

Allegato 3

S C H E D E M E R C E O L O G I C H E

POLLO CONGELATO/SURGELATO

Devono appartenere alla classe A/B

Devono soddisfare i seguenti requisiti minimi e risultare:

Integri tenuto conto della presentazione

Puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia e da sangue

Privi di odori atipici

Privi di ossa rotte sporgenti

Privi di ecchimosi gravi

Per rientrare nella classe A le carcasse ed i tagli di pollame devono avere una buona conformazione con petto ben sviluppato e cosce carnose. Devono presentare inoltre un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce.

Il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciatura da congelamento (impallidimento, rancidità, essiccamento, spugnosità) salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti su petto e cosce.

Considerato che la temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi, viene stabilita la temperatura limite -12 gradi alla quale devono essere conservati i prodotti congelati e -18 i prodotti surgelati di carne di pollame.

Le carni di pollame devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione (All.XIV , Reg CE n. 1234/07).

I polli congelati o surgelati possono essere commercializzati soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile (All. VI direttiva 76/211/CEE)

Le carni di pollame congelate o surgelate devono essere presentate in imballaggi preconfezionati contenenti una carcassa di pollame o uno o più tagli di pollame del medesimo tipo o specie classificate secondo le seguenti categorie di peso nominale (quantità di prodotto che l'imballaggio si ritiene debba contenere) riportato obbligatoriamente in etichetta.

Per i tagli:

< 1.100 grammi : per classi di 50 grammi

> 1.100 grammi : per classi di 100 grammi.

CARNI AVICUNICOLE (POLLAME)

OBIETTIVO: fornitura di carni di pollame.

ALLEVAMENTO: I polli devono essere allevati nel rispetto del benessere animale ed in modo tale che la crescita e l'irrobustimento della struttura ossea sia del tutto naturale. E' richiesto l'allevamento "a terra". L'eta' di allevamento è di 50 - 80 gg. c.a.

MACELLAZIONE: rispetto delle condizioni del benessere degli animali alla macellazione.

Le strutture e le tempistiche devono essere organizzate in modo tale da minimizzare lo stress per gli animali.

Devono essere scaricati, tenuti separati dalla zona abbattimento e mantenuti il meno possibile all'interno delle idonee gabbie di plastica.

Il personale, appositamente addestrato, deve prelevare gli animali in modo tale da creare loro il minor disagio possibile.

SEZIONAMENTO e LAVORAZIONE: Dopo lo stoccaggio in cella frigorifera, tutte le attività di lavorazione delle carcasse devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano

infiaciare la qualità del prodotto.

MODALITA' FORNITURA: Le parti sezionate (es. petti) devono essere in confezioni sottovuoto e con scadenza non superiore a 5 gg.

I polli "sfilati" o tradizionali o quelli "a busto" devono essere stati prodotti non più di 3 gg prima e conferiti in contenitori chiusi protetti con involucro cartaceo riportanti l'etichetta del fornitore. I tagli richiesti sono:

Petti di pollo con forcella: peso compreso tra i 400 e i 600 g. (il peso della clavicola e della cartilagine non devono incidere per più del 3% del peso complessivo del taglio);

Fusi di pollo con peso compreso tra i 130 e i 170 g.; le sezionate devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Polli a busto (di peso compreso tra i 1.500 e i 2.300 g.): dovranno essere privi di testa e di collo con resezione della terz'ultima vertebra cervicale, zampe tagliate sotto di un cm. all'articolazione tarsica; privi di intestino, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio. Dovranno avere grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi nella regione pineale ed in quella della cloaca. La carne dovrà essere di colorito bianco-rosa non flaccida, non infiltrata di sierosità. La pelle dovrà essere pulita, elastica senza penne e piumole, senza ecchimosi e macchie.

TRACCIABILITA': La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni animale, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento (specifica normativa di riferimento).

N.B.

- ✓ Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- ✓ Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, O.M. 26 agosto 2005.

CARNI BOVINE

ALLEVAMENTO: L'età di allevamento ai fini della macellazione è: minimo 14 mesi, massimo di 32 mesi.

