



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, Boretana, 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 barbler, 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, Averya, 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, Variegata 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 Lusla, 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, Violaio 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 Fetel, 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, Sangue 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, Ouardi, 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 (*Diospyros 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, picciolo 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 granulare 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 fungini;
- 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, fungini.

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;
- deve essere a cottura completa, in modo da necessitare solo di un semplice riscaldamento in forno;

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 addizionale 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: ripieno 45%; tortellini o cappelletti al formaggi: ripieno 35%);

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

Le tipologie di pasta fresca su esposte possono anche essere di tipo surgelato. (vedi scheda surgelati)

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°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 (ripieno 45%), strozzapreti, tagliatelle, tortellini o cappelletti al formaggio (ripieno 35%).

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°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

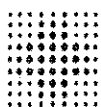
- deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali;
- non deve contenere corpi estranei;
- deve rispettare i parametri chimici, fisici e microbiologici di legge.

Confezionamento

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

Tipologie richieste

- Acqua oligominerale
- Acqua mediminerale



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

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
Area Dipartimentale Sanità Pubblica Veterinaria
Area Dipartimentale Sanità Pubblica U.O SIAN

Via Coriano n° 38 - - Rimini - Tel. 0541-707550 / 707233 - Fax 0541 - 707565 / 707215

**CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE**

A cura del Dott. Luca Baroni – Dietista Carla Biavati

Febbraio 2008

SOMMARIO

Carni bovine.....	Pag. 3
Carni suine.....	Pag. 4
Carni avicole.....	Pag. 5
Carni di coniglio.....	Pag. 6
Uova – Ovoprodotti.....	Pag. 7
Salumi.....	Pag. 9
Latte e derivati.....	Pag. 10
Surgelati.....	Pag. 13
Miele.....	Pag. 15

CARNI BOVINE

Caratteristiche generali

La carne bovina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti autorizzati da Ministero della Sanità secondo la normativa vigente e pertanto riportare il bollo sanitario.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale (pertanto riportare il marchio "carni italiane"), di età inferiore ai dodici mesi.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Riguardo alla conformazione ed allo stato d'ingrassamento, apparterranno alla classe R/2.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 - 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito brillante rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco - candido ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura media; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato; pertanto, oltre alla consistenza soda e compatta, dovrà essere mantenuto il colorito rossastro lucente senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata, nonché le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione R/2, età, provenienza, ecc.); l'Ente sottoporà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido bruno-rossastro o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life di almeno 20 giorni.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture

- ♦ Fettine di bovino adulto taglio posteriore (fesa, noce o scamone);
- ♦ Polpa di bovino adulto taglio anteriore (spalla) per uso spezzatino;
- ♦ Polpa di bovino adulto taglio anteriore (girello) per uso brasato.

CARNI SUINE

Caratteristiche generali

La carne suina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Sanità secondo la normativa vigente e pertanto riportare il bollo sanitario. Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale, classificate A extra o IA (classificazione CEE del 02/10/74), di peso vivo superiore ai 130 Kg.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Ogni confezione dovrà essere provvista di apposita etichetta interna riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché presentare in maniera ben visibile la bollatura conforme.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura.

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una mazzatura scarsa; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata; l'Ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido bruno o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life di almeno 20 giorni.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

CARNI AVICOLE

Caratteristiche generali

Busti di pollo

Saranno ottenuti da volatili da cortile allevati a terra in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale e macellati in uno stabilimento riconosciuto secondo la normativa vigente; essi dovranno riportare il bollo sanitario previsto (CEE/M).

Non saranno accettati prodotti con bollo sanitario CEE/R o contraddistinti con croce obliqua.

La carne dovrà essere ottenuta da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di classe "A" secondo la normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

Dovrà inoltre essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte e, pertanto, all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.

La carne dovrà pervenire al centro di cottura entro e non oltre 48 ore dalla macellazione (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì).

Fesa tacchino, Petti di pollo

Il sezionamento dovrà avvenire in laboratori autorizzati ai sensi della normativa vigente ed il prodotto, regolarmente confezionato ed etichettato, dovrà riportare in maniera ben visibile il bollo CEE/S.

Caratteristiche organolettiche

Le carcasse dovranno essere fresche, "a busto", eviscerate, senza le frattaglie, integre, pulite, prive di odori atipici e di colorazioni anomale, esenti da tracce di sangue di una certa entità, prive di ossa sporgenti e di gravi contusioni, tagli o lacerazioni; dovranno inoltre avere una buona conformazione, carni sode, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, come pure le cosce.

