar: Hayward, Abbott, Bruno, Monty.

### KAKI (*Diosphyros kaki*):

- cultivar: Hana Fuyu, Kaki tipo, Mercatelli, Vainiglia, ecc.

### UVA DA TAVOLA (*Vitis vinifera*):

- cultivar: Rosse:, Cardinal, Moscato d'Adda, Zibibbo nero; Bianche: Italia, Regina, Sultanina, Zibibbo bianco, ecc.

### ARANCE (*Citrus sinensis*):

- cultivar: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, ecc.

### MANDARINI (*Citrus nobilis*):

- cultivar: Avana, Bonaccorsi, Datsuma, Clementine, ecc.

### POMPELMI (*Citrus grandis*):

- cultivar: Marsh seed less, Duncan, Royal, Triumph, ecc.

### LIMONI (*Citrus limonia*):

- cultivar: Marzano, Primofiore, Biancuzzo, Verdello maiolino, Verdello, agostano, bastardo, ecc.

### MAPO

## **FICHI (Ficus carica)**

- cultivar: Fico della penna, Marchesano, Ottato, Cantano, ecc.

## **CASTAGNE (Castanea sativa):**

- cultivar: Marrone, Carpinese, Ciria, Agostana, ecc.

## **BANANE (Musa sapientum e Musa paradisiaca):**

- devono avere forma tipica, piccolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature;
- la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi di crittogame o parassiti animali;
- il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità;
- devono essere unicamente provenienti da coltivazioni biologiche;
- ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci;
- la pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 grammi;

*Le tipologie di frutta su esposte si intendono ottenute da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **SUCCHI DI FRUTTA**

### **Caratteristiche generali**

- deve trattarsi di prodotto definito dalla normativa vigente e successive modificazioni;
- deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

### **Caratteristiche organolettiche**

- devono avere colore, odore, sapore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;
- non devono presentare colore, odore, sapore, aroma e gusto estranei ed anomali.

### **Confezionamento**

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

### **Tipologie richieste**

- **succo di frutta** ottenuto dalla lavorazione di frutta biologica o ottenuta da coltivazioni di lotta integrata, senza aggiunta di zucchero, non a base di succo concentrato o disidratato, a breve conservazione.

## **CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI**

### **Materiali:**

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo, debbono essere solidi, asciutti e puliti e comunque tali da assicurare la perfetta igienicità e conservazione dei prodotti contenuti.

### **Tara:**

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo, non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti ortaggi a foglia (insalate, spinaci, bietole ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

### **Confezionamento:**

Ogni imballaggio deve contenere la stessa varietà di prodotto che sarà posto in strati ordinati e di grandezza omogenea, in nessun caso gli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quello dei prodotti visibili. Sono ammesse variazioni di calibro del 10% sul totale dei pezzi contenuti in ciascun collo rispetto a quello indicato sull'imballaggio.

Ogni imballaggio deve essere provvisto di un'etichetta riportante le seguenti informazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "Q.C." o "prima" ecc.
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti.  
Per gli ortaggi deve essere riportato il numero o il peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

## **TRASPORTO**

- I mezzi di trasporto dei prodotti ortofrutticoli dovranno essere sempre puliti, privi di terra o altro contaminante;
- dovranno essere dotati di adeguati sistemi per la protezione degli ortofrutticoli dalle intemperie e dal vento;
- dovranno consentire il carico e lo scarico "delicato" degli ortofrutticoli nonché, il loro perfetto ancoraggio durante il trasporto, onde limitare al massimo gli urti agenti di lesioni con evidente deprezzamento e calo di serbevolezza.

## **CEREALI IN GRANI**

### **RISO (*Oriza sativa*):**

#### **Caratteristiche generali**

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (secondo la normativa vigente);
- non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione;
- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini;
- non deve contenere (i dati tra parentesi indicano le tolleranze consentite) grani striati di rosso (3%), grani spuntati (5%), ambrati, vaiolati, corpi estranei, deformità naturali ed impurità varietali (10%), (max impurità varietali 5%), rotture (5%)
- non deve essere transgenico.

#### **Caratteristiche organolettiche**

- Non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico;
- deve avere buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino (indicare tempo massimo);
- deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65° (indicare tempo massimo).