SESSO, ETA' degli animali destinati alla macellazione: Maschio e Femmina di età compresa fra i 14 e i 32 Mesi di età

MACELLAZIONE: 1° requisito: rispetto delle condizioni del benessere degli animali alla macellazione, considerato punto indispensabile per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

Le strutture e le tempistiche devono essere organizzate in modo tale da minimizzare lo stress per gli animali.

Devono essere scaricati, tenuti separati dalla zona abbattimento e mantenuti il meno possibile all'interno delle stalle di sosta.

Il personale, appositamente addestrato, deve prelevare gli animali in modo tale da creare il minor disagio possibile agli animali.

La macellazione degli animali deve avvenire secondo le fasi di seguito riportate: stordimento tramite pistola a proiettile captivo, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione, divisione in mezzene, e deposito in cella di refrigerazione.

CLASSIFICAZIONE CARCASSE: Almeno AU3 (maschi < 20 mesi) o EU3 (femmine < 18 mesi) o CU3 (manzi e manzi giovani < 32 mesi)

SEZIONAMENTO e LAVORAZIONE: Dopo lo stoccaggio delle mezzene in cella frigorifera, tutte le successive attività di lavorazione devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano inficiare la qualità del prodotto. La conservazione deve avvenire a T° fra 0 e 4°C

MODALITA' FORNITURA: Le carni devono essere di colore rosso più o meno intenso, consistenza pastosa, grana medio fine, tessitura compatta con scarso connettivo, grasso di copertura bianco avorio, grado di tenerezza rapportato al taglio fornito.

Carne bovina fresca al taglio tal quale, e/o carne bovina fresca preparata in tagli anatomici e confezionata sottovuoto, e/o carne macinata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni sottovuoto devono avere scadenza non superiore a 15 gg.

I singoli tagli dovranno essere mondati dal connettivo di copertura e dal grasso in eccesso e al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

TAGLI RICHIESTI:

Quarto anteriore:

Muscolo – Fesone di spalla – Rotondino di spalla - Arrosto della vena – Punta di petto – Tenerone – Scaramella – Biancostato.

Quarto posteriore:

Primo taglio – Infuori – Fesa – Scamone – Rotondino – Fiocco – Gallinella – Geretto – Sottofileto - Carrè

TRACCIABILITA': Ogni capo bovino o le sue parti, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle norme vigenti, dovrà essere scortato dalla scheda di allevamento.

N.B.

- ✓ Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- ✓ Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1760/2000 e Reg. CE 1825/2000.

CARNI SUINE

ALLEVAMENTO: I suini possono essere allevati in ambienti chiusi rispettando drasticamente le norme sulla densità previste dalla normativa sul benessere animale ed alimentati senza alcuna forzatura ed in modo tale che la crescita e l'irrobustimento della struttura ossea sia del tutto naturale.

L'età di allevamento ai fini della macellazione è di 200-240 gg. c.a ed il peso vivo deve essere di circa 100-110 Kg.

MACELLAZIONE: 1° requisito: rispetto del benessere animale già in allevamento, ma anche durante le fasi di trasporto al macello e alla macellazione, al fine di ottenere prodotti di qualità.

I suini dovranno essere macellati in un impianto il più vicino possibile all'allevamento, al fine di ridurre, per quanto possibile, lo stress degli animali.

Le strutture e le tempistiche devono essere organizzate in modo tale da minimizzare lo stress per gli animali.

Gli animali devono essere caricati e trasportati non più di due ore prima della macellazione.

Devono essere scaricati, tenuti separati dalla zona abbattimento e mantenuti il meno possibile all'interno delle stalle di sosta.

Il personale, appositamente addestrato, deve prelevare gli animali in modo tale da creare il minor disagio possibile agli animali.

La macellazione degli animali deve avvenire secondo le fasi di seguito riportate: stordimento (tramite elettroanestrosi o con CO₂), dissanguamento, scottatura, depilazione, eviscerazione, divisione in mezzene, eventuale toelettatura e deposito in cella di refrigerazione.

Tutte le varie fasi devono essere svolte da personale perfettamente addestrato per garantire una lavorazione il più accurata possibile.

SEZIONAMENTO e LAVORAZIONE: Le attività di sezionamento devono avvenire nella fase immediatamente successiva alla macellazione (c.d. sezionamento "a caldo"). Dopo lo stoccaggio delle carni sezionate in cella frigorifera, tutte le successive attività di lavorazione devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano inficiare la qualità del prodotto.