La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.

La pelle dovrà presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogenea, elastica non dissecata, pulita, senza penne, spuntoni o piume.

Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Le cartilagini delle articolazioni dovranno essere integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

Modalità di trasporto

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale in contenitori di cartone paraffinato per alimenti; è vietato l'uso di cassette di plastica.

La carne dovrà essere accompagnata da un documento commerciale riportante il n° di riconoscimento comunitario, l'AUSL di competenza ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata.

L'ente sottoporà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i seguenti limiti microbiologici di accettabilità igienica:

Carica microbica mesofila	< 1.000.000	UFC/g	
Enterococchi	< 100		UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g	
Escherichia coli	< 50	UFC/g	
Staphilococco aureus	< 100		UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10	UFC/g	
Salmonella	assente		
Listeria	assente		
Sostanze inibenti	assenti		

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

Sarà tollerato un numero limitato di piccole penne, spuntoni e filopiume in corrispondenza del petto, coscie, codriolo e sulle ali.

Ogni inconveniente che si dovesse mostrare a carico delle confezioni, permetterà all'ente di respingerle all'origine.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

CARNI DI CONIGLIO

Caratteristiche generali

Le carni dovranno provenire da animali allevati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellati in uno stabilimento autorizzato secondo la normativa vigente; le carni dovranno riportare il bollo sanitario previsto.

Il sistema d'imballaggio usato dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici.

Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carcasse appartenenti alla categoria dei riproduttori.

Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare, nella cavità del bacino ed attorno al rene; la resa in carne magra non dovrà essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

Le carcasse dovranno essere private degli organi della cavità toracica, mentre fegato, rene e capsula adiposa renale, faranno parte della carcassa solo se unite a questa dalle proprie connessioni anatomiche; saranno inoltre private degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica.

I grossi gruppi muscolari delle coscie, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari.

Non sono ammessi frammenti d'osso.

Riguardo alla richiesta della coscia con annessa la regione lombare, non dovranno essere presenti vertebre toraciche o segmenti di costola; inoltre la sezione della lombata dovrà essere perpendicolare al rachide e non a forma di V. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi.

Le carni dovranno essere confezionate a regola d'arte e pertanto all'interno della confezione non dovrà essere presente liquido o altro materiale estraneo al prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda.

Modalità di trasporto

La carne di coniglio dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale ed essere accompagnata da un documento commerciale riportante il bollo sanitario ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

La carne dovrà essere trasportata con automezzi autorizzati e mantenuta ad una temperatura al cuore del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata.

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

L'ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i seguenti limiti microbiologici di accettabilità igienica:

Carica microbica mesofila	< 1.000.000	UFC/g
Enterococchi	< 100	UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
Staphilococco aureus	< 100	UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10	UFC/g
Salmonella	assente	
Listeria	assente	
Sostanze inibenti	assenti	

Saranno respinte quelle partite che manifestino, sulle superfici esterne ed interne, tracce di vischiosità accompagnata da odore acre e pungente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

UOVA-OVOPRODOTTI

Caratteristiche generali

Uova fresche

Dovranno essere conferite al centro di cottura solo uova di gallina di categoria "A", classificate "L" (peso compreso tra i 63 ed i 73 grammi), prodotte da galline alimentate esclusivamente con prodotti di origine vegetale.

La classificazione e l'imballaggio, eseguiti secondo la normativa vigente e successive modifiche, dovrà avvenire in centri d'imballaggio autorizzati secondo la normativa vigente.

Sulla fascetta dell'imballaggio sarà riportata, in maniera ben visibile, la data di vendita raccomandata nonché la dicitura "da conservare in frigo dopo l'acquisto".

Le uova saranno confezionate in piccoli o grandi imballaggi; non sono ammesse uova sfuse.

Ovoprodotti

Dovranno essere conferite solo uova sgusciate fresche (c.d. misto d'uovo) ottenute da uova di gallina atte al consumo alimentare, confezionate in tetrabrik da 1 Kg. presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

L'ovoprodotto dovrà essere sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento, riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici richiesti dal succitato decreto.

Sulla confezione dovrà essere impresso, oltre a regolare etichettatura, il bollo sanitario.