#### **Confezionamento**

- Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, idonei per il contatto con alimenti, senza difetti e rotture, protetto da qualsiasi causa di insudiciamento;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

#### **Tipologie utilizzate**

- **Riso parboiled** (ambra o avorio) proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Riso semintegrale** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;

### **ORZO (*Hordeum distichum*):**

#### **Caratteristiche generali**

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

#### **Confezionamento**

- L'orzo deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

#### **Tipologie utilizzate**

- **Orzo perlato** proveniente da coltivazioni biologiche o da lotta integrata;

## **MIGLIO (*Panicum miliaceum*):**

### **Caratteristiche generali**

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

### **Confezionamento**

- Il Miglio deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

### **Tipologie utilizzate**

- **Miglio in grani** proveniente da coltivazioni biologiche o da lotta integrata.

## **MAIS (*Zea mais*):**

### **Caratteristiche generali**

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

### **Confezionamento**

- Il Mais deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

### **Tipologie utilizzate**

- **Mais in grani** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Farina di Mais** : Mais giallo (proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata) , ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea.

## **FARRO (*Triticum farrum*):**

### **Caratteristiche generali**

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

### **Confezionamento**

- Il Farro deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

### **Tipologie utilizzate**

- **Farro in grani**, decorticato proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

*Le tipologie di cereali in grani su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **CEREALI IN FARINA e SEMOLA**

### **Caratteristiche generali**

- deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità (farine);

- deve trattarsi di prodotto granulato a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze estranee e impurità (*semole*);
- deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche;
- non deve contenere farine di cereali diversi;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e funghi;
- non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

### Confezionamento

- La farina e la semola dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture;
- le confezioni di farina e semola dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e la scadenza.

### Tipologie utilizzate

- **Farina di grano tenero tipo "0"** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Farina di grano tenero tipo "00"** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Farina di grano tenero integrale** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata (non deve essere addizionata di crusca artificialmente);
- **Semola di grano duro** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Semolino di grano duro** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata;
- **Cous - Cous** proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## PANE

### Caratteristiche generali

- Deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la normativa vigente.
- gli sfarinati impiegati devono avere caratteristiche indicate nella stessa legge;
- il contenuto in umidità deve essere quello indicato nella stessa legge, variabile per pezzatura;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e rigenerato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali, funghi.

### Caratteristiche organolettiche

#### Il pane deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio la crosta dovrà avere consistenza croccante e dovrà sbriciolarsi, ma rimanere aderente alla mollica;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).

### Confezionamento

- Il pane dovrà essere confezionato singolarmente;
- deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data della consegna;
- il trasporto dalla produzione al destinatario dovrà avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura (con areazione protetta), e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- stessa norma vale anche per il trasporto dal centro di cottura ai punti mensa.

### Tipologie utilizzate

- **Pane comune:** prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, sale, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 50;
- **pane toscano:** prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane integrale:** prodotto con farina integrale biologica, acqua, lievito naturale, sale, non addizionato artificialmente di crusca, confezionato singolarmente, in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane grattato:** proveniente esclusivamente da pane comune.

*Le tipologie di pane su esposte si intendono ottenute con farine provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **PIADINA**

### **Caratteristiche generali**

- deve essere ottenuta con farina di grano tenero (proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale, olio extra vergine di oliva;
- non deve contenere additivi;

### **Caratteristiche organolettiche**

- deve essere priva di odori o sapori anomali;
- deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore;
- deve essere di giusta salatura;

### **Confezionamento**

- deve essere confezionata in sacchetti di plastica per alimenti;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente;
- deve trattarsi di prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 gg. dalla produzione;

### **Tipologie utilizzate**

- **Piadina con olio extra vergine** di oliva a breve conservazione;
- **Piadina semintegrale** con olio extra vergine di oliva a breve conservazione;

*Le tipologie di piadina su esposte si intendono ottenute con farine provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E BISCOTTI SECCHI**

### **Caratteristiche generali**

- devono essere ottenuti con farina di grano tenero (preferibilmente proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva o di altro olio di semi (monoseme) indicato in etichetta;
- non devono contenere additivi;
- devono essere prodotti in conformità alla normativa vigente;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

### **Caratteristiche organolettiche**

- devono essere privi di odori o sapori anomali e sgradevoli;
- devono essere freschi, friabili e croccanti

### **Confezionamento**

- devono essere confezionati in sacchetti chiusi e non devono presentare difetti;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente;

### **Tipologie utilizzate**

- **Crackers** con olio extra vergine di oliva;
- **fette biscottate** con olio di arachide o girasole;
- **biscotti secchi** con olio di arachide o girasole.