MODALITA' FORNITURA: Le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta.

Dovranno essere della migliore qualità (classe AA), ottimo stato di conservazione senza presentare segni di invecchiamento.

Le mezzene devono presentare profili convessi e masse muscolari carnose con distribuzione di grasso di

superficie uniforme. Parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. O in confezioni sottovuoto, con scadenza non superiore a 20/30gg.

TAGLI RICHIESTI: Lonza, Magro di Coscia.

TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA': La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento.(scheda di allevamento).

N.B.

- ✓ Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- ✓ Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg.CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg.CE 882/04, Reg. CE 2075/05, Reg. CE 2073/05, D Lgs. N. 158/2006.

PRODOTTI MACINATI FRESCHI (SALSICCIA)

I prodotti devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% ed il grasso non deve essere superiore al 30 - 35 %;
- contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere privi di difetti ed alterazione.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

SALUMI

BRESAOLA

La Bresaola è un prodotto che deve essere ottenuto da carne di bovino, salata e stagionata, e che viene consumato crudo.

La materia prima viene selezionata rigorosamente utilizzando carni provenienti da tutto il mondo e in particolare dal Sud America, ottenuta esclusivamente da bestiame allevato allo stato brado: il più indicato per la produzione della bresaola.

Deve essere ricavato dalla seguente massa muscolare:

- **punta d'anca:** è il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;

La materia prima viene salata a secco e fatta riposare in salamoia per un periodo che va da 10 a 15 giorni, insaccata in budello naturale o artificiale e fatta asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ambientali tali da determinare una lenta e graduale riduzione di umidità del prodotto. Durante l'asciugamento e la stagionatura, che hanno una durata complessiva compresa tra 4 e 8 settimane, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile ed appetibile.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002)

SALAME CRUDO

I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano.

Composizione: Impasto costituito per il 70% da spalla e coscia e da magro di pancetta per il 30%.

Tecniche di elaborazione: Carne tritata nel tritacarne con grana n.° 8 (anche di più o di meno, dipende). Aggiunta di aromi (aglio, pepe nero spaccato e fino), sale e conservanti (salnitro) e impastamento nell'impastatrice orizzontale.

Passaggio all'insacchiera verticale idraulica, pressando bene l'impasto per evitare sacche d'aria.

Riempimento dei budelli di bovino (torte 50+). Tali budelli all'arrivo in laboratorio sono sotto sale e perciò vengono lavati in acqua fredda e poi lasciati un po' in acqua e aceto.

Da ciascun budello si formano più cacciatori, legati con legatura doppia con spago e appesi alla gancera.

Sgocciolamento e asciugatura in cella a temperatura di 23° C per 4 ore, 20-21° C per 12 ore con U.R. 50%, poi ogni 24 ore si abbassa la temperatura di 1° C e si aumenta l'umidità in modo graduale sino ad arrivare al 7° giorno con U.R. 75%. Questa variazione di temperatura e umidità fa diventare rosso il salame e fa comparire la muffa superficiale, oltre che conferire l'aroma.

I salami vengono tolti dalla cella e spazzolati, messi in cella di stagionatura a 11-13° C con 75% U.R. per un tempo variabile a seconda del gusto (subito o dopo 3-4 giorni).

La stagionatura non deve essere inferiore a 25 giorni.

Il prodotto ha una perdita in peso del 20-25%.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve:

- pesare normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- avere tempi di stagionatura superiore a mesi 12;
- possedere un tenore di umidità della parte magra non superiore al 59/64%;
- avere un colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere il grasso che non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- avere un aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- essere marchiato Parma o San Daniele in modo conforme alla normativa vigente.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

PRODOTTI FRUTTICOLI

La frutta deve essere di stagione, fresca, pulita e selezionata, deve essere matura fisiologicamente, **privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98))**, integra delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I frutti devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del **decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)**, pertanto la frutta deve essere di 1° categoria.