Caratteristiche organolettiche

Uova fresche

Il guscio dovrà essere normale ed integro; la camera d'aria, immobile non dovrà essere superiore ai 6 mm.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo dovrà essere visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente; non si dovrà allontanare sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo, non dovranno essere presenti corpi estranei.

Il germe dovrà avere sviluppo impercettibile.

Le uova non dovranno avere odori e sapori anomali, non dovranno essere presenti muffe.

Ovoprodotti

Non dovranno avere odori e sapori anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

La confezione non dovrà presentare segni di bombaggio.

Modalità di trasporto

Le uova fresche e l'ovoprodotto dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei; in particolare per l'ovoprodotto è richiesto il mantenimento della temperatura del prodotto non superiore a + 4°C.

Modalità di controllo

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'attività di autocontrollo dello stabilimento di produzione.

L'Ente sottoporà periodicamente i prodotti in oggetto ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

Saranno respinte all'origine, previa comunicazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente, le confezioni di uova che:

- ♦ presentino segni d'invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;
- ♦ risultino, in maniera maggiore od uguale al 2%, imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- ♦ il peso di una o più uova campione sia inferiore a 63 grammi;
- ♦ siano imballate da più di tre giorni alla data della consegna.

Le eventuali analisi microbiologiche eseguite sull'ovoprodotto, dovranno essere conformi ai parametri stabiliti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste:

Uova fresche biologiche

Ovoprodotto biologico

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.

SALUMI

Caratteristiche generali

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti dalla normativa vigente.

Prosciutto crudo "Parma"

Dovrà essere conforme alle normative relative alla denominazione di origine del prosciutto "Parma" ed avere un peso compreso tra gli 8 ed i 9 Kg. (comunque non inferiori ai 7 Kg.); la stagionatura dovrà essere di almeno dodici mesi e contrassegnata con placca metallica apposta nella regione del garretto.

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Ogni singolo prosciutto, oltre alla bollatura CEE, dovrà riportare sulla cotenna il marchio a corona a 5 punte impresso a fuoco riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione.

La forma esteriore del prosciutto dovrà essere tondeggiante a "coscia di pollo", priva della parte distale (piedino).

Prosciutto cotto

Dovrà essere di coscia di suino di prima qualità, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg., allevato e macellato in territorio nazionale.

Dovrà essere ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura con superficie asciutta e termine minimo di conservazione superiore a quattro mesi.

Il peso sarà compreso tra i 7 ed i 9 Kg.; è permessa la parziale presenza di cotenna (c.d. mezza cotenna).

Non sarà permessa la presenza di polifosfati; l'aggiunta di caseinati è concessa in misura non superiore al 2% (richiedere prosciutto cotto senza quest'ultimo additivo, per la somministrazione a consumatori intolleranti al latte e derivati).

Speck

Bresaola della Valtellina

Dovrà essere prodotta e commercializzata in pezzatura unica, ricavata dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di vitellone o manzo.

Il prodotto finito, di pezzatura compresa tra i 2 ed i 4 Kg., dovrà essere ottenuto con il sistema conservativo a sale, cui segue un periodo di stagionatura di alcuni mesi (in conformità con la pezzatura) in ambiente naturale, per una lenta essiccazione.

La superficie esterna sarà ricoperta da un involucro artificiale oppure il prodotto sarà confezionato sotto vuoto.

Caratteristiche organolettiche

Prosciutto crudo "Parma"

Il colore al taglio sarà fra il rosa ed il rosso, inframezzato, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse. L'aroma dovrà essere fragrante e caratteristico, di sapore delicato e dolce.

Prosciutto cotto

Dovrà presentarsi ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura.

La carne dovrà avere colore rosa chiaro; il grasso, di colore bianco, dovrà essere sodo e ben refilato.

Speck

Bresaola della Valtellina

La superficie esterna dovrà essere completamente priva di grasso, di consistenza carnosa; la sezione sarà uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso-bruno.

Modalità di trasporto

I prodotti dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "al cuore" del prodotto non superiore ai 7° C.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto e riportare, oltre alla bollatura sanitaria prevista, l'etichettatura conforme secondo la normativa vigente.

Modalità di controllo

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'attività di autocontrollo dello stabilimento di confezionamento.

L'Ente sottoporà periodicamente i prodotti in oggetto ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna, sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il peso del prodotto; ogni inconveniente che dovesse mostrarsi a riguardo, permetterà all'ente di respingere la merce.