*Le tipologie di crackers su esposte si intendono ottenute con farine provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **PASTA**

### **Caratteristiche generali**

- Deve trattarsi di prodotto di qualità superiore (catering);
- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua;
- deve rispondere ai requisiti indicati dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche;
- deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini.

### **Caratteristiche organolettiche**

- deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa;
- deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
  - tempo di cottura indicato per tipo e formato;
  - resa, intesa come aumento di peso in cottura;
  - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma;
  - l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo;
  - tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

### **Confezionamento**

- La pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti, senza difetti o rotture;
- sulla confezione deve essere riportata l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- gli involucri trasparenti dovranno essere posti in scatoloni di cartone, etichettati ai sensi della normativa vigente, a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento.

### **Tipologie utilizzate**

- **Pasta secca** di semola di grano duro in diversi formati;
- **pasta secca** di semola di grano duro **all'uovo**: prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova fresche per Kg. di semola;
- **pasta secca** di semola di grano duro **integrale** prodotta con grano biologico senza addizionamento artificiale di crusca.
- **pasta fresca** di farina di grano tenero a breve conservazione (gnocchi di patate e strozzapreti);
- **pasta fresca all'uovo** di farina di grano tenero a breve conservazione (tagliatelle, maltagliati, quadrettini, formato per lasagne e cannelloni);
- **pasta fresca all'uovo** di grano tenero **ripiena** breve conservazione (ravioli e tortelloni ricotta e spinaci, tortellini o cappelletti al formaggio);

*Le tipologie di pasta su esposte si intendono ottenute con farine provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

### **Caratteristiche generali**

- E' il prodotto ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive (*Olea europea*), senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (secondo la normativa vigente).

## Caratteristiche organolettiche

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato intenso;
- sapore: fruttato, piccante e leggermente amaro o dolce (a seconda delle zone e cultivar di provenienza) che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente;
- acidità espressa in acido oleico massimo 1%;

## Confezionamento

- dovrà essere effettuato in contenitori da uno/cinque litri riportanti l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

## Tipologie utilizzate

- **Olio extra vergine** di oliva a **denominazione di origine controllata**
- **Olio extra vergine** di oliva proveniente da aziende agricole biologiche con **spremitura a freddo**.

## OLIO DI ARACHIDE

### Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente e dalla pressione meccanica dei semi di arachide (*Arachis ipogea*) e successivamente sottoposto a processo di raffinazione (secondo normativa vigente);
- deve essere esente da coloranti aggiunti.

### Caratteristiche organolettiche

- deve essere limpido, brillante, di colore paglierino chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline;
- non deve avere acidità superiore al 4%;
- non deve avere odori disgustosi come di rancido, di putrido, fumo, muffa, verme.

### Confezionamento

- I contenitori non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna;
- la banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento alla normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- i contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza (secondo la normativa vigente);
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

### Tipologie utilizzate

- **Olio di arachide**

*Le tipologie di olio su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## SURGELATI

### Caratteristiche generali

- devono essere prodotti con materie prime che rispondano ai requisiti di legge, ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti (secondo la normativa vigente);
- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente); le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - b) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;

- c) essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- non devono contenere additivi;
- la surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore;
- devono provenire da produzioni nazionali e non transgeniche.

#### **Caratteristiche organolettiche**

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità;
- l'odore e il sapore devono essere quelli del prodotto di origine;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti, né parassiti;
- i pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie;
- i prodotti non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati;
- il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

#### **Confezionamento**

- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente);
- le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - d) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - e) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;
  - f) essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- durante il trasporto deve essere assicurato il costante mantenimento della catena del freddo ( $T < -18^{\circ}\text{C}$ ), sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente.