Il grado di maturazione della frutta, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che:

- ✓ abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- ✓ portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- ✓ siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocciniglie aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di recente raccolta;
- 2) essere indicata chiaramente la provenienza di coltivazione; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- 3) essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- 4) essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- 5) essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- 6) non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- 7) essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- 8) essere pulita esente da foglie;
- 9) essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- 10) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- 11) privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e successive modificazioni;
- 12) essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- 13) rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339 e successive modificazioni.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 e O.M. 18 luglio 1990 e successive modificazioni.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, Golden delicious, Starking delicious, Red delicious, Jonagold.

Cultivar richiesto per le pere: S.Maria, Williams, Abate fetel, Madernassa.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche, uva

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserite. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

In particolare quando si prevede l'utilizzo della buccia dei limoni e delle arance questi non devono essere stati trattati in superficie.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Per quanto riguarda gli ortaggi e la frutta, si fa riferimento alla stagionalità del prodotto, osservando il seguente calendario.

MESE	FRUTTA
GENNAIO	Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo, cachi.
FEBBRAIO	Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo, cachi.
MARZO	Arancia, kiwi, mandarino, mela, pere.
APRILE	kiwi, mela, pere
MAGGIO	Ciliegia, fragola, mela
GIUGNO	Albicocca, ciliegia, fragola, pesca, ribes, susina
LUGLIO	Albicocca, anguria, melone, pera, pesca, ribes, susina
AGOSTO	Anguria, mela, melone, pera, pesca, susina, uva.
SETTEMBRE	mela, melone, pesche, pera, susina, uva.
OTTOBRE	Caco, mela, pera, uva.
NOVEMBRE	Arancia, caco, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera
DICEMBRE	Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo

ORTAGGI

Gli ortaggi possono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono essere di I° categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (scudetti di cocciniglie aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.); - presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione appartenenti alla prima categoria.

La verdura deve:

- ✓ avere chiaramente indicata la provenienza di coltivazione;
- ✓ presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- ✓ appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- ✓ essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
- ✓ essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- ✓ non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- ✓ essere priva di umidità esterna anormale;
- ✓ essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- ✓ avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- ✓ essere del tutto priva di residui antiparassitari e comunque nei limiti delle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- ✓ essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- ✓ essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;

La patata, la cipolla e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quarto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, numero di colli, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE:

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

ORTAGGI A BULBO:

Cipolle

Le cipolle devono essere, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO:

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di ustioni da irradiazione solare, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucche

Nella varietà delle cucurbitacee quella più frequente ed utilizzata è la zucca gialla. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

La zucca potrà essere fornita intera o, per piccole quantità, in tagli confezionati secondo la normativa vigente al riguardo.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) non appassite e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente

danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

ORTAGGI A SEME:

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE:

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: inflorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO:

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

TUBERI E RADICI:

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; **ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.**

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (CAVOLI, ERBETTE, CATALOGNE, SPINACI, VERZE, SEDANO, INDIVIA, LATTUGA, INSALATA IN GENERE, PREZZEMOLO, BASILICO)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrizioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Non devono avere una colorazione tendente al giallo.

Per quanto riguarda gli ortaggi, si fa riferimento alla stagionalità del prodotto, osservando il seguente calendario.

MESE	ORTAGGI
GENNAIO	Bietola, broccoli, cardi, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, spinaci, verza, zucca
FEBBRAIO	Bietola, broccoli, cardi, cavolfiore,

	cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, scarola, spinaci.
MARZO	Asparagi, bietola, broccoli, carciofi, cavolfiore, cipolline, fagiolini, finocchi, indivia, porro, radicchio, scarola, spinaci.
APRILE	Asparagi, carciofi, carote, cipolline, patata, porro, ravanello
MAGGIO	Asparagi, carote, cicoria, cipolline, fagiolini, fave, patata, piselli, ravanello, rucola
GIUGNO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, fave, patata, piselli, pomodoro, radicchio, ravanello, rucola, zucchini.
LUGLIO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchio, ravanello, rucola, zucchini
AGOSTO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, verza, zucca, zucchini
SETTEMBRE	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca, zucchini
OTTOBRE	Carote, cicoria, lattuga romana, melanzana, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca
NOVEMBRE	Bietola, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, lattuga romana, porro, spinaci, verza, zucca
DICEMBRE	Bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, porro, spinaci, verza, zucca

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

OBIETTIVO: fornitura di prodotti ittici congelati o surgelati che rispettino le condizioni del benessere degli animali durante la fase di allevamento e di pesca.