Saranno respinti all'origine anche i **prosciutti crudi** che, per la scarsa consistenza della carne e dei grassi ed il colorito particolarmente chiaro, risultino non completamente maturi.

Sarà respinta all'origine la **bresaola** che alla superficie di sezione metta in evidenza infiltrazioni di tessuto connettivo adiposo con aspetto reniforme, che abbia odore pungente o acre, che manifesti differenza della consistenza tra la parte

centrale e quella periferica, che dopo parziale utilizzo mostri una "spruzzatura" di piccoli punti molto ravvicinati (immagine di polvere biancastra) riferibile ad un eccesso di sale; sarà inoltre respinta la **bresaola** sottovuoto che presenti sierosità all'interno della confezione.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

Prosciutto crudo "Parma"

Prosciutto cotto

Speck

Bresaola della Valtellina

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.

LATTE E DERIVATI

Caratteristiche generali

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati secondo la normativa vigente ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

Latte

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato biologico e latte intero UHT biologico, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.

Dovrà essere esente da difetti quali una cattiva conservazione, colorazioni anomale, presenza di impurità ed evidenti alterazioni di gusto e sapore; non dovranno essere presenti ammaccature o rigonfiamenti delle confezioni.

Yogurt

Dovrà essere conferito yogurt intero biologico e yogurt intero biologico alla frutta, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Dovrà essere ottenuto da latte vaccino fresco intero fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni secondo la normativa vigente.

Dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

Il prodotto non dovrà contenere additivi quali conservanti, coloranti ed antiossidanti.

Formaggi

Dovrà trattarsi di prodotti biologici di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto; dovranno essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado.

Dovranno essere prodotti e confezionati secondo quanto disposto secondo la normativa vigente e conferiti al giusto punto di maturazione, senza infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiore, sfoglie o marciumi.

Non dovranno contenere additivi.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà essere di prima scelta, semigrasso, a pasta dura, cotta, a maturazione lenta, prodotto esclusivamente con latte vaccino; dovrà risultare ben stagionato (stagionatura minima 24 mesi).

La forma sarà cilindrica, non deformata, a scalzo leggermente convesso, con facce piane lievemente orlate, di diametro compreso tra i 35 ed i 45 cm., con un'altezza da 22 a 26 cm.; la struttura della pasta sarà minutamente granulosa, la frattura avverrà per scaglie.

L'occhiatura sarà minuta e quasi impercettibile, uniformemente distribuita sull'intero corpo di sezione.

Il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 32%.

Dovrà essere immune da qualsiasi vizio occulto o da difetti, sia interni che esterni, rilevabili sia alla vista che mediante ago o martello.

Ogni forma o parte di essa, dovrà riportare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione ed il codice d'identificazione di chi l'ha prodotto (qualora venga consegnato in pezzature ricavate dalla forma intera, queste dovranno essere confezionate sottovuoto ed essere etichettate conformemente secondo la normativa vigente).

Mozzarella/mozzarella per pizza biologica

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato biologico; il confezionamento sarà eseguito secondo la normativa vigente.

Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

Non dovrà contenere conservanti.

Pecorino

Ottenuto da latte di pecora, avrà pasta soda e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.

Sarà di giusta salatura ed il grasso sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 48%; la stagionatura, in ambiente naturale, dovrà essere di almeno 2 mesi.

Ricotta biologica

Prodotta con latte vaccino od ovino biologici, dovrà essere conferita in confezioni termosaldate; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale.

Stracchino biologico

Ottenuto da latte vaccino intero biologico, sarà a pasta molle con una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; sarà ottenuto con una maturazione di non più di una settimana a temperatura controllata (+4° C).

Dovrà essere confezionato in pani standard e conferito al centro di cottura in confezioni originali con regolare etichettatura.

Caratteristiche organolettiche

Yogurt biologico

Dovrà avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco-latte o tendente al frutto che è stato addizionato.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà avere la pasta di colore paglierino, con occhiatura minuta ed appena visibile; l'aroma ed il sapore dovranno essere caratteristici (fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato).

Mozzarella biologica

Dovrà avere superficie liscia e lucente, di colore bianco porcellanaceo, di sapore delicato lievemente acidulo.

Stracchino biologico

Dovrà avere pasta molle, cremosa, colorito bianco-latte.