#### **Tipologie utilizzate**

- **PRODOTTI VEGETALI BIOLOGICI:** aromi, asparagi verdi, bietola erbetta, carote intere baby, carote a rondelle, cavolfiori a rosette, carciofo (cuori), fagioli borlotti, fagiolini finissimi, funghi champignon, legumi misti, melanzane grigliate, minestrone, peperoni grigliati, piselli finissimi, spinaci, zucchine a rondelle, zucchine alla griglia.
- **PASTA BIOLOGICA:** gnocchi di patate, maltagliati, pasta per lasagne e cannelloni, quadrettini, ravioli o tortelloni con ricotta e spinaci, strozzapreti, tagliatelle, tortellini o cappelletti al formaggio.

*Le tipologie di pasta su esposte si intendono ottenute con farine provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **GELATI**

#### **Caratteristiche generali**

- deve trattarsi di prodotto convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo, ottenuto dal latte, crema, uova, zucchero che ne costituiscono la base e da altri ingredienti che ne determinano il gusto.

#### **Caratteristiche organolettiche**

- devono avere consistenza omogenea;
- non devono essere presenti cristalli di ghiaccio;
- non devono presentare muffe superficiali e alterazioni della consistenza e del sapore.

#### **Confezionamento**

- devono essere venduti in confezioni sigillate ed etichettate ai sensi della normativa vigente;
- il confezionamento e le modalità di trasporto devono garantire il controllo della carica microbica prevista dalla normativa vigente;
- la conservazione ed il trasporto devono avvenire alla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$ .

#### **Tipologie richieste**

- **coppette** panna e cioccolato grammi 70 - 100;
- **coppette** panna e fragola grammi 70 - 100;
- **gelato con biscotto** grammi 70 - 100.

## ALIMENTI CONSERVATI

### Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

### Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

### Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

### Tipologie richieste

- **Aceto** di vino
- **Aceto** di vino balsamico
- **Aceto** di mele
- **Aromi tipo secco** (zafferano puro, salvia, rosmarino, origano, timo, noce moscata intera)
- **Cacao** amaro in polvere
- **Camomilla** in filtri non zuccherata
- **Capperi** sotto sale, sotto aceto
- **Fecola** di patate
- **Funghi** secchi
- **Lievito** (per pizza, per dolci)
- **Marmellata, confettura** di frutta
- **Frutta secca** (noci, pinoli, mandorle sgusciate, uva sultanina)
- **Olive nere/verdi** snocciolate
- **Orzo** solubile
- **Pomodori** (passata, pelati, polpa a pezzi provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata)
- **Sale** (marino, iodato, fino e grosso)
- **Tè**
- **Vanillina**
- **Vino**
- **Zucchero** (semolato, a velo vanigliato)

*Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## ALIMENTI DIETETICI

### Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

### Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

### Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

### Tipologie richieste

- latte di soia;
- yogurt di soia;
- gelato di soia
- pasta senza glutine (di vari formati);
- pane grattugiato senza glutine;
- farina senza glutine;
- fondi per pizza senza glutine;
- biscotti senza glutine;
- cracker, crostini, fette biscottate senza glutine;
- prodotti per la prima infanzia (latte in polvere, crema di riso, pastina, biscotti, liofilizzati, ecc.).

*Le tipologie di prodotti su esposte si intendono prevalentemente ottenute con ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.*

*Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.*

## **ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA**

### **Caratteristiche generali**

- deve avere origine da una falda o giacimento sotterraneo e provenire da una o più sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche, chimiche e microbiologiche particolari indicate nella normativa vigente;
- deve avere una denominazione propria, unica e distinguibile nettamente tra le diverse acque minerali naturali;
- deve essere condizionata in recipienti muniti di dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita, che non eccedano la capacità di due litri;

### **Caratteristiche organolettiche**

- deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali;
- non deve contenere corpi estranei;
- deve rispettare i parametri chimici, fisici e microbiologici di legge.

### **Confezionamento**

- deve essere confezionata in bottiglia di vetro;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

### **Tipologie richieste**

- **Acqua oligominerale**
- **Acqua mediominerale**