SPECIE/PEZZATURE:

- ✓ Platessa: pezzatura tra i 120 e i 150 grammi
- ✓ Seppioline: pezzatura tra i 40 e i 60 grammi
- ✓ San Pietro: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi
- ✓ Nasello: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi
- ✓ Filetti cuore di merluzzo: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi circa
- ✓ Filetti di merluzzo: pezzatura tra i 100 e i 130 grammi circa

PESCA/ALLEVAMENTO: Prodotto di provenienza nazionale od estera. Solo soggetti adulti

ALIMENTAZIONE: Per i prodotti ittici d'allevamento in Italia l'alimentazione fornita agli animali deve essere costituita prevalentemente da materie prime prodotte in Italia.

E' composta da: farine proteiche, integratore vitaminico-minerale. Tutti i componenti sono OGM free secondo la normativa vigente.

LAVORAZIONE: 1° requisito: rispetto delle condizioni del benessere degli animali durante la fase di pesca. Il pescato non deve mai subire un'interruzione nella catena del freddo. Il trasporto deve essere effettuato con idonei mezzi refrigerati che possano attestare il rispetto della catena del freddo lungo tutto il trasporto (procedura nel manuale di autocontrollo). Tutte le varie fasi devono essere svolte da personale perfettamente addestrato che, se del caso, interviene manualmente per garantire una lavorazione il più accurata possibile.

MODALITA' FORNITURA: I prodotti congelati o surgelati devono essere conferiti in confezioni originali chiuse. I filetti devono essere accuratamente toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle. Non deve inoltre essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento. La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Allo scongelamento la polpa deve presentare odore fresco, colore vivido e lucente, consistenza soda. I pesci non devono infatti sviluppare odori sgradevoli e conservare una consistenza e odore di pesce fresco di appartenenza. Le perdite di sgocciolamento non devono superare il 5%. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da una cattiva tecnica di lavorazione.

TRACCIABILITA': Attraverso il lotto di produzione deve essere possibile risalire alla aree di produzione o di pesca dei prodotti.

N.B.

- Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 2065/01, Decreto 22 marzo 2002.

OMOGENEIZZATI

Sono prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono soggetti al D.L. n. 111 del 27-1-1992 e D.P.R. n. 578 del 30-5-53 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, coloranti e aromi, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Le confezioni da 80 g devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Gli omogeneizzati di carne (**agnello, coniglio, pollo, tacchino, cavallo, manzo, vitello, prosciutto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) non devono contenere glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM.

Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Si richiedono anche omogeneizzati di carne (**vitello o manzo, pollo, prosciutto cotto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) senza sale aggiunto, né glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM.

Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.

Gli omogeneizzati di frutta (**mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista**) non devono contenere glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM.

Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Si richiedono anche omogeneizzati di frutta (mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista) senza zucchero aggiunto, né glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM.

Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le paste alimentari devono essere poste in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, da kg. 2, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della L. 04.07.1967 n. 580, è tollerata una differenza massima del 2%.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere preparate in uno stabilimento in possesso di bollo CEE;
- essere preferibilmente confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a +75°C per 30» o stabilizzate con trattamento di essiccazione;
- se sottoposte a trattamento di essiccazione, con umidità residua non superiore al 12,5%;
- nel caso di paste fresche, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- essere in possesso di scheda tecnica, con chiara identificazione del rapporto tra pasta e ripieno, in cui si certifichi la provenienza delle carni.

PASTE FRESCHE RIPIENE

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI CARNE

La sfoglia dei ravioli deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da carne bovina, carne suina, spinaci, riso, grana padano o parmigiano reggiano, verdure e uova. Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 3% riferite al ripieno. Non sono ammesse aggiunte di conservanti, glutammato monopodico e di aromi non naturali.

Sul prodotto finito la percentuale di carne non dovrà essere inferiore al 30%.

In riferimento al ripieno la carne bovina non dovrà essere inferiore a quella suina.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda

ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g
- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, dovranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Il produttore di pasta fresca ripiena dovrà avere lo stabilimento/ditta ubicato in provincia di Asti, nella regione Piemonte, in Italia.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI MAGRO

La sfoglia degli agnolotti deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da ricotta, spinaci e/o bietole, grana padano o parmigiano reggiano (non inferiore al 10%) e uova.

Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 4% riferite al ripieno.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale su 4 u.c. 100.000/g

- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

GNOCCHI

Dovranno essere prodotti preferibilmente con patate, farina tipo 00, con o senza l'aggiunta di uova.

E' indispensabile l'utilizzo di almeno il 20% di patate fresche.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- ✓ Buona tecnica di fabbricazione;
- ✓ Devono essere esenti da odori, sapori anomali dovuti ad irrancidimento e/o tecniche scorrette di conservazione;
- ✓ Non devono contenere grassi vegetali idrogenati;
- ✓ Non devono contenere conservanti;
- ✓ L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

TORTELLINI

La sfoglia dei tortellini deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da prosciutto crudo (non inferiore al 35%), carne di vitello, carne suina, parmigiano reggiano e/o grana padano (non inferiore al 20%) e uova.

La carne di vitello non dovrà essere inferiore a quella suina.

La quantità di pan grattato non dovrà essere superiore al 8% riferita al ripieno.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g
- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

PASTE SECCA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

E' denominata "pasta di semola di grano duro" il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nel DPR. 187/01 capo II art. 6:

- Umidità massima 12,50%
- ✓ Ceneri su sostanza secca massimo 0,90%
- ✓ Proteine minimo 10,50%
- ✓ Acidità massima 4 gradi su 100 parti.

La pasta deve avere:

- Colore omogeneo giallo chiaro,
- Odore e sapore gradevoli,
- Frattura vitrea,
- Non deve essere colorata artificialmente,
- Deve resistere alla cottura per 18' o 28' senza spaccarsi, né spappolarsi e senza produrre liquidi di coloratura eccessivamente lattiginosi.

Dopo cottura la pasta dovrà essere translucida, elastica, leggermente gialla, aumentata di volume e consistente.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere;
- Bollatura o bolle d'aria;

- Spezzatura o tagli;
- Bottatura.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti (pasta lunga, pasta corta, pastine variati nelle forme).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Tipo di pasta,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,
- Il peso delle confezioni deve essere non superiore a kg. 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

RISO

Il riso è il prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura (cfr. Legge 18/03/1958 n. 325 art. 1).

Le tipologie ammesse sono le seguenti:

- Superfino: carnaroli per risotti
- Comune : balilla

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, speciale che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti fissati di tolleranza negli acquisti (stabiliti annualmente con il relativo Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e/o da Regolamenti Comunitari), grani rotti, grani striati rossi, grani gessati, grani vaiolati, grani ambrati, grani gialli, grani spuntati, grani macchiati, non deve contenere risino e puntina, corpi estranei ed impurezze varie.

Umidità massima 13%.

Deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per almeno di 20 minuti.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico; provenire dall'ultimo raccolto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; prive di insudiciamento esterno, inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- ✓ Peso netto,
- ✓ Ditta produttrice,
- ✓ Luogo di produzione,
- ✓ TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,
- ✓ Il peso delle confezioni del riso balilla deve essere di Kg. 1, mentre il peso delle confezioni del riso carnaroli deve essere di Kg. 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il riso, dovrà essere di provenienza regionale e/o nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

UOVA

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione:

- ✓ Categoria di qualità A, con le caratteristiche previste dal regolamento CEE n. 2772/75, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate;
- ✓ Sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard;
- ✓ Data di confezionamento anteriore max gg. 5
- ✓ Devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo

Le uova prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottimali, devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- Il numero distintivo del centro di imballaggio ufficialmente riconosciuto;
- La categoria di qualità e di peso
- Il numero delle uova imballate;
- Il numero indicante il giorno di imballaggio delle uova;
- Termine Minimo Conservazione (T.M.C.) e data di confezionamento.

UOVA PASTORIZZATE

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D Lgs n° 65/93, in confezioni originali da 1lt contenenti 20 uova, idonee al consumo giornaliero. Si richiedono possibilmente preparazioni biologiche.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA'

Categoria: latte Tipo: latte fresco pastorizzato intero

Denominazione Prodotto: **LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO ALTA QUALITA'**
(Tenore di materia grassa non inferiore al 3,50 %).

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 4 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (bottiglia).