Modalità di trasporto

Il latte dovrà essere consegnato al centro di cottura con data di scadenza non inferiore a tre giorni; i prodotti a base di latte altamente deperibili dovranno essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi idonei che mantengano una temperatura costante non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo dello stabilimento di produzione.

L'Ente effettuerà periodici controlli su latte e derivati, ricercando residui di sostanze ad azione farmacologica, ormonica, antibiotica, nonché analisi microbiologiche per la ricerca di germi patogeni.

Saranno respinti all'origine i prodotti le cui confezioni dovessero mostrare inconvenienti, nonché i prodotti che presentino difetti quali rammollimento, gessosità, colorazione ed odori anomali, gonfiori, macchie, marciumi, infestazioni parassitarie.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

- Latte Intero Pastorizzato Biologico

- Latte UHT biologico
- Yogurth Intero Biologico
- Yogurth Intero Biologico alla frutta
- Parmigiano Reggiano stagionatura non < 24 mesi
- Parmigiano Reggiano Biologico stagionatura non < 24 mesi
- Parmigiano Reggiano stagionatura non < 36 mesi
- Parmigiano Reggiano Biologico stagionatura non < 36 mesi
- Formaggi freschi Biologici (Caprino, casatella, mozzarella ad ovolotti da 30/40/50 grammi, mozzarella da 60 grammi, mozzarella per pizza, ricotta di latte vaccino, ricotta di latte ovino, squaquerone, stracchino)
- Formaggi semistagionati Biologici (caciotta di latte vaccino, caciotta di latte ovino, edamer, fontina, pecorino)

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

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparati e preparati in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione.

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

L'etichettatura dovrà essere conforme secondo la normativa vigente.

Prodotti ittici

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, oltre al bollo CEE, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale. Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

Filetti di platessa surgelati

Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle e glassatura inferiore al 20%; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5 - 10 Kg.

La colorazione sarà bianco-avorio.

Filetti di merluzzo surgelati

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle né lisce, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Code di rospo surgelate

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

Filetti di halibut surgelati

Saranno ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, scodato, sezionato longitudinalmente dopo essere stato despinato completamente; dovranno essere interi, con glassatura a velo, confezionati in pani da 5 - 10 Kg., interfogliati.

Dovranno evidenziare la regolare venatura trasversale che li caratterizza e cioè sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, a forma di V, con colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo (tali sepimenti tenderanno ad avvicinarsi verso la parte caudale).

La lunghezza sarà compresa tra i 25 - 40 cm e la pezzatura tra 120 - 220 gr. (compresa la glassatura).

Saranno confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F. ed in cartoni sigillati.

Seppia surgelata

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano - bruno, potrà essere presente la pelle.

Calamaro surgelato

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco - latte; la sezione della pancia sarà spessa.

Gambero tipo "Ecuador" surgelato

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

Vongole surgelate

Ottenute da vongole *Chamalea Galina*, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo CEE.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Modalità di trasporto

I prodotti ittici dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza quindicinale ed accompagnati da un documento di trasporto in cui dovranno figurare la denominazione del prodotto, gli ingredienti, il lotto, la data di confezionamento ed il t.m.c., il paese speditore, il nome e l'indirizzo del produttore e del distributore, il peso netto, nonché le norme per la conservazione e l'utilizzazione.

Le confezioni non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo dello stabilimento di produzione; l'Ente sottoporrà periodicamente i prodotti ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

Al momento della consegna i prodotti ittici dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni ed odori anomali, residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe od altri corpi estranei; saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

- Filetti di platessa surgelati
- Filetti di merluzzo surgelati
- Coda di rospo surgelata
- Filetti di halibut surgelati
- Seppia surgelata
- Calamari surgelati
- Gamberi tipo ecuador surgelati
- Vongole "*Chamalea Galina*" surgelate

MIELE

Dovrà essere confezionato in contenitori chiusi recanti l'indicazione "miele vergine integrale"; dovrà essere prodotto in territorio nazionale.

Il prodotto non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione quali muffe, insetti o parti d'insetti, covate e granelli di sabbia.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

In particolare il miele non dovrà aver iniziato alcun processo di fermentazione e non essere stato sottoposto a trattamento termico (che inattiverebbe o distruggerebbe gli enzimi presenti).

Non deve contenere residui di antiparassitari, pesticidi ed anticrittogamici.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni e l'idoneità delle etichette.

Verranno respinte le confezioni con meno di tre mesi di validità.

Il Miele proveniente da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovrà essere accompagnato 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.