Confezionamento e imballaggio:

- ✓ Bottiglie da 1 litro in materiale plastico (PET) in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere, da 6 a 20 bottiglie;
- ✓ Bottiglie o altre idonee confezioni da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere, da 6 a 20 bottiglie/confezioni;
- ✓ Recipienti da 10 litri in confezione singola.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato intero di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere

animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Categoria: latte

Tipo: latte fresco pastorizzato parzialmente scremato

- Denominazione Prodotto: **LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO** (tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo).

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 4 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (bottiglia).

Confezionamento e imballaggio: bottiglie in materiale plastico (PET) o altre confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 bottiglie/confezioni.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato parzialmente scremato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Categoria: latte

Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo, tenore in lattosio 0,5% massimo)

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente, su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

- produzione in stabilimenti ubicati in Italia;
- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Categoria: latte

Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 0,1% massimo, tenore in lattosio 0,5% massimo)

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

- produzione in stabilimenti ubicati in Italia;
- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

BURRO

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: BURRO

Denominazione Prodotto: **BURRO**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Uso: prodotto da tavola e per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (pani e panetti).

Confezionamento e imballaggio:

in pani di circa 1 Kg incartati e sigillati, imballati in scatole di cartone di 10 pani;
in monoporzioni da circa 10 gr incartate, poste in scatole di cartone da circa 100 porzioni.

Caratteristiche richieste:

- prodotto di colore bianco (una colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi), solido, omogeneo, di sapore caratteristico e gradevole;
- tenore minimo di grassi lattieri 82%, massimo 90%;
- tenori massimi d'acqua 16%;
- estratto massimo secco non grasso 2%;
- assenza di coloranti e conservanti.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione del burro di latte crudo fornito da aziende di produzione site in Italia;
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione latte alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT

Categoria: prodotto a base di latte Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT**

Uso: tal quale.

Ingredienti: Latte vaccino intero, Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus.
Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125 g. in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco intero pastorizzato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione site in Italia;
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT MAGRO

Categoria: prodotto a base di latte Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT MAGRO**

Uso: tal quale.

Ingredienti: Latte vaccino scremato, Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus.
Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Grassi: non superiori al 0,1%.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125 g in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti; selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato parzialmente scremato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT ALLA FRUTTA

Categoria: prodotto a base di latte Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT ALLA FRUTTA**

Uso: tal quale.

Ingredienti: Yogurt di latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), frutta, anche sotto forma di purea, da agricoltura biologica (albicocca, fragola, banana, mirtillo) ai sensi della legislazione vigente in materia, in quantità variabile dal 5 al 20%.
Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125 g in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco intero pastorizzato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione Italiana;
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA

Categoria: prodotto a base di latte Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA**

Uso: tal quale.

Ingredienti: Yogurt di latte vaccino scremato pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), frutta, anche sotto forma di purea, da agricoltura biologica (albicocca, fragola, banana, mirtillo) ai sensi della legislazione vigente in materia, in quantità variabile dal 5 al 20%.
Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Grassi: non superiori al 0,1%.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125 g in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco parzialmente scremato pastorizzato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione site in Italia;
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

BUDINO

Il budino/dessert dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione da **100 – 125 g**, in confezioni intatte, sigillate e rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Ingredienti: latte intero pastorizzato, panna fresca pastorizzata, uova fresche pastorizzate, zucchero, cacao in polvere o nocchie o caramello, agenti addensanti e/o gelificanti.

Si richiedono budini/dessert pronti al consumo al gusto: cacao, vaniglia, cream caramel, fior di latte, nocciola.

Budino al cacao

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Budino alla vaniglia

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca pastorizzata 12%, tuorlo d'uovo fresco pastorizzato 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, amido di mais, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba, aromi, coloranti, naturali: E100, E101 (I), E160B)

Budino al caramello

Ingredienti: latte fresco intero 66%, panna fresca 11%, uova fresche 1,3%, base per budino 14% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba), caramello 7%.

Budino fior di latte

Ingredienti: latte fresco intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Si richiede preferibilmente la presenza dell' etichetta nutrizionale (valori nutrizionali per 100 g).

Il prodotto deve rispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere stoccato, trasportato ed utilizzato ad una temperatura compresa tra 0-4° C.